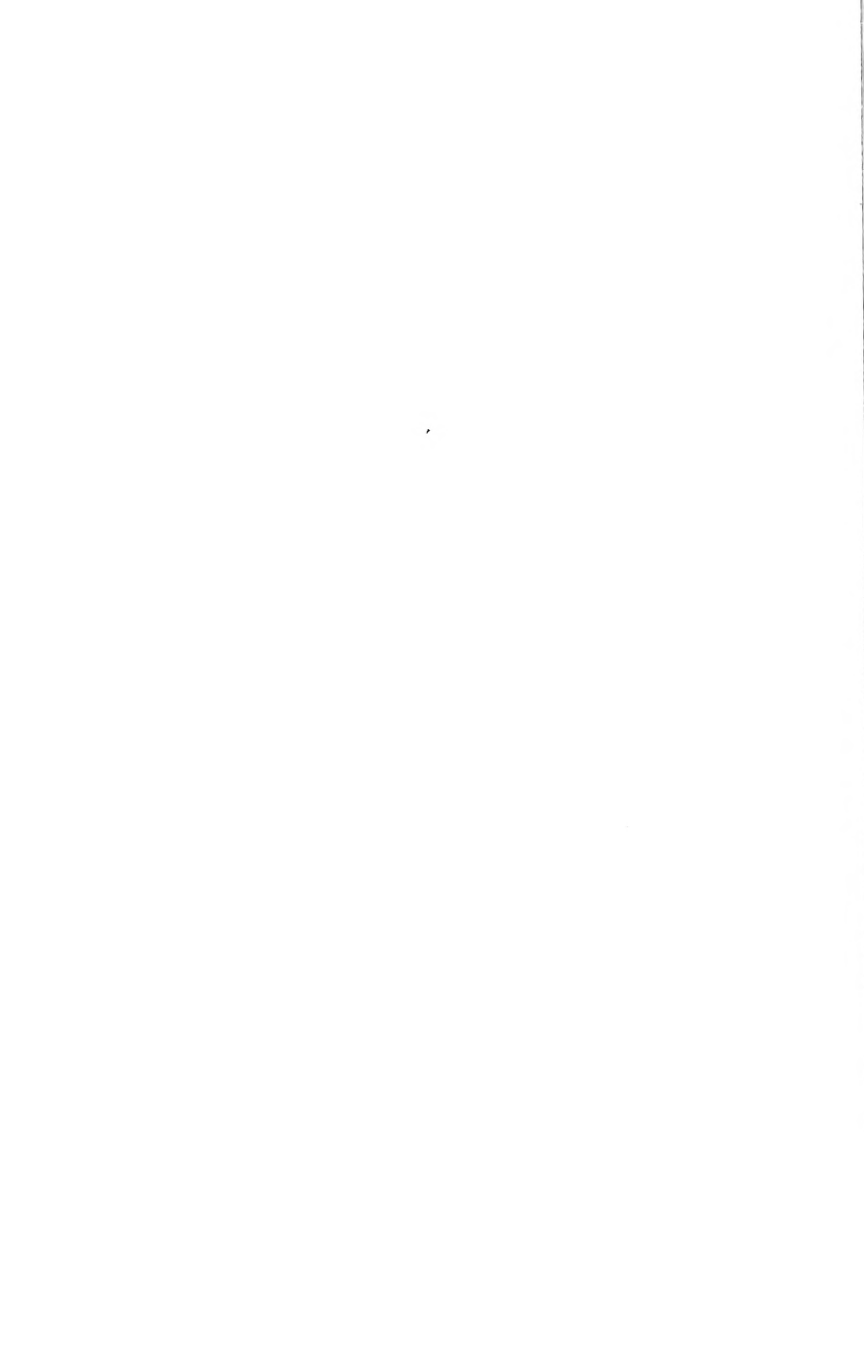


3 1761 01583780 0



1 1 0 1 4









Collection des Anciens La cuius publice sous la direction de M. Ruzarè

LES

# AGRONOMES LATINS

DE LA BIBLIOTHEQUE MANUSCRITE

DE L'INSTITUT

ET DE LA BIBLIOTHEQUE DES ANCIENS

DE L'INSTITUT



PARIS

LIBRAIRIE DE THÉMIN DIDOT FRÈRES, FILS ET C<sup>o</sup> ÉDITEURS

IMPRIMEURS DE L'INSTITUT DE FRANCE

ET AGRICULTURE







**COLLECTION**

DES

# **AUTEURS LATINS**

**AVEC LA TRADUCTION EN FRANÇAIS**

PUBLIÉE SOUS LA DIRECTION

**DE M. NISARD**

DE L'ACADÉMIE FRANÇAISE

INSPECTEUR GÉNÉRAL DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR.





LES

**AGRONOMES LATINS**

---

PARIS. — TYPOGRAPHIE DE FIRMIN DIDOT FRÈRES, FILS ET C<sup>IE</sup>, RUE JACOB, 56

---

LES  
**AGRONOMES LATINS**

CATON, VARRON, COLUMELLE

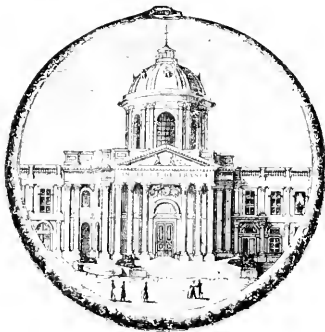
PALLADIUS

AVEC LA TRADUCTION EN FRANÇAIS

PUBLIÉS SOUS LA DIRECTION

DE M. NISARD

DE L'ACADÉMIE FRANÇAISE  
INSPECTEUR GÉNÉRAL DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR



PARIS

CHEZ FIRMIN DIDOT FRÈRES, FILS ET C<sup>re</sup>, LIBRAIRES

IMPRIMEURS DE L'INSTITUT DE FRANCE

RUE JACOB, 56

---

M DCCC LXIV



---

---

## AVERTISSEMENT DES ÉDITEURS.

---

Ce volume est le recueil complet des quatre agronomes latins, Caton, Varron, Columelle, Palladius. Nous n'avons pas cru devoir y joindre le *Traité de l'Art vétérinaire* de Végèce, moins parce que la matière ne s'en rattache pas exclusivement à l'agriculture, qu'à cause du peu d'estime qu'en font les hommes compétents, et du mauvais état du texte qui est corrompu en mille endroits, et rempli d'interpolations. L'art vétérinaire moderne trouverait fort peu de lumières dans un ouvrage où l'on devine à grand' peine, à travers les obscurités d'un texte si souvent douteux, quelques notions médicales encore plus imparfaites que les notions anatomiques qui y sont mêlées.

Il n'en est pas de même des traités d'agronomie, sauf peut-être celui de Palladius qui ajoute trop peu d'observations personnelles à celles qu'il reproduit de Columelle. L'agriculture moderne y peut trouver d'utiles enseignements. En Italie, Caton, Varron, Columelle, Palladius, sont toujours les classiques de l'agriculture. La plupart des procédés qu'ils indiquent sont encore pratiqués utilement sur le même sol qu'a sillonné la charrue de Caton. En France, un autre climat, une autre nature de terrain, ont demandé et suggéré d'autres procédés; mais bon nombre des procédés anciens y sont et y seront toujours en usage. Ces procédés forment comme la tradition technique de l'agriculture. On en peut aussi reconnaître la tradition morale dans les excellentes règles de conduite que contiennent ces traités en ce qui regarde les rapports du maître et des serviteurs, esclaves chez les anciens, chez nous compagnons libres du travail de l'agriculteur. Il y aura toujours profit à suivre cette double tradition.

C'est à nos agriculteurs que nous adressons ce recueil. Il en est un grand nombre, l'honneur de notre société, qui joignent à des connaissances théoriques une pratique intelligente de leur art, et qui donnent tout autour d'eux des exemples bienfaisants, dont l'effet est d'améliorer

de proche en proche les héritages, et d'ajouter à l'aisance des petits cultivateurs. Ils ne verront pas sans intérêt, en une infinité d'endroits de ce recueil, la science agronomique latine conseiller ce qu'ils pratiquent, et enseigner ce qu'ils font.

Quant aux lecteurs qui recherchent dans les ouvrages spéciaux cette partie des généralités qui en est la philosophie, ou à ceux qu'intéresse plus particulièrement la langue, Caton dans sa brièveté si originale, Varron dans son exactitude méthodique, Columelle dans son abondance ingénieuse et souvent poétique, même quand il n'écrit pas en vers (1), Palladius enfin, quoique plus sec, leur offriront un grand nombre de vérités générales exprimées avec éloquence, et dans une langue quelquefois égale à celle des grands modèles de la latinité.

Le texte que nous avons suivi, en nous réservant la liberté d'y faire des changements toujours autorisés par les manuscrits, est celui de la collection si justement estimée de Gottlob Schneider.

(1) Le x<sup>m</sup>e livre de Columelle est en vers. Il y traite des jardins.

---

# NOTICE SUR CATON.

---

Le premier des écrivains latins qui rédigea par écrit ses expériences agronomiques fut M. P. Caton, dit Major ou l'Ancien, surnommé aussi Censorius. De tous les ouvrages qu'il a publiés, celui qui traite de l'économie rurale est le seul que le temps ait épargné.

Caton naquit l'an 520 de Rome, 234 avant J. C., d'une famille peu illustre, à Tusculum, aujourd'hui Frascati, petite ville située à quelques lieues de Rome. Après avoir passé sa première jeunesse à la campagne, il se rendit à Rome, et y fréquenta le barreau. Quoiqu'il ne fût d'aucune famille distinguée, il parvint aux plus grandes dignités de l'Etat. Il fit plusieurs campagnes dans la seconde guerre punique. En 549, il fut adjoint comme questeur au grand Scipion l'Africain, avec lequel il se brouilla, pendant l'exercice de ses fonctions, pour le reste de sa vie. En quittant l'Afrique, il trouva Ennius en Sardaigne ; il l'amena à Rome, et reçut de lui les premières leçons de grec. Neuf ans après, il fut consul, fit une campagne glorieuse en Espagne, et obtint l'honneur du triomphe. En 570, il fut censeur ; dans l'exercice de cette fonction, il ne montra pas moins de passion que de sévérité. Il mourut en 605, au moment où éclata la troisième guerre punique. Comme magistrat, comme général d'armée, comme jurisconsulte, comme orateur, Caton acquit une grande considération, que sa justice rigoureuse et l'austérité de ses mœurs contribuaient à augmenter. Il était l'ennemi du luxe et de tous les arts qui amoindissent le caractère ; mais il ne haïssait pas les lettres ; il les cultiva au contraire pendant toute sa

vie, et ne dédaigna pas d'apprendre le grec à l'âge de trente ans. Sa passion pour le bien public le rendit souvent injuste en politique et irréconciliable dans ses inimitiés. On connaît la haine qu'il portait à la ville de Carthage, dont il ne cessait de demander la destruction.

Caton possédait dans le pays des Sabins un bien-fonds qu'il cultivait dans les intervalles de loisir que lui laissaient les affaires de la République. Les expériences qu'il avait recueillies dans ses travaux rustiques furent consignées dans son ouvrage intitulé *De Re rustica* ; mais il ne se donna pas la peine de les rédiger avec méthode ou en suivant un plan général. Les cent soixante-deux chapitres dont ce recueil est composé, sont autant de recettes, de remarques ou de préceptes, qui ont été mis par écrit à mesure que les travaux des champs en fournissaient l'occasion. Ce sont de courtes phrases succinctes, jetées sur le papier sans que l'auteur se soit donné la peine de les orner par des transitions, ou de varier son style, qui n'est ni pur ni élégant.

Les défauts de diction de cet ouvrage et la comparaison qu'on en a faite avec des passages d'autres écrits de Caton, cités par les écrivains postérieurs, ont fait penser à plusieurs critiques que ce recueil n'est pas authentique. Les raisons qu'on donne à l'appui de cette conjecture ne sont pas de nature à prévaloir contre l'opinion commune, qui attribue à ce grand homme un recueil d'observations écrit sans prétention littéraire, et qui est moins un ouvrage *ex professo*, qu'une espèce de journal qu'il tenait probablement pour l'usage de son fils, de ses fermiers et de ses esclaves.





# M. PORCIUS CATON.

## ÉCONOMIE RURALE.

Le négociant serait une carrière lucrative, si elle n'était pas si chancelante; il en serait de même de l'usure, si ce métier était aussi honnête qu'il est avantageux. Les lois de nos ancêtres condamnaient le voleur à l'amende du double, tandis qu'elles imposaient celle du quadruple à l'usurier. Cette disposition nous montre combien l'usurier était à leurs yeux un citoyen plus pernicieux que le voleur. Lorsqu'ils voulaient louer un bon citoyen, ils lui donnaient les titres de bon agriculteur, de bon fermier; ces expressions étaient pour eux la dernière limite de la louange. Pour moi, j'estime un négociant actif, désireux d'accroître sa fortune; mais, comme je l'ai dit, cette carrière est semée d'écueils et de périls. C'est parmi les cultivateurs que naissent les meilleurs citoyens et les soldats les plus courageux; que les bénéfices sont honorables, assurés, et nullement odieux; ceux qui se vouent à la culture n'ourdissent point de dangereux projets. Maintenant j'arrive à mon but, et ces réflexions sont les préliminaires de l'ouvrage que j'ai promis.

### I. — Achat et disposition du domaine.

Lorsque vous vous décidez à faire l'acquisition d'un domaine, gardez-vous de l'acheter à tout prix; n'épargnez pas les visites, et ne vous contentez pas de l'explorer une fois. Plus vous

le verrez, plus vous lui trouverez de charmes s'il est fertile. Examinez soigneusement les apparences extérieures des voisins; elles sont brillantes dans une bonne contrée. Lorsque vous y entrez, ménagez-vous les moyens d'en sortir; choisissez un ciel serein, peu trouble par les tempêtes; que le sol soit excellent, et renferme en lui-même toutes ses qualités. Autant que possible, il sera au pied d'une montagne, il regardera le midi; la situation en sera saine; il sera entouré d'une population laborieuse, auprès d'une eau salubre, non loin d'une ville populeuse, au bord d'une mer ou d'une rivière navigable et renommée. Le domaine sera de ceux qui changent rarement de propriétaires, qu'on vend à regret, et qui possèdent des bâtimens commodes. On recherchera pour prédécesseur un homme qui mette beaucoup de sagesse dans ses cultures et dans ses constructions. Quand vous ferez vos visites, portez votre attention sur le nombre des pressoirs et des futaillies; s'ils sont en petit nombre, vous pouvez en conclure que le rendement est modique. Regardez moins la quantité que l'arrangement convenable des attirails. Rejetez également la pénurie et le luxe dans le nombre des instrumens. Souvenez-vous qu'un champ très-productif, comme un homme prodigue, est ruineux, s'il occasionne un excès de dépense.

### M. PORCIUS CATO.

### DE RE RUSTICA.

Est interdum prestatæ mercaturæ rem querere in tam periculosum siet; et ita feneratori, si tam honestum siet. Majores enim nostri hoc sic habuerunt, et ita in leuibus posuerunt, item dupli condemnari, feneratorum quadrupli. Quotid proferunt veniunt existimant feneratorum, quam lucem, hinc licet existimari. Et virum bonum cum laudabant, ita laudabant, bonum agricolam bonumque colonum. Ampliusne laudari existimabatur, qui ita laudabatur. Mercatorum autem strenum studiosumque rei querendæ existimari videntur supra dixi, periculosum et calamitosum. At ex agricolis et viri fortissimi et milites strenuissimi giunguntur, maximeque plus questus stabilissimusque consequitur, minimeque inuidiosus; minimeque male cogitantes sunt, qui in eo studio occupati sunt. Nunc est ad rem redeam, quod promisi institutum principium hoc erit.

### I. — Quem vobis agrum emi paratissime oportet.

Prædium quum parare cogitis, sic in animo ha-

bito, uti ne cupide emas, neve opera tua parcas visere, et ne satis habere semel circumit. Quoties ibis, toties magis placebit, quod bonum erit. Viciu quo pacto niteant, id animu aduerto; in bona regione bene nitere oportebit; et uti eo cum introcas, circumspicias, uti inde exiri possit; uti bonum cultum habeat, ne calamitosum siet. Solo bono, sua virtute valeat. Si poteris, sub radice montis siet, in meridem spectet, loco salubri, operationum copia siet, bonumque agrum, oppidum validum prope siet, aut mare, aut amens, qua naves ambulant, aut via bona, celebrisque. Siet in his agris, qui non saepe dominos mutant; qui in his agris prædia vendiderint, quos pigeat vendidisse; uti bene additum siet. Caveto alienam disciplinam temere conlatus. De domino bono colono, bonumque adhibere melius emetur. Ad viciu cum venies, videro vasa torcula et dolia multane sient. Via non erunt, sicut pro ratione finitum esse. Instrumenti ne magni siet, loco bono siet. Videro quam minimi instrumenti, sumptuosusque ager ne siet. Sicut idem agrum quod hominem, quamvis quæstuosus siet, si sumptuosus erit, relinquere non multum. Prædium quod primum siet, si ne rogabis, sic dicam. De omnibus agris, optimoque loco si emeris pegera agri centum, vicia et iuga, si viciu

Si vous me demandez quel est le meilleur domaine, je vous répondrai : Sur un domaine de cent arpents et bien situé, la vigne est la meilleure récolte, si elle est productive : je place ensuite un potager arrosable, au troisième rang, une oseraie; au quatrième, l'olivier; au cinquième, une prairie; au sixième, les céréales; au septième, un taillis; puis un verger, et enfin une forêt de chênes.

## II. — Devoirs du chef de famille.

Arrivé à sa maison de campagne, le premier devoir du propriétaire est de saluer ses pénates; puis le même jour, s'il en a le loisir, il fait le tour de son domaine; sinon il remet cette besogne au lendemain. Dès qu'il a bien examiné l'état des cultures, les travaux achevés, et ceux qui ne le sont pas, il fait venir le lendemain son intendant, lui demande ce qui a été fait, ce qui reste à faire; si chaque travail a été fait à temps, et s'il est possible de terminer ce qui est incomplet: il l'interroge sur la quantité de vin, de blé ou d'autres denrées qu'on a récoltées. Une fois ces particularités connues, il fait la supputation des travaux et des jours. Si le travail ne lui paraît pas suffisant, l'intendant cherche à se faire absoudre en alléguant les maladies des esclaves, leurs désertions, l'inclémence de la température, les corvées publiques. Quand il a fait l'énumération de tous ces contre-temps et d'autres semblables, repassez le compte en présence de l'intendant. Lorsque le temps a été à la pluie, cherchez combien de jours ont été pluvieux; rappelez les travaux qu'on peut exécuter alors, le lavage et le goudronnage des futailles, le balayage des bâtiments, la ventilation des grains, la récolte des fumiers et leur stratification, le nettoyage des

semences, le raccommodage des vieilles cordes et la fabrication des neuves : les gens devaient rajuster leurs capuches et leurs hardes. Ne fallait-il pas aux jours fériés curer les anciens fossés, paver la voie publique, couper les buissons, bêcher le jardin, nettoyer les prairies, tresser les haies, extirper les épines, broyer les grains, enfin nettoyer partout? Si les esclaves ont été malades, pourquoi donner tant de nourriture? Après avoir mis beaucoup de calme dans ces informations, on donnera ses ordres pour achever ce qui reste à faire; on fera le compte de la caisse, du grain en magasin, de tous les fourrages en provision, des vins, des huiles; on prendra note de ce qui a été vendu, de ce qui a été payé, de ce qui reste à percevoir, de ce qu'il y a encore à vendre. Il recevra les cautions qui sont à présenter : il passera la revue des denrées en provision; s'il juge quelque objet nécessaire pour l'année courante, il le fait acheter; s'il y a du superflu, il le fait vendre : il met en location ce qui est à louer; qu'il prescrive (et son ordre doit être confié à ses tablettes) les ouvrages qui seront exécutés à la ferme, et ceux qui le seront à forfait. Il fera la revue du bétail, afin de constater les ventes à effectuer. Si les prix sont suffisants, il vendra ce qui lui reste en huile, vin et froment. Il mettra en vente les bœufs en retour d'âge, les veaux et les agneaux sevrés, la laine, les peaux, les attirails hors de service, la ferraille, les esclaves vieux ou malades, enfin tout ce dont il n'a pas besoin. Le maître de la maison sera marchand plutôt qu'acheteur.

III. — Travaux que le débiteur doit faire exécuter sur son domaine.

Dès son début, le propriétaire s'occupera de

multo siet; secundo loco hortus irriguus, tertio salictum, quarto oletum, quinto pratium, sexto campus frumentarius, septimo silva cadua, octavo arbustum, nono glandaria silva.

## II. — Patris familiæ officia.

Pater familias ubi ad villam venit, ubi larem familiarem salutavit, fundum eodem die, si potest, circumeat : si non eo die, al postidie. Ibi cognovit quomodo fundus cultus siet, operaque quæ facta infectaque sient, postidie ejus diei vilicium vocet, roget quid operis siet factum, quid restet. Satisne temporis opera sient confecta, possitne quæ reliqua sient conficere : et quid factum vini, frumenti, aliarumque rerum omnium. Ubi ea cognovit, rationem finire oportet operarum, diurni, si ei opus non appareat. Dicit vilicus sedulo se fecisse, servos non valuisse, tempestates malas fuisse, servos aufugisse, opus publicum effecisse. Ubi eas aliasque causas multas dixerit, ad rationem operum operarumque vilicum revoca. Cum tempestates pluviae fuerint, videto quot dies, quæve opera per imbrem fieri poterint, dolia lavari, picari, villam purgari, frumentum transferri, sterces foras efferi, sterquilinum fieri, semen purgari, funes veteres sarciri, novosque fieri : centones, cuculiones familiam oportuisse sibi sarcire. Per ferias po-

tuissse fossas veteres tergeri, viam publicam muniri, vepres recidi, hortum fodiri, pratium purgari, virgas vinciri, spinas runcari, expiari far, mundicias fieri. Cum servi ægrotarint, cibaria tanta dari non oportuisse. Ubi hæc cognita æquo animo sient, quæve reliqua opera sient, curare uti perficiantur : rationes pulare argentariam, frumentariam, pabuli causa quæ parata sunt; rationem vinariam, oleariam, quid venierit, quid exactum siet, quid reliquum siet, quid siet quod veneat; quæ satis accipienda sient, satis accipiantur. Reliqua quæ sient, ut compareant. Si quid desit in annum, uti pareant; quæ supersint, uti veneant; quæ opus sient locato, locentur; quæ opera fieri velit, et quæ locare velit, uti imperet, et ea scripta relinquat : pecus consideret. Auctionem uti faciat. Vendat oleum, si precium habeat, vinum frumentum quod supersit. Vendat boxes velulos, armenta delicula, oves deliculas, lanam, pelles, plostrum vetus, ferraamenta vetera, servum senem, servum morbosum, et si quid aliud supersit, vendat. Patrem familias vendacem, non evacem, esse oportet.

III. — Quomodo agrum in adolescentia conserere (patrem-familias) oporteat.

Prima adolescentia patrem familiæ agrum conserere

planter; mais il réfléchira longtemps avant de bâtir. Pour planter, ce n'est pas la réflexion qu'il faut, c'est l'action. Si son domaine est planté, l'agriculteur pourra songer à bâtir lorsqu'il aura atteint sa trente-sixième année. Bâtiſsez dans de telles proportions que votre domaine soit en rapport avec vos constructions, et vos constructions avec votre domaine. Il faut qu'un père de famille possède de beaux bâtiments d'exploitation, qu'il y réunisse des celliers pour l'huile, pour le vin, des futailles nombreuses, afin qu'il puisse attendre la hausse; ce qui augmentera sa fortune, et donnera du relief à sa prudence et à sa réputation. Il aura de bons pressoirs, afin que le travail soit bon. De peur qu'elle ne s'altère, l'olive sera pressée immédiatement après la récolte. Songez aux grandes tempêtes qui arrivent tous les ans, et qui ne manquent pas de faire tomber les olives. Si vous faites la récolte de bonne heure, et que vos ustensiles soient en ordre, vous n'aurez rien à redouter des tempêtes, votre huile sera meilleure et plus verte. Si au contraire l'olive séjourne trop longtemps sur le sol ou sur un plancher, elle pourrit, et ne produit qu'une huile désagréable. Toute espèce d'olive donne une huile verte et de bon choix, si on la fabrique à propos. Sur une surface de cent vingt arpents plantés d'oliviers, il faut avoir deux assortiments d'ustensiles. Si les arbres sont vigoureux, les rangs serres et la culture judicieuse, il faudra trois machines solides et isolées, afin que si les meules venaient à se briser, on puisse en avoir de rechange; chaque machine aura ses lanières de cuir; on réunira six leviers, douze aiguilles, des câbles particuliers, deux moules grecques glissant sous des cordes de genêt. On marchera plus vite avec

huit poulies en haut et six en bas; si on veut faire des roues, le travail est moins expéditif, mais aussi moins pénible.

IV.—Il faut avoir des étables bien construites, et un bon voisinage.

Ayez de bonnes étables, de bonnes écuries, et des râteliers: les barres de ceux-ci seront distantes d'un pied; avec cette disposition, les bœufs ne gaspilleront point leur nourriture. Ayez des bâtiments de maître en rapport avec votre fortune. Si votre campagne est assise sur un bon fond, bien construite et orientée; si elle est meublée convenablement, vous la visiterez plus souvent et plus volontiers; elle s'améliorera, on commettra moins de fautes, et on récoltera davantage, car rien ne remplace l'œil du maître. Soyez affable à l'égard de vos voisins, et n'offensez pas vos gens sans raison. Si vous obtenez l'affection du voisinage, vous écoulerez plus facilement vos produits, et vous trouverez sans peine des bras pour exécuter vos travaux à la journée ou à forfait. Si vous bâtiſsez, ils vous aideront en payant de leur personne, ou en vous donnant leurs attelages et leurs matériaux. S'il vous arrive quelque chose de fâcheux (ce qu'a Dieu ne plaise!), ils vous prêteront une assistance bienveillante.

V. — Devoir de l'intendant.

Voici les devoirs de l'intendant: toute sa conduite sera bien réglée; il observera les jours de fêtes, respectera le bien d'autrui et fera respecter le sien. Il apaisera les disputes de ses domestiques; si quelqu'un a commis une faute, la punition sera équitablement proportionnée au délit. Il veillera à ce qu'ils soient bien entretenus, qu'ils ne souffrent ni la faim ni la soif, et surtout

studiose oportet, edificare diu cogitare oportet; conserere cogitare non oportet, sed facere oportet. Ubi actas accessit ad annos xxxvi, tunc edificare oportet, si agrum consitum habes. Ita edificas, ne villa fundum querat, neve fundus villam. Patrem familiam villam rusticam bene edificatam habere expedit, cellam oleariam, vinariam, dolia multa, uti libeat caritatem expectare; et rei et virtuti et gloria erit. Torcularia bona habere oportet ut opus bene effici possit. Olea ubi lecta siet, oleum fiat continuo, ne corrumpatur. Cogitato quotannis tempestates magnas venire, et oleum debere sobrie. Si cito sustuleris, et vasa parata erunt, oleum nihil erit ex tempestate, et oleum viridius et melius fiet. Si in terra et tabulato olea nimium diu erit, putrescet, oleum fetidum fiet. Ex quavis olea oleum viridius et bonum fieri potest, si tempore facias. In jugera octi cxx, vasa bona esse oportet. Si oleum bonum beneque frequens, cultumque erit, trapetes bonos, privos, imparaſe esse oportet. Si oves contriti sient, ut commutare possis; boves bonos privos, veches senos, bubas duodenas, medipontos privos loteros, thorleas grecanicas lunas, que fundus sparleis ducantur. Orbiculis superioribus octonis, inferioribus senis citius duces.

Si rotas vobis facere, tardius ducentur, sed minore labore.

IV. — Bubilia uti bene edificata habeantur, et vicina bona.

Bubilia bona, bonas præsepis, faliscas clatratas. Clatros interesse oportet pede. Si ita feceris, paluhum boves non ejicient. Villam urbanam pro copia edificato. In bono prædio si bene edificaveris, beneque posiveris: rui si recte habitaveris, libentius et sapius venies, fundus melior erit, minus peccabitur, fructi plus capies. Frons occipito prior est. Vicinis bonus esto. Familiam ne siveas peccare. Si te libenter vicinitas videbit, facilius tua vendes, operas facilius locabis, operarios facilius conduces. Si edificas, operis, jumentis, materia adjuvalunt. Si quid bona salute usus venerit, benigne defendent.

V. — Villici officia, qualia oportet fiant.)

Hæc erunt villici officia. Disciplina bona utatur. Fecit serventur. Alieno manum abstineat. Sua servet diligenter. Libitus familiaris supersedeat. Si quis quid deliquerit, pro nova bona modo vindict. Familia male ne sit, ne algeat, ne esuiat; opere bene exerceat: facilis malo et

a ce qu'ils s'abstiennent de mal faire ou de voler. Le mal ne se fera qu'autant qu'il le voudra bien; et s'il l'a permis, le maître ne laissera pas son indolence impunie. Qu'il soit reconnaissant du bien qu'on lui a fait, afin de stimuler les autres à bien faire. L'intendant sera sédentaire, toujours sobre, et n'ira pas ailleurs quêter un festin. Qu'il tienne les domestiques en haleine, et fasse exécuter les ordres du maître. Qu'il ne se croie pas plus habile que le propriétaire: qu'il traite les amis de sa maison comme les siens propres. Qu'il écoute ceux qu'il lui aura donnés pour conseils. Que ses pratiques religieuses soient confinées dans les carrefours, ou près de son foyer. Qu'il ne prête à personne ni semence, ni aliments, ni grain, ni vin, ni huile. Qu'il soit seulement en relations avec deux ou trois fermes, pour prêter ou pour emprunter ce dont on a besoin; après cela il n'aura d'affaires avec qui que ce soit. Qu'il compte souvent avec le maître. Qu'il ne retienne pas contre les conventions ni les ouvriers, ni les journaliers, ni les vignerons. Qu'il n'achète ou ne recolle rien à l'insu du maître. Qu'il éloigne les parasites; qu'il ne consulte ni aruspice, ni augure, ni devin, ni astrologue. Qu'il n'épargne pas sur la semence, c'est une mauvaise économie. Qu'il surveille tous les travaux, afin qu'il sache comment ils s'exécutent; et que, sans se fatiguer, il paye souvent de sa personne. Ce faisant, il connaîtra les dispositions de ses gens, qui n'en seront que plus ardents au travail: il n'aura pas autant de loisir pour se promener, mais sa santé sera plus robuste et son sommeil plus paisible. Debout le premier, il se couchera le dernier: auparavant il s'assurera si les portes de la ferme sont closes,

si chacun est couché à son poste, et si les animaux sont affouragés. Il aura le plus grand soin des bœufs, et flattera les bouviers, afin que leurs animaux soient bien tenus. Il tiendra en bon état les charrires et les soes. Il ne conduira ni troupeaux, ni chariots, ni charraes, sur la terre détrempe; sans cette précaution, les endroits piétinés seront stériles pour trois ans. Les troupeaux et les bœufs recevront régulièrement de la litière: leurs pieds seront nettoyés. Qu'il éloigne la galle des moutons et du gros bétail; que tous les travaux se fassent à propos; car en agriculture tout s'enchaîne de telle sorte, qu'un travail retarde retardé tous les autres. Si la litière manque, on prendra des feuilles de chêne, et on les mettra sous les pieds des moutons et des bœufs. Qu'il ait soin d'amasser un bon tas de fumier: qu'il le conserve avec soin; et lorsqu'il le transportera, qu'il l'étende et l'éparpille. L'automne est le moment du transport. C'est à l'automne qu'on découvre les racines des oliviers et qu'on les fume. Qu'il coupe les ramilles de peuplier, d'orme et de chêne; qu'il les entasse pour les donner aux brebis avant qu'elles ne soient complètement séchées. Quant au regain et aux herbes de la seconde coupe, elles seront bien séchées, dans le même but. Après les pluies d'automne il semera les raves, les fourrages, et les lupins.

#### VI. — Destination des différentes pièces de terre.

Voici ce qu'il faut observer dans la destination des terres aux différents produits. On réservera au froment les terres riches, aérées, dépourvues d'arbres. Si le sol est souvent couvert de brouillards, il faudra surtout y semer des raves, des radis, du millet, et du sorgho. Le sol

alieno prohibebit. Vilius si nolet male facere, non faciet. Si passus erit, dominus impune ne sinit esse. Pro beneficio gratiam referat, ut aliis recte facere libeat. Vilius ne sit ambulator, solius siet semper, ad cenam ne quo eat. Familiam exerceat: consideret, quid dominus imperaverit, fiant. Ne plus censat sapere se, quam dominum. Amicos domini, eos habeat sibi amicos. Cui iussus siet, auscultet. Rem divinum nisi coram illius in comito aut in foro ne faciat. Ingrossa domini crecat mendit. Quod dominus crediderit, exigit. Solum segem, vitaria, luvium, oleum autem dedit mendit. Datis aut tres familias habeat, unde intendi cœset, et quibus det protectorem. Rationem cum domino crebra petet. Operarum, mercenarium politem duntaxat rem ne habeat die. Ne quid emisse velit uscente domino, ne quid dominum celavisse velit. Parasitum ne quem habeat. Haruspitem, augurum, hariolum, chaldeum ne quem consuluisse velit. Segetem ne defrudet: nam id infelix est. Opus rusticum omne curet uti siet facere, et ut faciat sepe, dum ne lassus fiat. Si fecerit, scilicet in mente habere quid siet, et illi amare acquire facient. Si hoc faciat, minus libet ambulare, et valebit rectus, et ne dormiet libentius. Primus cubito surgat: postremus cubitum eat. Prius vilam videat clausa uti siet, et uti suo quisque loco cubet,

et uti jumenta pabulum habeant. Boves maxima diligentia curatos habeto. Bubulis obsequitor, partim, quo libentius boves erunt. Antra vomeresque facito uti homines habeas. Terram cariosam caveto ne ares, neve plostrum, neve pecus impellas. Si ita non caveris, quo impuleris, fitemi fructum amittes. Pecori et bubus diligenter subternatur: ungula erantur. Scabidem pecori et jumentis caveto. Id ex ovium, et si impleret, fieri solet. Opera omnia mature conficere fac. Nam res iusticia est: si unam rem cito feceris, omni opera sero facies. Etamenta si dormiat, non tamen ingenua legito; eam subternito ovibus bubisque. Sterquilinum magnum stude ut habeas. Stercori solo conservato, cum exportabis, spargito et commanito. Per autumnum evehito. Circum oleas autumnitate ablaqueato, et sterco addito. Frondem populneam, ulmineam, quæcumq; cadito, per tempus eam condito, non peraridam, pabulum ovibus. Item hominum coridum, siccinum de prato et arida condito. Post imbrem autumnum rapineam, pabulum, lapineam serito.

#### VI. — Quibus locis agrum conseri oportet.

Agrum quibus locis conseras, sei observari oportet: Ubi ager crassus, et letus est sine arboribus, eum agrum frumentarium esse oportet. Item ager si nebulosus est,

qui sera en même temps gras et chaud recevra les olives de conserve, les longues, les salentines, les orchites, les posea, celles de Sergianum, de Colminum, et les blanches. Multipliez surtout celle qu'on s'accorde à regarder comme la plus productive dans cette circonstance. Les espèces se plantent à une distance de vingt-cinq à trente pieds. On ne trouve pas pour une plantation d'oliviers de meilleure exposition que celle qui est exposée au vent de l'ouest et regarde le soleil.

Si le terrain est plus maigre et plus froid, on y plantera l'olivier Licinius; si vous plantez cette variété dans une terre grasse et chaude, votre huile sera mauvaise, l'arbre s'épuisera en produisant, et se couvrira d'une mousse rousâtre et parasite. Sur les lisères des champs et au bord des chemins, plantez des ormes et des peupliers, afin d'avoir des feuillards pour vos troupeaux et vos bœufs, et afin d'avoir du bois sous la main lorsque le besoin se présente. Sur les portions humides et longeant les rivières, plantez des cimes de peuplier et des roseaux. Plantez ceux-ci de la manière suivante : avec le tranchant de la houe vous faites des trous dans lesquels vous insérez des stolons de roseaux, à une distance de trois pieds les uns des autres. Plantez-y l'asperge sauvage, d'où naîtront des asperges ordinaires; car le roseau s'associe bien à l'asperge sauvage, parce qu'on le bine, qu'on le brûle, et qu'il donne de l'ombre à propos. Entourez votre plantation de roseaux d'un rideau de saules greis, qui vous donneront des ligatures pour la vigne.

Voici ce qu'il faut observer dans le choix du terrain des vignobles : dans celui qui est estimé le meilleur pour la vigne, et qui est exposé au soleil, plantez la petite race d'Aminée, l'Alie

double, et le petit gris. Le sol riche, couvert de brouillards, convient spécialement à la grande race d'Aminée, au margentin, à l'apicien et au lucanien; les autres vignes, surtout les espèces tardes, prospèrent partout.

#### VII. — Lieux où il faut planter les arbustes et les arbrisseaux.

La terre qui est peu éloignée des villes veut être plantée en vergers; le bois ou les ramilles peuvent ou être vendues, ou être réservées pour l'usage du maître. Voici ce qu'il faut semer dans ce même terrain, et quelle espèce de vigne il faut marier aux arbres : c'est le grand et le petit aminéen, et l'apicien. On conserve ces raisins dans des pots noyés au milieu des mares, ou dans du vin cuit, ou dans du moût, ou bien dans de la piquette. Ceux que vous suspendrez seront les raisins à graines fermes, et les gros aminéens. On peut également les sécher au foyer d'un forgeron, aussi bien qu'au soleil. Les fruits seront les pommes de coing, la cognasse des Cantius, les Quiriniennes, et d'autres fruits de garde, telles que les pommes vincenses et les grenades. Pour que ces fruits ne tombent point prématurément, on enfouira au pied des arbres de l'urine ou du fumier de porc. Les poires seront celles d'Anicius, (et des semences excellentes croissent dans du vin cuit), la tarentine, la vendange et la courge. Plantez aussi et greffez bon nombre d'autres espèces, des olives orchites, et posiennes, qui sont les meilleures à confire, soit entières dans la saumure, soit menues dans l'huile de lentisque. Des que les orchites seront noires et sèches, saupoudrez-les de sel que vous secouerez cinq jours après; exposez-les au soleil pendant deux jours, ou bien mettez-les dans du vin cuit

rapa, raphanos, miliun, panicum id maxime seri oportet. In agro crasso, et caldo oleam conditivum, radium majorem, Salentinum, orbitem, poscam, Sergianum colminianum, allicerem. Quam earum in his locis optimam dicent esse, eam maxime serito. Hoc genus olea in xxv aut in xxx pedes conserito. Ager oleo consensendo, qui in ventum Favonium spectabit, et solis ostentus erit, alius bonus nullus erit. Qui ager frigidiore et maerior erit, ibi oleam Licinianum seri oportet. Sin in loco crasso aut caldo severis, hostus nequam erit, et ferundo arbor peribit, et muscus ruber molestus erit. Circum coronas, et circum vias ulmos serito, et paulim populos, uti frondem ovibus et bubus habeas, et miferia, si que opus sit, parata erit. Siubi in his locis ripae, aut locus humectus erit, ibi eucundina populorum serito et arundinetum. Id hoc modo serito : lupulio vincto, ibi oculos arundinis, pedes ternos abum ab alio serito. Ibi corulam serito, unde asperagi liant. Nam crevunt arundinetum cum corula, eo quia latidit, et incenditur, et ambian per tempus habet. Salicem graecam circum arundinetum serito, uti set qui vincam alligat. Vincam quo in agro conseri oportet, sic observato. Qui locus viuo optimus dicitur esse, et ostentus soli, ibi

Aminum minuscolum, et geminum engeneum, helveolum minusculum conserito. Qui locus crassus erit, aut nebulosior, ibi Aminum majus, aut Margentinum, Apicinum, Lucanum serito. Cetera vites, miscelle maxime, in quovis agrum conveniunt.

#### VII. — Quo in loco arbusta et virgæ serantur.

Fundo suburbano arbustum maxime convenit habere, et ligna et virgæ venire possunt, et domino erit, qui utatur. In eodem fundo summi quidquid conseri oportet, arbutosque vitem copulati. Ammannum minusculum, et magnusculum, et Apicinum. Hæc in ollis, olle in vineis conduntur; eadem in sapa, in musto, in lora recte conduntur; quas suspendas duricias, amineas majores, vel ad labrum ferarum pro passis ea recte servantur. Pomo, mala struthæ, cotonea scutiana, Quiriniana, item alia condita mala mustea, et Punica. Cæo totum subtilum aut stercus ad radicum addere oportet, uti stabilia mala fiant, Pira volena, Anciana, et sementiva, (hæc condita in sapa bona erunt). Tarentina, mustea, et eucubitina. Item alia genera quamplurima serito, aut insendo. Oleas orchites, posias, eæ optimæ conduntur vel vindas

sans les saler. Lorsque vous voudrez conserver des cornes, soit par la dessiccation, soit dans une infusion de vin cuit, faites-les bien sécher auparavant : agissez de même pour les poires.

VIII. — Dans quelles terres il faut mettre les différentes espèces d'oliviers.

Mettez la figue marisque dans un sol erayeux et découvert : mettez au contraire dans une terre riche ou fermée les espèces d'Afrique, de Cadix, de Sagonte, les télanes noires à longs pedoncules. Si vous avez un pré arrosé, vous ne manquerez pas de foin ; s'il ne l'est pas, fumez-le afin d'avoir du foin. Pres de la ville, vous aurez des jardins dans tous les styles, toutes sortes d'arbres d'ornement, des oignons de Megare, le myrte palissadé, soit le noir, soit le blanc, le laurier de Delphes, celui de Cypre, celui des forêts, des noix nues, des avelines de Préneeste et de Grece. Un jardin de ville, surtout pour celui qui n'en a point d'autre, doit être planté et orné avec tout le soin possible.

IX. — Il faut confier les saussaies aux terrains humides.

Il convient de planter les saules dans les terres aquatiques, humides, ombragées, et près des rivières. Examinez si vous en avez besoin chez vous, ou si vous les destinez à la vente. Si vous avez de l'eau, attachez-vous surtout aux prairies arrosées. Si vous n'avez pas d'eau, faites encore des prairies seches autant que vous pourrez ; c'est le meilleur usage que vous puissiez faire de votre domaine.

in muria, vel in lentisco contusa. Orchites ubi nigrae erunt et siccae, sale confriato dies v. postea salein exultito, in solum ponito biduum, vel sine sale in defrutum condito. Sorba in sapa cum vis condere, vel siccare, arida facias itempira eodem modo facias.

VIII. — Ficos plurium generum quo loco serere oporteat.

Ficos maïscas in loco cretoso et aperto serito : Africanas, et Herculanias, Saguntinas, lubernas, Telanas alias pediculo longo, eas in loco crasso, et stercoreo serito. Pratum si irragum habebis, bonum non desiet. Si non erit, siccam, ne forum desiet, sumuntito. Sub in herbortum omne genus, coronamenta omne genus, bulbos megareicos, murton confugulum et album et nigrum, laurum Delphicum, et Cypricum, et silvaticum, uncas calvas, avellanas Prænestinas, et Græcas, hæc facito ubi serantur. Fundum urbanum, et qui cum fundum solum habebit, illa paret, itaque conserat, uti quam solertissimum habeat

IX. — Ubi salicta locis aquisosis serantur.

Salicta locis aquisosis, inmeritis, umbrosis, propter amnes ibi seri oportet. Et id videto, uti aut domum opus sient, aut ut venire possint. Prata irrigua, si aquam habebis, potissimum facito : si aquam non habebis, sicca quam plurima facito. Hoc est pradium quod ubi vis expedit facere.

X. — Nombre d'aides, de bœufs, d'ânes, de domestiques et d'instruments dont il faut se pourvoir.

Mobilier et personnel pour deux cent quarante arpents en oliviers : Un intendant, une surveillante, cinq manœuvres, trois bouviers, un porcher, un ânier, un berger ; en tout treize personnes. Trois paires de bœufs, trois ânes avec bâts, pour le transport des engrais ; un autre âne, cent brebis. Instruments pour l'huile : cinq rouleaux montés, une chaudière de treute quadrants (28 pintes parisiennes), son couvercle, trois crochets en fer, trois vases pour l'eau, deux entonnoirs, une chaudière de cinq quadrants, son couvercle ; trois crochets, une petite cuvette, deux amphores à huile, une urne de cinquante pots, trois écumeurs, un seau à puiser de l'eau, un bassin, un pot, un vase à laver les mains, un bassin en eau, un pot à l'eau, un vase à trois becs, un chandelier, un boisseau, trois grands ehars, six araires avec leurs soes, trois jougs avec leurs lanieres, six harnais de bœufs, un râteau en fer, quatre civières à fumier, six paniers à fumier, trois demi-bâts, trois couvertures pour les ânes. Ustensiles en fer : huit fourches, huit sarcloirs, quatre pelles, cinq hoes, deux râteaux à quatre dents, trois faux à foin, six faux à chaume, cinq croissants, trois haches, trois coins, un pilon à blé, deux pelles à feu, un fourgon, deux réchauds ; cent tonnes pour l'huile, douze bassins, dix tonneaux pour les mares, dix pour les fèves, dix tonnes à vin, vingt pour le froment, une pour les lupins, six eruches à vin, une aiguière, une baignoire,

X. — Quot conservos, quot boves asinosque et ministros atque utensilia habere oporteat.

Quomodo oleum agri jugerum cccxl. instruere oportet : vilicem, vilicem, operarios v. bubulos m. subulcum t. asinarum t. opilionem t. Summa hominum xii. boves trinos, asinos ornatos elitellarios, qui stercus vectent, m. asinum unum, oves c. vasa olearia instructa juga v. alienum quod capiat quadrantaliam xxx. operculum alieni, uncas ferreas m. uncas aquarias m. infidibula ii. alienum quod capiat quadrantaliam v. alieni operculum, uncas m. labelum pelulum, amphoras olearias ii. urnam quinquagenariam unam, trullas m. situlum aquarium unum, pelvium unam, malleionem, trullum, scutrisum, matellam, nasternam, candelabrum, sextarium, plostra majora m. atrata cum vomeribus vi. juga cum loris ornata m. ornamenta latus vi. ipicem unum, erales stercorarias iv. sirpeas stercorarias m. semencias m. mstrata asinis m. feramenta, terras viii. sarcula viii. palas iv. rutia v. rastros quadridentes ii. falces fenarias m. stramentarias vi. arborarias v. securas m. uncas m. fistulam ferrariam t. forpices ii. rotabulum t. foculos ii. dolia olearia c. labra xii. dolia quo vinaceos condant x. amurcaria x. vinaria x. fumentaria xx. labrum lupinarium unum, serias vi. labrum ehuacrum unum, solum unum, labra aquaria ii. opercula dolis, seris priva plura, molas asinarias unas, et trusatiles unas, hispanienses unas, molilia m. abactum

deux bassins pour l'eau ; des couvercles pour les tonneaux et les futailles ; une paire de meules tournées par les ânes, une paire tournée à bras d'hommes, une paire à l'espagnole ; trois colliers, un buffet, deux plats en cuivre, deux tables ; trois grands bancs, un siège dans la chambre à coucher, trois escabelles, quatre tabourets, deux fauteuils ; un lit dans la chambre à coucher, quatre lits de sangle et trois autres lits ; un pilon en bois, un pour fouler la laine, un métier à tisserand ; quatre pilons, l'un pour les fèves, l'autre pour le froment, un pour les semences, un pour concasser les noyaux ; un boisseau, un demi-boisseau ; huit matelas, huit couvertures, seize oreillers ; dix draps, trois serviettes, six casaques pour les esclaves.

XI. — Dans un autre système, nombre d'aides et d'ouvriers qu'il faut mettre à la disposition de l'intendant.

Pour cent arpents de vigne on aura : un intendant, une surveillante, dix ouvriers, un bouver, un ânier, un homme pour les saules, un berger : en tout, seize personnes ; deux bœufs, deux ânes pour les chars, un pour la meule ; trois attirails de pressoirs avec leurs agrès ; des futailles suffisantes pour recevoir le produit de cinq vendanges, et donnant chacune huit cents mesures ; vingt futailles pour les mares, vingt pour le froment ; pour chacune d'elles les couvercles et chaperons nécessaires ; six urnes couvertes de genêt, quatre amphores du même genre ; deux entonnoirs, trois passoirs à osier, trois passoirs pour arrêter les fleurs ; dix vases pour le moult ; deux chars, deux charruës ; un joug pour les chars, un joug pour la vigne, un pour les ânes ; un disque d'airain ; un collier de meule ; une chaudière de la contenance d'un

enlens, avec son couvercle, pour la cuisine ; trois crochets en fer ; deux vases pour l'eau ; une amphore à trois anses, un bassin, un pot à l'eau, une aiguière, un seau à puiser l'eau, un rafraichissoir, une écumoire ; un chandelier, un vase de nuit ; quatre lits, un banc, deux tables, un buffet, un garde-manger, une garde-robe, six grands bancs, une roue à puiser l'eau, un boisseau ferré, un demi-boisseau ; une auge à lessive ; un détrempeur, une auge à lupins, dix cruches à vin ; dix couvertures pour les bœufs et les ânes ; trois demi-bâts ; trois corbeilles pour les lies, trois roues tournées par les ânes, une roue à bras. Ustensiles en fer : six serpettes pour la vigne ; cinq serpettes pour les ligatures, trois croissants, trois serpes, cinq haches et quatre coins ; dix soes en fer, six bêches, quatre hoes, deux râtaux à quatre dents, quatre hottes à fumer, un panier pour le même usage ; quarante faucilles pour la vigne, six croissants pour les frays ; deux réchauds, deux pinces à feu, un fourgon ; vingt paniers d'Amérique, sept paniers de semeur ; quarante baquets, quarante pelles de bois, deux auges ; quatre matelas, quatre couvertures, six oreillers, six couvre-pieds ; trois serviettes, six casaques d'esclaves.

XII. — Quantité et dénominations des ustensiles pour le pressoir.

Il faudra pour le pressoir cinq séries d'ustensiles : cinq arbres montés, trois de rechange, cinq treuils, un de rechange ; cinq courroies, cinq cordes de retour, cinq câbles, cinq poulies, dix cordes d'attache, cinq leviers et cinq assiettes pour les arbres ; trois cuves, quarante blocs, quarante boucles, quarante frettes en bois, pour

1. orbes abeneos II. mensas II. scamna magna III. scamnum in cubiculo unum, scabilla III. sellas IV. solia III. Lectum in cubiculo I. lectos loris subtentos IV. et lectos tres communes, pifam ligneam unam, tuffoniam unam, telam jogalem unam, pilas duas, pitum fabiarum unum, tancarium unum, seminarium unum, qui nucleos succernat unum, modium unum, senodium unum, culeitas VIII. instragula VIII. pulvinos XVI. operimenta X. mappas III. centones pueris VI.

XI. — Alia institutio, quot et quibus conservis atque operis instrui villicum oporteat.

Quomodo vineam jugerum c. instrui oportet : villicum, villicam, operarios X. bubulum I. asinarium I. salitarium I. subulum I. Summa homines XVI. boves II. asinos plostarios II. asinum molarium I. vasa torcula instructa III. dolia V. ubi vindemia esse possint, culleum CCC. dolia ubi vineae condant, XX. frumentaria XX. opercula doliorum, et tectoria priva. Urnas spatulas VI. amphoras spatulas VI. cola vitifera II. cola, qui florem demant, tria, urceus mustarios decem. Plostra duo. aratra duo. juga plostaria duo, iugum vinarium I. jugum asinarium I. orbem abeneum I. molle I. abeneum, quod caput culleum unum. operculum alicui unum, uncus fructus III.

alenum coculum, quod capiat culleum, urceos aquarios II. Amphoram, masiternam I. pelvium I. matellionem I. trullum I. situlum aquarium I. scutiscum, trullum, candelabrum, matellam, lectos IV. scamnum I. mensas II. abacum I. arcem vestiarium I. armarium piumptarium I. scamna longa VI. rotam aquariam I. modium praeferratum I. senodium I. labrum eluacrum I. solium, labrum lupinarium I. series X. Ornamenta bobus II. ornamenta asinis instrata II. semencias III. sportas fecarias III. molas asinarias unas, trusatiles unas. Ferramenta, falces vineaticas VI. sirpicales V. falces silvaticas V. arborarias III. securas V. et cuneos IV. vomeres ferreos X. palas VI. rura quatuor, rastros quadridentes II. crates stercorarias IV. siquem stercorariam I. falculas vineaticas VI. falculas ruscarias X. Foculos II. forpices II. rutabulum, corbula Amerinas XX. quala satoria VII. alveos XI. palas ligneas XL. ludres II. culeitas IV. instragula IV. pulvinos VI. operimenta VI. mappas III. centones pueris VI.

XII. — Quot et quae in torculari parari vasa oporteat.

In torcularium quae opus sunt vasis quibus. Praela temperata V. supervacanea III. scutulas V. supervacaneam I. funes breves V. subductarios V. medipontos V. trochleas X. capistra V. assercula V. ubi prela sita sunt V. sanna

empêcher les arbres de se fendre; cinq meules, dix seaux à puiser, dix baquets, dix pelles en bois, cinq râbles en fer.

XIII. — Disposition du pressoir et du cellier à olives.

A l'époque du pressurage voici ce qu'il faut avoir au pressoir : un vase en cuivre de la contenance de cinq quadrantals; trois crocs en fer, un disque d'airain; une paire de meules, un crible, un tamis; une hache, une cruche à vin, un levier, un lit monté pour les hommes libres faisant l'office de gardiens; un esclave du troisième degré conchera avec les ouvriers; de vieilles et de neuves corbeilles; une corde de hamac; un oreiller, un cuir, deux lampes grillées, un charnier; une échelle, des futailles à huile, leurs couvercles; quatorze bassins à huile, deux grandes gondoles, deux petites; trois écumoirs d'airain; deux amphores à huile, un vase pour l'eau, une urne de quarante mesures; un setier pour l'huile, une cuvette; deux entonnnoirs, deux éponges; deux pots en terre, un autre de la contenance d'une urne (quatre congés), trois barres avec leurs clavettes; deux tabourets, une balance, un poids unique de cent livres, une série de divers poids.

XIV. — Clauses à proposer à l'architecte pour bâtir une maison de campagne.

Si vous faites bâtir à forfait une campagne entièrement neuve, voici les obligations de l'entrepreneur. Conformément au désir, il construira toutes les murailles en moellons unis avec de la chaux, les piliers en pierres solides, les poutres qui sont nécessaires, les seuils, les jambages de porte, les linteaux, les lambourdes, les étais, les

étables d'hiver pour les bœufs, les rateliers pour l'été, l'écurie, les chambrettes pour les esclaves, trois garde-mangers, une table ronde, deux chaudières, dix toits à porc, un foyer, une porte cochère et une autre à la disposition du maître, les fenêtres, dix barreaux de dix pieds pour les grandes fenêtres et pour les petites, six lucarnes; trois banes, cinq chaînes; deux métiers de tisserand, six carreaux transparents, un petit mortier à piler le grain, un métier de foulon; les chambranles; deux pressoirs. Le propriétaire fournira les matériaux, les objets nécessaires à la main d'œuvre; il fera tailler et polir, il sera tenu de fournir une scie et un cordeau; cependant il n'est tenu qu'à couper et à travailler les matériaux. C'est l'entrepreneur qui fournit la pierre, la chaux, le sable, l'eau, la paille, et la terre employée au mortier. Si l'édifice vient à être frappé de la foudre, il faut y prononcer des paroles sacrées. Voici le prix du travail pour un honnête homme qui fournit largement tout ce qui est nécessaire, et qui paye consciencieusement : les pannes occupent deux pieds sur le toit, et on supputera ainsi : celle qui ne sera pas entière, et qui aura été échancrée d'un quart, sera comptée comme une demi. Les faîtières seront comptées pour deux pannes; toutes celles qui auront de plus grandes dimensions seront comptées pour quatre. Faites conduire de la chaux et des pierres jusqu'à un pied au-dessus du sol, et ne mettez aux parties latérales, aux chambranles et aux croisées que ce qui est strictement nécessaire. Les autres conditions consistent à composer toute la bâtisse de moellons unis à la chaux. Le prix des ouvrages énoncés ci-des-

III. vestes XL. fibulas XL. confibulas ligneas, qui arbores comprimant, si disbiaseant, et cuneos XL. trapetos X. cupas minusculas X. alveos X. palas ligneas X. intra ferrea X.

XIII. — Quomodo torcularium et cellam oleariam parare oporteat.

In torcularium in usu quod opus est. Urceum, alienum I. quod capit quadrantal quinq; uncas ferreas tres, orbem alienum unum, molas duas, cribrum unum, incerniculum unum, securim unum, scannum unum, setium vinarium unum, clavum torculari unum, lectum stratum, ubi duo custodes liberi cubent, et tertius servus una cum factoribus uti cubet. firsinas novas veteres, epidromm, pulvium, corium unum, lucernas olearias duas, carnaria unum, scalas duas. In cellam oleariam hanc opus sunt. Dola olearia, opercula, laba olearia XIV. conchas majores duas, et minores duas, trullas aeneas tres, amphoras olearias duas, urceum aquarium unum, urnam quinquagenariam unam, sextarium olearium unum, tabellum unum, infidibula duo, spongas duas, urceos fistiles II. urnales II. trullas ligneas duas, claves cum glostris in cellas duas, trutinam unam, centumpondium incertum unum, et pondera certa.

XIV. — Villam aedificandam fabro quomodo locaveris.

Villam aedificandam si locabis novam ab solo, faber hanc

faciat oportet. Parietes omnes (uti jussitur) calce et cementis, pilas ex lapide angulari, figm omnia quae opus sunt, limina, postes, jugamenta, asseres, fulmentas, praesepis bubus libernas, et aestrivas faliscas, equile, cellas familie, carnaria III. orbem, aliena II. latas X. focum, jannam maximam, et alteram quam voluit dominus, fenestras, clatros in fenestras maiores, et minores bipedales X. lumina VI. scanna III. sellas X. telas jugales duas, luminaria VI. panilum pilam, ubi triticum piasunt, unam, fulloniam unam, antepagmenta, vasa torcula duo. Haec rei materiem, et quae opus sunt dominus praebit, et ad opus dabit, (succidet, dolabit lineabit scabibitque materiam dantat conductor) lapidem, calcem, arenam, aquam, paleas, terram, unde lutum fiat. Si de celo villa tacta siet, de cae res verba divina uti fiant. Hinc operi precium ab domino bono, qui bene praebet quae opus sunt, et munus fide bona solvat. In tegulas singulas II. in tectum: sic numerabuntur tegulae: integra quae non erit, unde quarta pars aberit, duae pro una, conciliares quae erunt, pro bis putabuntur: in aliis quot erunt, in singulas quaterne numerabuntur. Villa, lapide calce fundamenta supra terram pede, ceteros parietes ex latere, jugamenta et antepagmenta, quae opus erunt, indito. Cetera lex uti villa ex calce cementis: pretium in tegulas singulas X. s. loco salubri bono domino hanc, quae supra precia posita



sus s'évalue à un nummus sestertius par panne. La main-d'œuvre se calcule sur ce pied, si l'on bâtit dans un canton salubre et pour un homme de bon accord ; mais tout propriétaire consciencieux ajoutera un quart en sus s'il fait bâtir dans une contrée malsaine où l'on ne peut travailler pendant l'été.

#### XY. — Manière de construire les murailles.

Les murs auront cinq pieds de hauteur, et seront faits avec des moellons liés avec du sable et de la chaux ; la pièce de comble aura un pied d'épaisseur, sur un pied et demi de hauteur, quatorze de longueur, et on devra exiger sur le devis qu'elle soit crepie. S'il exige qu'on donne aux murailles de la campagne cent pieds carrés, c'est-à-dire dix pieds en tout sens, ou une figure ayant cinq pieds d'une face et une perche de vingt pieds de l'autre, il faudra payer dix nummus ; et s'il veut une fondation ayant un pied et demi d'épaisseur, il devra fournir par chaque pied de longueur un boisseau de chaux et deux de sable.

#### XVI. — Conditions à imposer pour la cuisson de la chaux.

Quand on fait cuire la chaux à charge de partage, voici les conditions des deux parties. Le chaufournier monte le four, le chauffe, en retire la chaux et débite le bois ; le maître fournit la pierre, le bois, en un mot tout ce qui est nécessaire.

#### XVII. — Époque convenable pour l'abattage des bois.

Le temps le plus favorable à la coupe du chêne romvre, et des essences à échalas, c'est depuis le solstice jusqu'aux frimas. Quant aux essences qui portent du fruit, c'est l'époque de la maturité

de ceux-ci qui est la meilleure. Les essences qui ne fructifient point sont bonnes à couper lorsque la seve monte. On peut abattre en toute saison les essences qui portent en même temps des fruits verts et des semences mûres : tels sont les cypres et les pins. En effet, dans ces arbres il y a deux sortes de fruits ; l'un mûr, bon à cueillir et près de tomber, lorsqu'il touche à la fin de la première année ; alors il faut couper l'arbre à l'époque des semailles ; si l'on attendait plus tard, il faudrait reculer de huit mois. L'autre n'a pas encore un an, et a une couleur verte. Il est avantageux de couper l'orme quand ses feuilles commencent à tomber.

#### XVIII. — Construction du pressoir.

Si vous voulez construire un pressoir à quatre cuves, que celles-ci soient opposées les unes aux autres, et montées ainsi qu'il suit : Les arbres auront deux pieds d'equarrissage sur neuf de longueur, y compris les mortaises, et les tenons qui les termineront supérieurement, et la portion de leur pied qui sera engagée dans le patin ; ouvrez le logement des aiguilles de trois pieds neuf pouces en hauteur, sur six doigts de largeur ; ouvrez une mortaise à un pied et demi du sol ; donnez deux pieds à l'entre-jumelles, écartez les de deux pieds des murs ; mettez dix-huit pieds entre ces jumelles et la paire de poteaux qui appartient à ce même pressoir ; donnez à chaque poteau deux pieds de diamètre et dix pieds de hauteur, y compris les tenons qui doivent les terminer supérieurement, et la partie qui sera engagée dans le patin. Le treuil doit avoir neuf pieds de longueur, sans compter celle de ses tourillons. L'arbre doit avoir vingt-cinq pieds

sunt, ex signo manupretium erit : pestilentia, ubi pestate fieri non potest, bono domino pars quarta preter accedat.

#### XV. — Maceratio quomodo edificetur.

Macerias ex calce, cementsis, silice, uti domus omnia ad opus prebet, altum p. v. facile, et columen p. i. crassum p. i. s. longum p. xiv. et uti sublatum locari oportet. Parietes villa si locet in pedes c. ad est, p. x. quoque vorsum, libellus in pedes v. et peritiam unam p. vi. x. x. Ses. piperalem parietem domus fundamenta faciat, et ad opus prebet calceis in p. singulos longitudinem opus est modium unum, arene modios duos.

#### XVI. — Calx quo pacto loretur

Calcem partiatio corpendam qui dant, ita dant. Particit, et comit, et ex lorace calcem eximit calcarius, et ligna conficit ad loracem. Domus lapideum, ligna ad loracem, quod opus siet, prebet.

#### XVII. — Materies qui tempore anni tempestiva sit.

Robus, materies item pro ridea, ubi solstitium fuerit ad brumam semper tempestiva est. Quae materies semen

habet, cum semen matrum habet, tum tempestiva est. Quae materies semen non habet, cum glubet, tum tempestiva est. La que semen vnde et matrum habet, uti semen de pressore, de pino, quodvis anni ferere possis item quodvis anni matura est, et tempestiva, ita dum sunt naves bina, inde semen exidit, et annuente per uti primum incipunt hincere, tum legi oportet, per semen primum incipunt matura esse. Postea usque adeo sunt plus menses viii. Hornodie naves vides sunt. Umm, cum folia cadunt, tum utraque tempestiva est.

#### XVIII. — Torcularium quomodo edificetur.

Torcularium si edificare voles, quadrinis vasis uti contra ora sient, ad hunc modum vasa componito : arbores crassas p. ii. altas p. ix. cum cardibus, loramina longa p. ii. s. — exemplis digitos vi. Ab solo loramen primum, p. i. s. inter arbores et arbores, et parietes p. ii. m. ii. arbores p. i. — arbores ad stipitem primum directos p. xvi. stipites crassi p. ii. alti cum cardibus p. x. sicula preter cardines p. ix. pedum longum p. xxv. mibi linculam p. ii. s. pavimentum bnis vasis cum canalibus duobus p. xxiv. trapetibus locum dextra, sinistra,

de longueur, y compris la partie engagée entre les jumelles, laquelle aura deux pieds et demi de longueur. La surface du hangar qu'occupent deux pressoirs, y compris leurs deux bassins et deux trapètes, aura trente-trois pieds de largeur, prise sur la longueur du hangar; dans cette surface seront pris, entre un pressoir à droite et un à gauche, vingt pieds pour placer les deux trapètes appartenant à ces deux pressoirs; entre les poteaux d'un pressoir et ceux du pressoir de la seconde couple qui est sur le même alignement, il faut un espace de dix-huit pieds pour les charrois. Entre ces derniers poteaux appartenant à la seconde couple des pressoirs et le mur qui est derrière leurs jumelles, il y aura vingt-deux pieds: ainsi le total de l'emplacement qu'il faut pour loger ces quatre équipages est de soixante-six pieds de longueur sur trente-six pieds de largeur entre murs. Aux places où vous dresserez vos jumelles, faites de bons fondemens, de cinq pieds de profondeur; couvrez-les, d'une pierre dure d'un pied et demi d'épaisseur, la superficie, qui sera de six pieds et demi de longueur sur deux pieds et demi de largeur. Vous creuserez dans cette pierre un logement pour les pieds des deux jumelles; établissez donc dans ce logement vos deux jumelles. Ce qu'il y restera de vide entre le pied de l'une et celui de l'autre doit être rempli par une pièce de chêne; et s'il s'y trouve quelque faux joint, on coulera du plomb. Les tenons supérieurs des jumelles auront six doigts de hauteur, et elles seront coiffées d'un chapeau de chêne. Vous ferez de même de bons fondemens de cinq pieds de profondeur, pour placer les poteaux; vous y poserez sur son lit de carrière, et bien de niveau, une pierre de taille longue de deux pieds et demi, large de deux pieds et demi, et épaisse d'un pied et demi. Sur cette pierre vous poserez un poteau; et sur

une pierre semblable, et assise de même, vous poserez l'autre poteau de cette paire. Sur les jumelles et les poteaux de chacun des deux pressoirs, vous poserez une poutre horizontalement, large de deux pieds, grosse d'un pied et longue de trente-sept pieds, ou deux poutres de cette même longueur et jumellées, si vous n'en avez pas d'assez grosses. Sur ces poutres vous poserez, entre les murs qui terminent la longueur du hangar et le passage des voitures (c'est l'emplacement des trapètes), vous poserez, dis-je, une poutre de vingt-quatre pieds de longueur, et d'un pied et demi d'équarrissage en une pièce, s'il se peut, sinon en deux pièces jumellées. Sur ces poutres posez des bouts d'autres poutres, qui s'appuieront indirectement, par le moyen du poitrail, sur les jumelles et les poteaux; et sur cette charpente élevez une maçonnerie pour en joindre le poids à celui des bois, et l'augmenter jusqu'à ce qu'il y en ait assez. L'aire de chaque pressoir sera fondée à cinq pieds de profondeur; elle sera ronde, et aura six pieds de diamètre; le bassin, qui sera rond aussi, n'aura que trois pieds de diamètre, et un pied trois quarts de profondeur. Le pavé de la totalité du hangar aura été creusé de deux pieds de profondeur, et le fond en aura été assuré à l'aide de la lie; après quoi l'on aura étendu une couche de demi-pied d'épaisseur en menu eiment, avec chaux et sable, et d'autres couches semblables, jusqu'à ce qu'on ait regagné son premier niveau. Mais pour les aires et les bassins, voici la façon de les paver: lorsque vous aurez bien nivelé et aplani la surface des fondemens, couchez une première assise de gravier, sable et chaux, et la battez. Faites une seconde assise pareille, recouvrez celle-ci d'une couche épaisse de deux doigts, en chaux et eiment, de tessons passés au erible; cette couche faite, battez-la, frottez-

pavimentum p. xx. inter binos stipites vectibus locum p. xviii. Alteris vasis ex adversum ab stipite extremo ad parietem, qui pone arbores est, p. xii. Summa torculario, vasis quadrans longitudine p. lxxvi, latitudine p. xxxvi inter parietes. Arbores ubi statues, fundamenta bona facito alta p. v. ibi lapides silices totum forum longum p. v. latum p. ii. s. crassum p. i. s. ibi foramen pedicinis duobus facito. Ibi arbores pedicino in lapide statuito. Inter duas arbores, quod loci supererit, robore expleto, eo plumbum infundito, superiorem roborem arborum digitos sex altum facito siet, eo capitulum robustum indito. Ubi siet stipites ubi stendamenta p. v. facit, fundo; ibi silicem longum p. ii. s. latum p. ii. s. crassum p. ii. s. planum statuito, ibi stipites statuito. Item alterum stipitem statuito. Insuper arbores stipitesque trabem planam imposito, latam p. ii. crassam p. i. longam p. xxxvii. vel duplices indito, si solidas non habebis. Sub eas trabes inter canales, et parietes extremos, ubi trapeti stent, trabeculam pedum xiiii. s. imposito

sesquipedalem, aut binas pro singulis eo supponito. In iis trabeculis trabes, quae insuper arbores stipites stant, collocato. In iis tignis parietes extruito, jungitoque materiae, uti oneris satis habeat. Aream ubi facies, p. v. fundamenta alta facito, lata p. vi. aream, et canalum rotundum facito latum p. iv. s. — Caterum pavimentum totum fundamenta pedum duorum facito. Fundamenta primum fistucato, postea cementis minutis, et calce arenato semipedem unumquodque corium struito. Pavimenta ad hunc modum facito, ubi libraveris, de glareae, et calce arenato primum corium facito; id pilis subigito, item alterum corium facito. eo calcem cribro succretam indito alte digitos duo. Ibi de testa arida pavimentum struito. Ubi structum erit, pavito, fricatoque oleo, uti pavimentum bonum siet. Arbores, stipitesque robustas facito, aut pineas. Si trabes minores facere voles, canales extra columnam expolito. Si ita feceris, trabes pedum xiii. longe opus erunt. Orbem olearium latum pedibus iv. puniceis coagmentis facito, crassum digitos vi. facito,

la et polissez-la à l'huile, et vous aurez de bonnes aires de pressoirs et de bons bassins. Vous choisirez entre le chêne ou le pin pour faire vos jumelles et vos poteaux. Si vous voulez vous dispenser d'employer des poutres aussi longues que le porte la fixation précédente, entez-les par entailles; et dès lors il suffira d'avoir des poutres de vingt-cinq pieds. La table qui couvrira les tas à pressurer aura quatre pieds de diamètre; les pièces en seront jointes et assemblées par clefs à la carthaginoise; elles auront six doigts d'épaisseur, elles seront liées extérieurement par clefs à queue d'aronde de bois d'yeuse, maintenues en place par des chevilles de cornouiller. Elles seront encore affermies dans leur assemblage par trois barres fixées par des clous de fer. Cette table sera d'orme, ou de cornouiller. Si vous avez de l'un et de l'autre bois, entremêlez-les.

XIX. — Ustensiles pour la fabrication du vin : poteaux, et leur disposition.

Si ces équipages sont destinés au pressurage du raisin, les jumelles et les poteaux auront deux pieds de hauteur de plus; on terminera les entr'ouvertures des jumelles à un pied au-dessous du chapeau, par un logement ouvert d'un demi-pied en hauteur comme en largeur, pour recevoir une aiguille particulière. Chaque tête du treuil sera percée de trois trous de part en part, ce qui produira six orifices pour recevoir les barres; le premier trou sera percé à un demi-pied du tourillon, les autres seront distribués avec égalité sur la longueur de la tête. Le croc sera sur le point milieu de la longueur totale du treuil, et le milieu de l'intervalle qui se trouvera entre les poteaux doit être marqué par ce croc. Pour que l'arbre soit bien établi dans sa juste direction, vous aurez soin, en taillant le pied, de vous jager fidèlement sur le milieu de la largeur de l'arbre, à l'effet que ce milieu con-

coure précisément avec le milieu de l'entre-jumelle. Vous laisserez un travers de ponce de jeu entre cette pièce et les jumelles. Les plus longs leviers dont on puisse faire usage ont dix-huit pieds, les seconds seize, les troisièmes quatorze; ceux dont on use le plus communément sont de douze, de dix, et de huit pieds seulement.

XX. — Ajustage du pilier pour le pressoir.

Comment il faut ajuster le trapète. Il faut que la petite colonne de fer qui s'élève sur le milliaire soit fixée invariablement, et bien verticalement; pour cet effet, enfoncez des coins de bois de saule tout autour, dans la boîte ou elle est engagée; gardez-vous d'y couler du plomb, pour l'affermir: si elle vacille, arrachez-la plutôt, et posez-la de nouveau avec des coins de bois de saule, jusqu'à ce que vous soyez parvenu à la rendre stable et bien d'aplomb. Faites les moyeux des meules d'olivier orchite, et assurez-les dans la pierre, à l'aide du plomb que vous coulerez entre la pierre et le bois; ayez soin d'éviter qu'ils ne ballotent: s'ils viennent à vaciller à l'essieu, remboîtez les boîtes d'une seule pièce épaisses d'un travers de ponce, et faites en sorte que les deux orifices de chacune s'effleurent exactement de chaque côté, et puissent tous deux être fixés par elous, crainte que la boîte ne se dérange.

XXI. — Commissure de la cuve avec le pressoir.

Donnez dix pieds de longueur à l'essieu: qu'il soit de la grosseur que demandent les moyeux des meules; donnez à la partie qui en formera le milieu, et séparera les meules l'une de l'autre, toute la grosseur que demandera la colonne de fer pour y être reçue: faites dans cette même partie le logement du sommet de la colonne; garnissez-le intérieurement d'une boîte de fer ajust-

subscendens iligneas adfinito. Eas ubi confixeris, clavis cornicis occludito. In eum orbem tris catenas indito. Eas catenas cum orbibus clavis ferreis corrigito. Orbem ex ultimo, aut ex corylo facito. Si utrumque habebis, alternas indito.

XIX. — Quot vasa vinaria, quibus stipitibus et qualiter facias.

In vasa vinaria stipites arboresque binis pedibus altiores facito, supra loramina arborum pedem quaque uti abscedit. Tunc tubula locum facito semi pedem quoquo versum. In suculam sena loramina indito. Foramen, quod primum facies, semipedem ab cardine facito, cetera dividito quam rectissime. Porculum in media sucula facito. Inter arbores medium quod erit, id ad medium collibrato, ubi porculum figere oportebit. Uti in medio prelum recte situm siet. Lingulam cum facies, de medio prelo collibrato, ut inter arbores bene conveniat. Digittum pollicem laxamenti facito. Vectes longissimos pedum xviii. secundos pedum xvi. tertios pedum xiv. remissarios pedum xii. alteros pedum x. tertios pedum viii.

XX. — Trapeti columnella quo sit concinnanda modo.

Trapetum quomodo concinnare oporteat. Columellam ferream, que in millario stat, eam rectam stare oportet in medio ad perpendicularum, cuneis salignis circumgigi oportet bene. Eo plumbum effundere caveto, ne labet columella. Si movebitur, exmuto, denovo eodem modo facito, ne se moveat. Modulos in orbis oleaginos ex orchite olea facito, et eos circumplumbato, caveto ne laxi sient. Si autem labent in eandem, eo indito tunicas solidas et latic digittum pollicem. Facito labeam, bularium habeam, quas figas clavis duplicibus, ne cadant.

XXI. — Cupa trapeti quomodo fabreficiat.

Cupam facito r. x. tam crassam quam modiolus postula-bunt, medium inter orbis que conveniat, tam crassam quam columella ferrea erit. Eam medium pertundito, uti columellam indere possis. Eo fistulam ferream indito, que in columellam conveniat, et in cupam. Inter cupam dextra sinistra pertundito kate digittos pumoris xv. alte digittos

tée au diamètre de la colonne et à celui de l'essieu. Vers le milieu de cet essieu, tant à droite qu'à gauche, faites des trous larges de quatre pointes de doigts, et profonds de trois; attachez sous cette pièce, qui est suffisamment large dans cette partie, une platine de fer percée, pour livrer passage à la colonne; garnissez de lames de fer les quatre parois latérales de chacun des trous que vous aurez pratiqués de droite et de gauche dans la face intérieure de l'essieu. Repliez sur cette surface chacune de ces quatre lames introduites dans chaque trou. Sur les parties repliées de toutes les lames insérées dans les trous de droite et de gauche, appliquez en d'autres plus minces, que vous clouerez ensemble, pour contenir les premières, dont la destination est d'empêcher que les trous ne s'élargissent; quant à la destination de ces trous, elle est de recevoir les pieds-pendants. Armez les parties de cet essieu qui doivent être engagées dans les moyeux, chacune de quatre pièces de fer en forme de gouttières, que vous entaillerez dans le bois de toute leur épaisseur, et percerez dans le milieu, pour les fixer à l'aide de petits clous. Vous percerez chaque fusée de l'essieu à sa sortie de la meule, et en même temps deux des pièces de l'armature pour placer l's, qui s'opposera à ce que la meule ne s'éloigne trop de l'épaulement. Pour assurer mieux ces armatures, embrassez-en les bouts extérieurs au moyen d'une frette du poids d'une livre, et large de six doigts, percée dessus et dessous au droit du trou de l's; tout cela est nécessaire pour empêcher que l'essieu ne soit maché par la pierre. Mettez entre l'épaulement de chaque fusée et la meule, ainsi qu'entre la meule et l's, des rondelles de fer bien lissées, crainte que cette partie de l'essieu et l's ne soient promptement usées. Le corps de cet essieu peut être d'orme ou de hêtre. Il en coûtera, pour le fer façonné et

posé par le même ouvrier, soixante nummi; pour le plomb, quatre; pour le salaire de l'ouvrier qui aura ajusté l'essieu et les moyeux dans la pierre, huit; pour le maître ouvrier s'entend. Il faut que le même ouvrier ajuste aussi le trapèze: la somme totale de la dépense sera de soixante-douze nummi, sans compter le salaire des aides dont on aura eu besoin.

XXII. — Comment l'ouvrier doit disposer le pressoir.

Voici à quoi il faut prendre garde, quand on ajuste ces sortes de machines: que le bassin soit bien de niveau; que les meules en roulant soient constamment éloignées du rebord d'un travers de petit doigt; qu'elles ne touchent point au champ du bassin, de peur qu'elles ne le meurtrissent: qu'il y ait entre la meule et le míliaire un doigt de jeu; s'il y en a trop, on le revêtira d'une corde dont la grosseur sera égale à ce qu'il y a de trop au jeu; on roulera cette corde autour du míliaire, en le serrant fortement, et en pressant le plus qu'on pourra les révolutions de la corde les unes auprès des autres. Si les meules portent sur le champ du bassin, rehaussez le míliaire à l'aide de tourteaux de bois percés pour être enfilés par la colonne, et dont l'épaisseur soit telle, que les meules se trouvent suspendues à la hauteur convenable; de même, pour ajuster les meules relativement aux rayons du bassin, ayez recours aux rondelles de bois ou de fer de diverses épaisseurs, que vous mettrez entre l'épaulement et la meule, ou entre la meule et l's, suivant l'exigence du cas, à l'effet que les meules suivent exactement leur chemin, sans trop s'approcher ni s'écarter du rebord ou du míliaire. Une de ces machines a été vendue, aux environs de Suessa, quatre cents nummi et une livre d'huile; il en a coûté soixante nummi pour l'ajuster en place, soixante-deux tant pour le transport qui en a été fait par les bœufs, que pour

primoris tres, sub cupa tabulam ferream lata cupa media erit, pertusam figito, quae in columellam conveniat. Dextra sinistra foramina ubi feceris, laminis circumplectito, respicito in inferiorem partem cupae omnis quatuor laminas: dextra sinistra foramina utrinque secus laminas. Sublaminas polulas minutas supponito, eas inter sese configito, ne foramina majora fiant, quo copule minusculae indentur. Cupam, qua fini in modiolos erit, utrinque seras imbricibus ferreis quatuor desues, ibi utrinque secus facito, qui figas. Imbrices medias clavulis figito. Supra imbrices extrinsecus cupam pertundito, qua clavus est qui orbem eludat. Insuper foramen librarium ferreum digitos sex latum indito, pertusum utrinque secus qua clavus est. Haec omnia ejus rei causa fiunt, uti ne cupa in lapide conteratur. Armillas iv. facito, quas circum orbem indas, ne cupa et clavus confunderentur intrinsecus. Cupam materia ulnea aut lignea facito. Ferrum factum, quod opus erit, uti idem faber figat. ns. ix. opus sunt, cum plumbum cupam emitto ns. iv. cupam qui concinet, et modiolos

qui indat, et plumbet, operas fabri duntaxat ns. viii. Idem trapetum oportet accommodet. Summa sumpti ns. lxxii. praeter adjutores.

XXII. — Quomodo faber trapetum accommodet.

Trapetum hoc modo accommodare oportet: librator uti statatur pariter. Ab fabris digitum minimum orbem abesse oportet. Ab solo mortarii orbis cavere oportet, ne quid mortarii ferant. Inter orbem, et míliaire unum digitum interesse oportet. Si plus intererit, atque orbis nimium abundet, tumi circumligato míliairem arcte crebro, uti expleas quod nimium interest. Si orbis altiores erunt, atque nimium mortarii deorsum leret, orbiculos ligneos pertusos in míliairem, in columellam supponito, eo altitudinem temperato. Eodem modo latitudinem orbiculorum ligneis, aut armillis ferreis temperato, usque dum recte temperabitur. Trapetis emptus est in Suessana ns. cccc. et olei p. l. compostura ns. ix. vectura bovm, operas sex homines vi. cum bubulcis ns. lxx cupam or-

les journées de six hommes, y compris les bœuviers. L'essieu tout appareillé a coûté soixante-douze nummi en argent, et vingt-cinq pour l'huile : ainsi le tout se monte à six cent dix-neuf nummi. Il en a été vendu une tout appareillée à Pompei, qui a coûté trois cent quatre-vingt-quatre nummi d'achat, et deux cent quatre-vingts pour le transport. Il est toujours indispensable de faire ajuster ces machines chez soi en les y mettant en place, et pour cela il en coûte soixante nummi pour les frais ; ainsi toutes montées elles reviennent à sept cent vingt-quatre nummi. Si vous voulez remonter de vieux trapèzes avec de moyennes meules, qui n'aient qu'un pied et trois doigts d'épaisseur sur un pied de diamètre, et dont l'ouverture ait un demi-pied de diamètre de part en part, il faudra, lorsque vous les aurez fait apporter chez vous, les faire ajuster relativement aux rayons des bassins de vos trapèzes. On trouve de ces moyennes meules près des murs de Rufus, pour cent quatre-vingts nummi, et il en coûte trente pour les faire ajuster : on les achète le même prix à Pompei.

#### XXIII. — Préparatifs pour la vendange.

Au moment de la vendange, faites toutes les dispositions nécessaires ; faites laver les vases, raccommoder les paniers, enduire de poix les fûts et autres ustensiles ; pendant les jours pluvieux on préparera et on raccommodera les corbeilles ; achetez des charrettes, salez les olives qui se détachent. Coupez les raisins demi-mûrs pour faire du vin précoce, qui servira de boisson aux ouvriers lorsque le moment en sera venu. Distribuez dans les fûtailles tout le raisin intact et sec que vous aurez coupé chaque jour. Si cela est nécessaire, mettez dans le moût du vin cuit pro-

venant de mère-goutte à la dose d'une partie sur quarante, ou une livre et demie de sel par ceulleus. Si vous le traitez avec du marbre pulvérisé, n'en mettez qu'une livre, que vous delayerez préalablement dans une urne avec du moût, et que vous introduirez ensuite dans le fût. Si on y met de la résine, on la pulvérisera soigneusement, et on l'emploiera à raison de trois livres par ceulleus ; on la mettra dans une disce en jone qu'on suspendra dans le tonneau : on l'agitiera de temps à autre, pour en hâter la dissolution. Du reste, quelle que soit la nature du mélange, vin cuit, craie ou résine, il faut le remuer fréquemment pendant vingt jours, et le maintenir continuellement en mouvement. Il faut aussi ajouter dans chaque fûtaille et par portions égales le vin de second pressurage.

#### XXIV. — Fabrication du vin grec et du vin de paille.

Recette pour faire du vin grec : Prenez des raisins apicius à leur complète maturité ; mêlez au moût deux quadrants de vieille eau de mer ou un boisseau de sel. Suspendez-le dans un sac, et le laissez fondre dans le moût. Si vous voulez avoir un vin paillet, prenez moitié de vin apicius et moitié de vin gris, et ajoutez-y un trentième de vin vieux cuit. Règle générale : dans toute espèce de vin artificiel mettez-y un trentième de vin cuit.

#### XXV. — Fabrication du vin cuit.

Lorsque le raisin sera mûr et la vendange arrivée, gardez le premier pour votre maison et vos gens ; ayez soin de ne faire la cueillette que par un temps sec et lorsque le fruit est bien mûr, de peur que le vin ne mente à sa réputation. Elevez tous les jours les mares nouveaux sur un lit de sangle, qui servira de crible ; foulez-les

natani us. LXXXI. pro oleo us. XXV. s. s. us. LXXXI. Pompeiis enclis ornatus us. CCCXCVI vecturans. CCXC. Dond melius commutatur, et accommodatur. Eo sumpti opus est us. LX. Suerum us. CCCXXIV. Si orbis in veteres trapèzes parabolis mediis crassis p. r. digitos m. altos p. r. foramen superius quatuordecim; eos cum adixeris, ex trapèze temperato. Si emittitur ad Rufi neceris us. CCXC. Temperatur us. XXX. tandem Pompeiis emittitur.

#### XXIII. — Que ad vindemium in tempore parari opus sit

Face ad vindemium, que opus sunt, ut parentur, vasa laventur : corbule suriantur : puerum dolia : que opus sunt, parentur, cum pluit ; quida parentur, sarracatur. Fac modum. Mene emittitur. Oleo calidius salantur. Uvas in scellas ad vinum præparandum, quod operari libant, ubi tempus erit, legito. Suerum pueri omnium diem pariter in dola didito. Si opus erit, detrahitur indito in mustum, cum cis lavivi cori partem quæ largesimam addito delino, vel salis squæpidum in ceulleum. Marmor si indes, in ceulleum libram indito. Id indito in mustum, misce-to cum musto. Id indito in dolium. Resinam si indes, in

ceulleum musti p. m. bene commuteto, indito in scellam et facto uti in dolo musti pendet. Lam quassato crebro, ubi resina condempnescat. Si indideris definitum, aut nummum, aut resumam, dies xv. permisce-to crebro, tribulato quolibet. Totivum mustum circumdaneum suo cuquo dolo dividito, additoque pariter.

#### XXIV. — Vinum graecum et helveolum quo fiat modo.

Vinum graecum hoc modo fieri oportet : Uvas Apicius per coctus bene legito. Ubi delegeris, in ejus musti ceulleum apice marine veteris quadrantaliam n. vel salis partem modum. Lam in scella suspendito, sicutque cum musto distillescit. S. helveolum vinum facere voles, dimidium helveoli, dimidium apici vini indito, detrahit veteris partem trigesimam ad lito. Quequid vini detrahitur, partem trigesimam detrahit addito.

#### XXV. — Vinum coctum quo fiat modo.

Quin vinum coctum erit, et quom legatur, facto uti servetur tandem et primam. Sicutque facto student bene per coctum sicutque legere, ne vinum nomen perdat. Veneris quolibet recedes surcernito, lecto castibus solo-

dans des futailles ou dans des cuves enduites de poix, couvertes ensuite hermétiquement avec un lut, et pendant l'hiver vous les ferez donner aux bœufs : ou bien trempez-les dans de l'eau, et dans peu vous en aurez une piquette pour vos esclaves.

XXVI. — Mettre les vases en ordre après la vendange.

Après la vendange mettez en place tous les vases du pressoir, les paniers, les cabas, les câbles, les barres et les aiguilles; faites nettoyer deux fois par jour les futailles remplies. Qu'à chaque tonneau soit affecté un balai pour en frotter l'extérieur. Trente jours après l'entonnage, lorsque les futailles ont rejeté toutes les pellicules, placez les bondes, si vous voulez tirer au clair; c'est ici le moment le plus convenable.

XXVII. — Semailles.

Semez pour la nourriture des bœufs l'ocimum, la vesce, le fenugrec, la féverolle, l'ers. Semez ces fourrages à trois reprises différentes. Vous songerez ensuite à la semence des autres récoltes. En même temps creusez dans une terre reposée des fosses pour les oliviers, les ormes, la vigne, et les figuiers. Si le terrain n'est pas humide, plantez des oliviers pendant la semence, bourgeonnez les jeunes pousses de ceux qui ont été plantés auparavant, et déchaussez les arbres.

XXVIII. — Comment il faut planter l'olivier, la vigne, le figuier et les autres arbres.

Quand vous transplanterez des oliviers, des ormes, des figuiers, des arbres fruitiers, des pins et des cyprès, enlevez-les avec leurs racines et le plus de terre possible, entourez-les de liga-

tento cribrum illito, vel rei parato, eos conculeato in dolia picata, vel in lacum vinatum picatum. Id bene operito, iubeto obliui, quod des bubus per hiemem. Indidem, si voles, lavito pantatim. Erit lorea familie, quod bibat.

XXVI. — Quod, vindemia facta, vasa reponantur.

Vindemia facta vasa torcula, corbulae fascinas, funes, patibula, fibulas iubeto suo quidquid loco condi. Dolia cum vino bis in die face extergeantur. Privasque scopulas in dolia facta habes illi rei, qui fabra doliorum circumfrices, ubi erit lectum dies triginta; si bene decurata erunt dolia, obliuio. Si voles de face demere vinum, tum erit ei rei optimum tempus.

XXVII. — Sementim, uti facias.

Sementim facito, ocimum, viciam, fenum Graecum, fabam, ervum, pabulum bulbus. Alteram, et tertiam pabuli sationem facito. Deinde alias fruges serito. Scrobis in vervato oleis, ulnis, vitibus, ficis, simul cum semine serito. Si erit locus siccus, tum oleas per sementim serito, et quae ante salae erunt, tenetas tum supputato, et arbores ablaqueato.

XXVIII. — Oleas, vites, ficos, ceterasque arbores cum sereres, quomodo seras.

Oleas, ulmos, ficos, poma, vites, pinos, impressos cum sereres, bene cum radicibus eximito cum terra sua quam

ments, afin de pouvoir les transporter. Craignez surtout de les arracher ou de les transporter lorsqu'il vente ou qu'il pleut. Une fois placés dans la fosse, couvrez-les avec la terre de la surface : couvrez toutes les racines avec de la terre, que vous foulerez soigneusement sous vos pieds, et qu'enfin vous passerez de votre mieux avec des dames et des battes; vous couperez la flèche des arbres qui auront plus de cinq pieds de hauteur, vous placerez à la cicatrice un lut que vous assurerez avec des feuilles.

XXIX. — Répartition du fumier entre les arbres cultivés.

Enfouissez-en la moitié dans la terre destinée aux plantes fourragères; si cette terre est déjà emplantée d'oliviers, déchaussez les pieds et mettez-y de l'engrais; semez vos graines, mettez un quart de fumier sur les oliviers déchaussez, là où ils en auront un pressant besoin, et enterrez-le. Reservez l'autre quart pour les prairies, surtout pour les parties qui sont exposées au vent Favonius; charriez vos engrais lorsqu'il n'y a pas de lune.

XXX. — Des feuillards comme nourriture des bœufs et des moutons.

Donnez à vos bœufs des feuilles d'orme, de peuplier, de chêne, de figuier, autant que vous en aurez. Distribuez aux brebis toutes vos feuilles vertes. Jusqu'à ce que les autres fourrages soient mûrs, distribuez votre feuillage aux brebis dans des paires établis sur les terres que vous devez ensemenecer. Si vous réfléchissez combien nos hivers sont longs, vous conserverez autant que possible les fourrages secs amassés pour la froide saison.

plurima, circumligatoque uti ferre possis. In alveo aut in corbula ferri iubeto. Caveto cum ventus siet aut imber, effodias, aut seras. Nam id maxime cavendum est. In scrobe cum pones, summam terram subito. Postea operito terra radicibus fini, deinde calcato pedibus bene, deinde fistulis vectibusque calcato quamoptime poteris. Id erit ei rei primum. Arbores crassiores digitis v. quae erunt, eas praecisas serito, obliuioque fimo summas, et foliis alligato.

XXIX. — Stercus ad arbores colendas uti dividas.

Stercus dividito sic. Partem dimidiam in segetem, ubi pabulum seras, inelito. Et si ibi olea erit, simul ablaqueato, stercusque addito. Postea pabulum serito, partem quartam circum oleas ablaqueatas, quia maxime opus erit, addito, terraque sterco operito. Alteram quartam partem in pratium reservato, idque tum maxime opus erit, ubi favonius flabit. Exelito luna silenti.

XXX. — Quomodo bulbus des et ovulus frondem.

Bulbus frondem ulmearum, populnearum, quercnearum, ficulnearum, usquedum habebis, dato. Ovulus frondem viridem, usquedum habebis, praebito. Ubi sementim facturus eris, ibi oves delectato, et frondem usque ad pabula matura dato. Pabulum aridum quod condideris in hieme, quam maxime conservato, cogitatoque hiems quam longa siet.

XXXI. — Choses nécessaires pour la récolte des olives.

Préparez tout ce qui est nécessaire pour la récolte des olives : les osiers bien aoutés, des saules coupés en un temps opportun pour tresser les paniers, raccommoder les vieux, et pour faire des aiguilles. Faites enfoncer dans les fumiers ou plonger dans les mares les fascines trop seches d'yeuse, d'orme, de noyer et de figuier, afin de les en tirer au besoin pour faire les aiguilles. Taillez des leviers d'yeuse, d'olivier, de laurier et d'orme, afin qu'ils soient prêts à temps. Le charme noir est le meilleur bois pour les arbres du pressoir. Abattez les troncs d'ormes, de pins, de noyers et d'autres espèces au dernier quartier de la lune, après midi, lorsque le vent du sud ne souffle pas. La meilleure époque est celle de la maturité des semences. Il ne faut ni les couper ni les façonner lorsque la pluie vient de tomber. Les essences qui ne fructifient point sont bonnes à couper quand l'écorce se détache. Quand le vent du sud souffle, ne touchez pas sans nécessité ni aux bois, ni aux vins.

XXXII. — Époque convenable à l'élagage des arbres.

Commencez de bonne heure la taille des vignes et des arbres. Multipliez la vigne au moyen de tranchées, et autant que possible élevez-la verticalement au-dessus de l'ouverture. Dans la taille des arbres, faites en sorte que les rameaux épargnés s'étalent, qu'ils soient coupés convenablement et pas trop multipliés, que les sarments soient bien accolés à toutes les branches. Craignez surtout que la vigne ne pende en festons ou ne soit étranglée sur les nœuds : que les sarments soient également répartis sur les arbres et en nombre suffisant : et si vous le jugez nécessaire,

XXXI. — Ad oleam cogendam quæ opus sint.

Ad oleam cogendam quæ opus erunt, parentur. Vitis matura, salix per tempus legatur, uti siet unde corbulæ fiant, et veteres sarciantur. Fibule unde fiant, aridæ iligneæ, ulmeæ, nucæ, ficulneæ, fac uti in sterco, aut in aqua conciantur. Inde ubi opus erit, fibulas facito. Vectes iligneos, aquilias, lauræ, ulmeos facito, uti sient parati. Prelum de carpino atra potissimum facito; ulmeum, pineum, nucæam, hanc atque aliam materiem omnem cum effodiis, luna decrescente, eximito, post meridiem, sine vento austro. Tum erit tempestiva, cum semen suum maturum erit. Cavetoque per rorem itabas, aut doles. Quæ materies semen non habet, cum glubet, tempestiva erit. Vento austro caveto, ne quam materiem, neve vitum trahes, nisi necessario.

XXXII. — Ut mature arbores putentur.

Vineas, arboresque mature fac ut incipias putare. Vites propagas sulcos, sursum vortum, quoad ejus facere poteris, vitis facito uti duças. Arbores hoc modo putentur, rami uti divaricentur, quos reliquos, et uti recte cadantur, et ne nimium crebri relinquantur. Vites bene nodentur per omnes ramos. Diligenter caveto ne vitem precipites, et ne nimium præstringas. Arbores facito uti bene maritas sint,

détachez-en quelques-uns, mettez-les en terre, et deux aus après vous les séparerez de la mère-souche.

XXXIII. — Soins à donner à la vigne et à son rajonissement.

Déliez soigneusement la vigne qui aura été bien attachée; et afin que les sarments ne se jettent point de côté, conduisez-la toujours en ligne verticale, si rien ne l'empêche; et réservez d'espace en espace des branches à fruit et de réserve. Élanchez-la le plus haut possible, liez-la fortement, mais pourtant sans l'étrangler. Voici les soins que vous lui donnerez ensuite. A l'époque des semailles découpez les racines. Quand elle est taillée, travaillez à la bêche tout le circuit, labourez la terre des intervalles, et promenez-y le soc en long et en large. Plantez les jeunes vignes le plus tôt possible, rabattez les anciennes, et taillez-les le moins que vous pourrez : vous ferez mieux néanmoins, si vous en avez besoin, de les coucher en terre, et de séparer de la souche les rejetons qui en proviendront. C'est alors le moment favorable pour tailler les jeunes vignes bien portantes. Si les cepes sont rares dans votre vigne, creusez des fosses, mettez-y du vif, plant que vous aurez soin d'aérer en abattant tout ce qui l'ombragerait, et en le binant fréquemment. Semez de la dragée dans les vignes au retour d'âge; si la terre est épuisée, n'y laissez mûrir aucune plante; enfouissez près des souches du fumier, de la paille, des mares, ou tout autre engrais qui en ranime la végétation. Quand la vigne se couvrira de feuilles, épampez-la. Aux jeunes vignes multipliez les ligatures, afin que les pousses ne se brisent point. Quant à celle

vitesque uti satis multe asserantur, et sicubi opus erit, de arbore deiciantur, et in terram deprimentur, et biennio post præcidito veteres.

XXXIII. — Vineæ quomodo curetur, et vetes renovetur.

Vineam sic facito, uti curetur: Vitem bene enodatam deligato recte, flexuosa uti ne siet, sursum vortum semper ducto, quoad ejus poteris, vinarios, custodesque recte relinquito. Quam altissimam vineam facito, aligatoque recte, dum ne nimium constringas. Hoc modo eam curato. Capita vitium per sementim ablaqueato. Vineam putatam circumfodito. Aræ incipito, ultro citroque sulcos perperitus ducto. Vites teneras quamprimum propagato, sic occato, veteres quam minimum castrato; potius, si opus erit, dejeto, biennioque post præcidito. Vitem novellam reserari tum erit tempus, ubi valebit. Si vinea a vite calva erit, sulcos interponito, ibique vivarihem seito, umbram ab sulcis renoveto crebroque fodito. In vinea vetere sento ocimum, si macra erit; quod graum capiat ne seito, et circum capita addito sterco, paleas, Vinaceas, aliquid horum, quo rectus valeat. Ubi vinea frondere coepit, pampinato. Vineas novellas aligato crebro, ne caules præfringantur. Et que jam in peritum ibit, ejus pampinos teneros aligato leviter, corrigitoque, uti recte

qui commencera déjà à courir sur la perche, vous lierez légèrement ses jeunes bourgeons, vous les redresserez afin qu'ils s'élancent droits. Quand enfin le raisin se colore, relevez les sarments, dépouillez-les de leurs feuilles, degrevez les grappes, et saisissez au pied des souches. Coupez et dénudez les saules à temps opportun, puis vous les mettez en paquets; conservez l'écorce, et quand vous en aurez besoin pour la vigne, faites la macérer dans l'eau, pour en faire des liens. Vous conserverez également l'osier à panier.

XXXIV. — Exécution des semailles : terrains où on les fait.

Je reviens à la semaille; semez d'abord les terrains froids et marécageux : vous sèmerez ensuite les terres plus sèches. Gardez-vous de remuer une terre boueuse. Le lupin prospère dans un sol ferrugineux, friable, consistant, enil-louteux et sablonneux, pourvu qu'il ne soit pas humide. Semez de préférence le froment épeautre dans un terrain crayeux, uligineux, ferrugineux et humide. Partout où la terre sera sèche, sans mauvaises herbes, découverte, il faudra préférer le froment ordinaire.

XXXV. — Terrains propres aux fèves, au seigle et à l'orge.

Semez les fèves dans les terres compactes, à l'abri des intempéries; le fenugrec et la vesce dans les terres les plus propres; le seigle, le froment, dans les lieux découverts, élevés, exposés à de longues insolation; la lentille dans un sol rocailleux et ferrugineux; l'orge dans les défrichements nouveaux, ou sur un champ indéfiniment productif; les plantes estivales dans

les pièces qui n'ont pu être emblavées assez tôt, et qui sont assez fertiles pour ne pas demeurer improductives. Les navets, les colraves, dans un terrain naturellement riche ou bien fumé.

XXXVI. — Quel est le meilleur fumier pour les céréales.

Répandez la colombine sur les prés, les jardins ou les moissons. Entassez judicieusement le fumier de chèvres, de moutons, de bœufs, et tous les engrais analogues. Répandez ou versez l'amourque au pied des arbres, à la dose d'une amphore sur les pieds les plus forts, et d'une urne sur les individus les moins développés, après y avoir ajouté la moitié de son poids d'eau, et après avoir dechaussé modérément les racines.

XXXVII. — Ennemis des céréales.

Ce qui nuit au sol, c'est de le labourer quand il est mouillé, d'y semer du pois chiche qu'on arrache, et qui est salé. L'orge, le fenugrec, l'ers, épuisent la terre, ainsi que toutes les récoltes qu'on arrache. Ne plantez pas de fruits à noyau dans les terres destinées aux moissons. Le lupin, la fève, la vesce, servent d'engrais. Il en est de même des chaumes, des tiges de blé, des pailles de céréales, des fèverolles, des balles, des feuilles d'yeuses et de chêne. Détruisez dans vos récoltes l'hibe et la ciguë; dans les saussaies, les herbes élevées et les glaiueux. Comme ces plantes ont une odeur désagréable, faites-en de la litière pour les bœufs et les bœufs. Détachez le brou des fruits à noyaux, jetez-le dans un réservoir; ajoutez-y de l'eau, et mélangez exactement le tout ensemble avec un râble. Vous mettez cette pâte, ainsi que les noyaux torréfiés; au pied des oliviers que vous aurez préalablement

spectent. Ubi uva varia fieri coperit, vites subligato, pampinato, uvasque expellito, circum capita sarito. Salictum suo tempore caedito, ghibito, arctepne alligato. Librum conservato, cum opus erit in vinea, ex eo in aquam conficito, alligato. Vinina unde corubae fiant, conservato.

XXXIV. — De sementi faciunda, et quo loco.

Relevo ad sementum. Ubi quicunque bonus frigidissimus, aquosissimusque erit, ibi primum serito. In calidissimis locis sementum postremum fieri oportet. Terram cave carizans tractes. Ager rubricosus et terra pulla, materina, rudecta, arena: item que aquosa non erit, ibi lupinum bonum fiet. In creta, et uligine, et rubrica, et agro qui aquosus erit, semen adonem potissimum serito; que loca siccata non herbosa erunt, aperta ab umbra, ibi triticum serito.

XXXV. — Quis locis faba, siligo et hordeum seri debeat.

Fabam in locis validis non calamulosis serito. Vician et fenum Graecum quam minime herbosis locis serito. Siliginem, triticum in loco aperto, celso, ubi sol quam diutissime siet, seri oportet. Lentum in rudecto et rubricoso loco, qui herbosus non siet, serito. Hordeum qui bonus novus erit, aut qui rectaldis fieri poterit, serito. Trime-

stem quo in loco sementum maturum facere non poteris, et qui locus resibilis crassitudine fieri poterit, seri oportet. Rapinum (et) coles rapicii unde fiant, et raphanum in loco stercoreato bene aut in loco crasso serito.

XXXVI. — Quod sterces praestantius ad segetem.

Quae segetem stercoreant. Stercus columbinum spargere oportet in pratium, vel in hortum, vel in segetem. Caprinum, ovillum, bubulum, item ceterum sterces omnes solum conservato. Amurcam spargas, vel nigras ad arbores, circum capita majora amphoras, ad minora urnas cum aqua dimidio addito, ablatisque prius non alle.

XXXVII. — Quae mala in segete sunt.

Si cariosus in terram tractes, rictor quod vellitur, et quod salsum est, eo madum est. Hordeum, fenum Graecum, erum, haec omnia segetem exsugant, et omnia quae velluntur. Nucleos in segetem ne indideris. Quae segetem stercoreant fruges, lupinum, faba, vicia. Stercus unde facias, stramenta, lupinum, paleas, fabalia, acus, frondem uliginem, queneam. Ex segete vellito ebulum, cicutam, et cuncta salicta herbam altam, ulvanque. Lam substernito ovibus, bubusque frondem putidam. Partem de nucleis succernito et in lacum conficito: eo aquam ad-



déchaussés. Si vous avez une vigne souffrante, coupez-en des sarments en tronçons, que vous enfouirez dans le sillon de la charrue ou dans une tranchée. Travaux à faire pendant les veillées d'hiver. Façonnez en pieux et en échelas les bois que vous aurez mis à couvert pour les faire sécher ; liez les fagots ; sortez les fumiers. Ne touchez pas au bois tant que la lune n'est pas visible, ou qu'elle n'est pas arrivée à sa dernière phase. La meilleure époque pour couper et déraciner les arbres, c'est pendant les sept jours qui suivent la pleine lune. Attachez-vous principalement à ne couper, à ne charpenter, et même, autant que possible, à ne pas toucher de bois qui soit humide, gelé ou couvert de rosée. Sarez et binez deux fois le froment, hersez l'avoine. Les branches provenant de la taille de la vigne et des arbres seront rassemblées et pressées en panier ; le bois de figuier sera mis au feu ; et on mettra les autres bois en monceaux pour l'usage du propriétaire.

#### XXXVIII. — Four à chaux.

Donnez au four à chaux dix pieds de largeur, vingt pieds de hauteur, et diminuez la largeur jusqu'au sommet, qui ne doit avoir que trois pieds. Si vous n'avez qu'un seul foyer, ménagez à l'intérieur un espace suffisant pour contenir la cendre, afin de n'être pas contraint de la tirer au-dehors ; mettez beaucoup de soin à cette construction ; donnez au mur d'appui des dimensions assez grandes pour embrasser tout le contour de la partie inférieure. Si vous avez deux foyers, le cendrier devient superflu. Si on a besoin d'élever de la cendre, on fait le feu dans un foyer, pendant qu'on décharge l'autre. Chauffez sans cesse,

et entretenez le feu pendant la nuit et à toute heure. Ne chargez la fournaise que de bonnes pierres, très-blanches, et sans marbrures. Lorsque vous creuserez le four, faites l'ouverture verticale. Une fois le déblai fini, disposez l'emplacement du four dans la région la plus basse et la moins exposée aux vents. Si votre four est peu élevé, ménagez une assise pour l'exhausser avec des briques, ou des moellons que vous relierez extérieurement avec du mortier. Quand le feu sera introduit, si la flamme s'échappe ailleurs qu'au cratère par quelque fissure, vous fermerez le passage avec du mortier. Prenez bien garde que le vent ne s'engouffre dans le foyer. Abritez-vous surtout contre le vent du midi. La calcination des fragments voisins du cratère vous annoncera que toute la masse est calcinée : alors aussi les pierres inférieures s'affaissent, et la flamme ne sort plus avec des tourbillons de fumée. Si vous ne trouvez pas de débouché pour vos bois et vos bourrées, et que vous n'avez pas non plus de pierres à chaux, convertissez vos bois en charbons, et brûlez sur vos champs les broussailles et les sarments auxquels vous ne trouverez pas d'emploi. La combustion terminée, semez des pavots.

#### XXXIX. — Travaux à faire pendant le mauvais temps.

Lorsque les temps seront mauvais, et le travail des champs impossible, amenez les engrais sur le tas à fumier. Nettoyez les étables, les bergeries, la basse-cour et toute la ferme. Entourez les futaillies de cerclés en plomb, en bois de chêne, ou avec des tresses de sarments. Vous pourrez vous servir de toute espèce de vaisselle vinaire, si vous avez soin de la raccom-

modo, permisceto rutro bene. Inde lutum circum oleas ablueat as addito, nucleos combustos item addito. Vitis si macra erit, sarmenta sua concidito minute, et ibidem inarato, aut infodito. Per hiemem incubatione hanc facito. Ridas et pados quos pridie in tecto posueras, siccos dolato, faculas facito, sterces egerito, nisi internestri, lunaque dimidiata. Tunc ne tangas materiam, quam effodis aut præcides abs terra: diebus septem proximis, quibus luna plena fuerit, optime eximetur. Omnino caveto, ne quid materiam doles, neu cadas, neu tangas si potes, nisi siccam, neu gelidam, neu rotulentam. Frumenta face bis sarias ruresque, avanquam distingras. De vinea et arboribus putatis sarmenta degere, et fascinam face, et vitis, et ligna in caninum ficulna, et eudicillos domino in acervum componebo.

#### XXXVIII. — De fornace calcaria

Fornacem calcariam pedes latam x. facito, altam pedes xx. usque ad pedes m. summam latam redigito. Si uno præfurnio coques, lacunam intus magnam facito, uti satis siet, ubi cinerem concipiat, ne foras sit educendus. Fornacemque bene struito. Facito forax totam fornacem intus amantem. Si duobus præfurnis coques, lacuna nihil opus erit. Cum cinere eruto opus erit, altero præ-

furnio eruto, in altero ignis erit. Ignem caveto ne intermittas, quin semper siet, neve noctu, neve ullo tempore intermittatur, caveto. Lapidem bonum in fornacem quam candidissimum, quam minime varium indito. Cum fornacem facies, facies præcipes deorsum facito. Ubi satis toleris, fum fornacem locum facito, uti quam altissimam et quam minime ventosa siet. Si parum altam fornacem habebis, ubi facies, lateribus summam struito, aut cements cum luto summam extrinsecus obdito. Cum ignem subdideris, si qua flamma exibat, nisi per orbem summum, luto obdito. Ventus ad præfurnium caveto ne accedat. Tui austru caveto maxime. Hoc signi erit, ubi calx cocta erit, summus lapides coctos esse oportebit. Item infini lapides corti cadent, et flamma minus fumosa exibat. Si ligna et virgas non poteris vendere, neque lapidem habebis unde calcem coquas, de lignis carbonem coquito, virgas et sarmenta, que tibi usum supererunt, in segete comburito. Ubi eas combusseris, ibi papaver serito.

#### XXXIX. — Quid contici per tempestatem debeat.

Ubi tempestates male erunt, cum opus fieri non poterit, sterces in sterquilinum egerito. Bubule, ovile, correm, villam bene purgato. Dola plumbo vincito, vel materie queneva, viti circa alligato. Si bene sarseris, aut heno

moder, de la creler, de fermer les fentes avec du lut, de les enduire exactement avec de la poix. Voici la formule du lut pour les tonneaux : une livre de cire, une de résine, et deux fois moins de soufre. On dispose toutes ces substances dans un vase nouveau, on y ajoute du gypse pulvérisé, et on amalgame le tout jusqu'à consistance d'un plâtre pour raccommoder les futailles. Dès que vous aurez appliqué le lut, prenez deux parties de craie brute et une de chaux, faites un mélange que vous moulez en forme de petites briques, que vous cuirez au four, et qui, après avoir été pulvérisées, seront appliquées sur le lut, pour en masquer la couleur. Pendant la pluie cherchez quels travaux restent à faire dans l'intérieur; curez les réservoirs, plutôt que de demeurer inoccupé: songez que l'oisiveté n'arrête pas le cours des dépenses.

#### XL. — Travaux du printemps.

Creusez les tranchées et les sillons des pépinières. Changez de place les plants de vigne : provignez les vignes ; plantez dans les lieux fertiles et humides des ormes, des figuiers, des arbres fruitiers, des oliviers. Après midi, quand le vent du sud ne souffle pas et qu'il n'y a point de lune, greffez les figuiers, les oliviers, les poiriers, les pommiers et les vignes. Greffez de la manière suivante les oliviers, les figuiers, les poiriers et les pommiers. Coupez le scion par une section un peu oblique, afin que l'eau trouve un écoulement. Quand vous le coupez, prenez bien garde de lésér le liber. Munissez-vous d'un bâton de bois dur et bien effilé, ainsi que d'osier grec fendu en deux, prenez encore de l'argile ou de la craie, un peu de sable et de la

fiente de bêtes à cornes. Pétrissez le tout jusqu'à consistance gluante. Prenez l'osier fendu, roulez-le sur la souche coupée, afin que l'écorce ne se lacère point. Cela fait, vous insérerez le bâton sec et effilé jusqu'à la profondeur de deux onces entre l'écorce et le bois : saisissant le scion de l'arbre que vous voulez propager, vous lui faites obliquement une entaille de deux onces, vous retirez le bâton sec que vous aviez enfoncé, et vous insérez à sa place la branche que vous voulez greffer. Appliquez l'écorce contre l'écorce, et enfoncez jusqu'à la partie où commence l'entaille. Opérez de même pour une seconde, une troisième, une quatrième, ou pour tel nombre de greffes que vous voudrez multiplier. Serrez plus fortement la branche avec l'osier grec, enroulez la tige avec le lut que vous avez pétri jusqu'à l'épaisseur de trois bons doigts : couvrez le tout d'une étoffe spongieuse que vous liez autour de l'écorce, afin qu'elle ne tombe point. Entourez le sujet de paille bien ficelée, afin que la gelée ne puisse lui nuire.

#### XLI. — Manière de greffer la vigne, le poirier et le pommier.

La vigne se greffe au printemps ou pendant la fleur; cette dernière époque est la plus favorable. On greffe les poiriers et les pommiers au printemps, pendant cinquante jours, au solstice et à la vendange; la greffe de l'olivier et du figuier se pratique au printemps. Voici comment on greffe la vigne : coupez la tige que vous voulez greffer, et fendez-la par le milieu de la cavité médullaire; insérez dans la fente les scions que vous aurez taillés en biset, en appliquant moelle contre moelle. Il y a encore une autre méthode.

alligaveris, et in rimas medicamentum indideris, beneque picaveris, quodvis dolium vinarium facere poteris. Medicamentum in dolium hoc modo facito : Ceræ r. i. resinæ r. i. sulfuris r. i. Haec omnia in calicem novum indito. Eo addito gypsum contritum, uti crassitudo fiat quasi emplastrum, eo dolia sarcito. Ubi sarseris, qui colorem eundem facias, crete crude partes duas, calcis tertia commiscito : inde laterculum facito, coepito in fornacem, tum conferto, idque inducto. Per imbrem in villam quærito quid fieri possit. Ne cessetur, mundities facito. Cogitato, si nihil fiet, nihilo minus sumtum futurum.

#### XL. — Quid veris tempore fiat.

Per ver hæc fieri oportet. Sulcos et scrobes fieri seminariis. Vitiis locum verti. Vites propagari. In locis crassis et humectis ulmos, ficos, poma, oleas seri oportet. Ficos, oleas, mala, pira, vites inseri oportet luna silenti post meridiem, sine vento austro. Oleas, ficos, pira, mala hoc modo inserito : Quæ ramum insiturus eris, præcidi-to, inclinato aliquantulum, ut aqua defluat. Cum præcides, caveto ne librum convellas. Sumito tibi surculum durum, cum præcuto, salicem græcam discindito. Argillam, vel cretam coadito, arenam paululum, et finium bubulum. Hæc una bene condepsito, quam maxime uti lentum fiat.

Capito tibi scissam salicem, ea stirpem præcisum circumligato, ne liber frangatur. Ubi id feceris, surculum aridum præcuto inter librum et stirpem artito primores digitos duos. Postea capito tibi surculum, quod genus inserere voles, cum primorem præcuto obliquum primores digitos duos. Surculum aridum quam artiveras eximito, eo artito surculum, quem inserere voles. Librum ad librum vorsum facito, artito usque adeo quo præcueris. Idem alterum surculum, tertium, quantum facito. Quot genera voles, tot indito. Salicem græcam amplius circumligato, luto depsto stirpem oblitto, digitos crassum m. Insuper lingua hubula oblegito, si pluat, ne aqua in librum permanet. Eam linguam insuper librum alligato ne cadat. Postea stramentis circumdato, alligatoque, ne gelus nocet.

#### XLI. — Vitis insitio, pirorumque et malorum, quali modo fiat.

Vitis insitio una est per ver, altera est cum uva floret, ea optima est. Pirorum ac malorum insitio per ver, et per solstitium dies quinquaginta, et per videntiam. Oleæ et ficorum insitio est per ver. Vitem sic inserito. Præcidi-to quam inseres. Eam mediam diffindito per medullam. Ut surculos præcutos artito, quos inseres, medullam cum

Si les deux ceps sont contigus, on prend de chacun une jeune branche qu'on taille obliquement, et qu'on tient collées l'une contre l'autre avec une lanière d'écorce. Troisième méthode. Perforez avec une tarière la souche que vous voulez y greffer; insérez dans la cavité deux scions de l'espèce que vous voulez multiplier, après les avoir taillés obliquement jusqu'à la moelle. Faites en sorte que les moelles soient en contact, et qu'en les enfonçant les faces obliques des scions coïncident l'une sur l'autre dans le trou qui a été perforé. Donnez à chaque scion une longueur de deux pieds, couchez-les dans la terre, relevez-les à l'extrémité vers la souche, en les maintenant dans cette position au moyen de crossettes fixées au milieu de leur longueur, et en les couvrant de terre. Enduisez toutes les parties de lut bien pétri, liez-les et les recouvrez comme pour les oliviers.

XLII. — Autre manière de greffer l'olivier et le figuier.

Enlevez avec l'écussonnier l'écorce du figuier ou de l'olivier sur lequel vous vous proposez de greffer. Enlevez pareillement un morceau d'écorce avec un couteau à l'arbre que vous voulez propager; mettez à la place du premier celui que vous avez enlevé en dernier lieu, et faites qu'il recouvre parfaitement la portion dénudée, qui devra avoir trois doigts et demi de long sur trois de large; enduisez-le de lut, et couvrez comme pour les autres greffes.

XLIII. — Plantation de la vigne et de l'olivier.

Dans les terrains aquatiques, il faudra creuser des fossés trapézoïdes, larges de trois pieds de gueule, profonds de quatre pieds; le fond n'aura de largeur qu'un pied et une palme. Vous les

comblerez avec des pierrailles, et si vous n'avez pas de pierres, avec des perches de saules placées longitudinalement et transversalement par lits alternatifs; ou bien, à défaut de perches, avec des fagots de sarment. Vous ferez ensuite des tranchées de trois pieds de gueule, de quatre pieds de profondeur, et dirigées de telle sorte que l'eau s'en écoule dans les fosses: c'est là qu'on plante l'olivier. Aux tranchées et aux fosses pour les vignes on ne donnera pas moins de deux pieds et demi en tout sens. Si l'on veut que la vigne et l'olivier prennent un développement rapide, il faut bêcher une fois par mois les tranchées ou les aura plantées, ainsi qu'autour des pieds d'oliviers, jusqu'à ce qu'ils soient arrivés à l'âge de trois ans. Adoptez aussi cette pratique pour les autres arbres.

XLIV. — Époque de l'élagage de l'olivier.

Commencez la taille des oliviers quinze jours avant l'équinoxe du printemps; on pourra encore tailler avantageusement quarante-cinq jours après cette époque. Voici la manière de procéder, si le sol est fertile: retranchez les rameaux secs et tous ceux que le vent aura brisés. Si la terre est ingrate, coupez des branches vives, labourez, élaguez, afin de décharger les souches.

XLV. — Longueur des boutures d'olivier.

Donnez trois pieds de long aux boutures d'olivier destinées à être plantées dans des fossés, et, en les coupant et les habillant, prenez bien garde d'offenser l'écorce. Ne donnez qu'un pied de long à celles que vous mettrez en pépinière, et plantez-les de cette manière. Le terrain devra être meuble, remué avec le bident et bien

medulla composito. Altera insitio est: Si vitis vitem continget, vitem utraque teneram præcuto oblique, inter sese medullam cum medulla libro colligato. Tertia insitio est: Terebra vitem quam inseres, pertundito, eo duos surculos vitigineos, quod genus esse voles, insectos oblique arto ad medullam. Facito iis medullam cum medulla conjungas, artoque ea qua terebra veris, alterum ex altera parte. Eos surculos facito sint longi pedes binos: eos in ferram dimittito, replicatoque ad vitis caput, medias vitis vinctis interram digito, terraque operito. Hæc omnia luto depsto obdunt, alligato, integitoque ad eundem modum, tanquam oleas.

XLII. — Ficorum et olearum insitio alio modo.

Ficos et oleas altero modo. Quod genus aut ficum, aut oleam esse voles, inde librum scalpo eximito, alterum librum cum genina de eo fico, quod genus esse voles, eximito; apponito in eum locum, unde excaveris in alterum genus, facitoque uti conveniat. Librum longum facito digitos m. s. latum digitos tres. Ad eundem modum obdunt, integito, uti cætera.

XLIII. — Mles et olea quomodo infodiantur.

Sulcos, si locus aquosus erit, alveolos esse oportet la-

tos summos pedes iii. altos pedes iv. infimum latum pedem unum, et palmum, eos lapide consternito. Si lapis non erit, perticeis salignis viridibus controversis collatis consternito: si pertica non erit, sarmentis colligatis. Postea scrobes facito alios v. iii. s. altos pedes iv. et facito de scrobe aqua in sulcum defluat, ita oleas serito. Vitisbus sulcos et propagines, ne nimis pedibus n. s. quoque-versus facito. Si voles vinea cito crescat, et olea quam sevens, seruit in mense sulcos sarrito, et circum capita oleagina quot mensibus usque donec trime erunt, fodere oportet. Eodem modo cæteras arbores procurato.

XLIV. — Olivetum quo tempore putetur.

Olivetum diebus xv. ante æquinoctium vernum incipito putare. Ix. eo die dies xiv. recte putabis. Id hoc modo putato. Qua locus recte ferax erit, que arida erant, et siquid ventus interfecerit, ea omnia eximito. Qua locus ferax non erit, id plus concidito, aratoque. Bene enodato, stipesque leviter facito.

XLV. — Quantum taleam oleaginum decidas.

Taleas oleaginas, quas in scrobe saturas eris, tripedaneas decidito, diligenterque tractato, ne liber laboret, cum dolabis aut scrabas. Quas in seminario saturas eris,

nivélé. Pour planter la bouture, on l'enfoncera avec le pied. Si elle ne descend pas assez profondément, il faut la faire entrer de force avec un maillet ou la tête de la houe, en faisant attention de ne pas déchirer l'écorce. Ne faites jamais de trou avec un pied pour y placer la bouture : en plantant ainsi, le seion reprendra mieux, si on le place dans la position qu'il avait sur l'arbre. Les boutures sont assez fortes à la troisième année, lorsque leur écorce commence à changer. Soit que l'on transplante dans des fossés ou dans des sillons, il faut mettre trois boutures à la fois, en les distançant quelque peu. Il ne convient pas que les seions aient plus de trois pouces ou de trois yeux hors de terre.

#### XLVI. — Formation de la pépinière.

Choisissez le terrain le mieux composé, le plus découvert et le plus abondamment fumé, dont la nature se rapproche de celle du sol où les plants seront transportés, et qui ne soit pas éloigné de celui-ci. Cultivez-le au bident, épierrez-le, entourez-le de bonnes clôtures; plantez en lignes de telle sorte que les boutures soient espacées d'un pied et demi en tout sens; enfoncez les boutures avec le pied; si vous ne pouvez le faire pénétrer assez, aidez-vous du maillet ou de la tête du bident. Disposez vos plants de manière qu'ils ne sortent de terre que de la hauteur du doigt. Couvrez de fiente de vache la section supérieure de la bouture; placez une marque à chaque pied; sarez fréquemment, si vous voulez activer la végétation. Suivez le même procédé pour les autres semailles.

#### XLVII. — Pépinière de roseaux et de vigne

Plantez les ceilletons à trois pieds les uns des autres. Suivez la même méthode et la même disposition pour les plants de vigne. Rabattez la vigne à sa deuxième année, transplantez à la troisième année, si les troupeaux y ont accès. Quand vous serez disposé à planter la vigne, ayez soin qu'elle ait été recepee trois fois avant de l'accoler aux arbres. Quand elle aura cinq ans sur vieux bois, mariez-la : semez-y tous les ans des poireaux, afin d'en tirer quelque produit.

#### XLVIII. — Exécution et entretien des semis de cyprès, de poirier, de noyer, de pin et d'autres arbres.

Établissez les pépinières d'arbres fruitiers comme celles d'olivier. Plantez séparément chaque espèce de bouture. Cultivez au bident le terrain réservé aux cyprès, et semez au commencement du printemps. Élevez vos billons à la hauteur de cinq pieds, ajoutez-y un engrais bien divisé, sarez-le, et brisez les mottes. Aplatissez l'arête du billon, et ménagez-y une faible dépression. Semez alors aussi dru que pour le lin, et criblez au-dessus de la terre à l'épaisseur d'un travers de doigt. Vous aplanirez la surface avec vos pieds ou avec des semelles en planches, vous entourerez le carré avec des crosses, sur lesquelles vous placerez des perches, qui elles-mêmes porteront une couverture de sarments ou des claies de figuier, pour abriter les semis contre le froid et le soleil. Elles seront assez élevées pour permettre à un homme de cheminer dessous. Sarez souvent, et arrachez les mauvaises herbes aussitôt qu'elles se hasardent à poindre : car en enlevant une herbe déjà bien enra-

pedalis facito, eas sic inserito. Locus bipalis subactus siet, beneque terra tenera siet beneque glutus siet. Cum taleam demittas, pede taleam opprimito. Si parum descendet, malleolo aut mateola adigito, cavetoque ne librum scindas cum adiges. Palo prius locum ne feceris, quo taleam demittas : si ita severis uti siet talea melius vivet. Talea ubi trimæ sunt, tum denique maturæ sunt, ubi liber sese vertet. Si in scrobibus aut in sulcis seres, ternas tales ponito, easque divaricabo. Supra terram, ne plus iv. digitos transversos emineant, vel oculos serito.

#### XLVI. — Seminarium quo fiat modus.

Seminarium ad hunc modum facito : Locum quam optimum et apertissimum et stercoisissimum poteris, et quam suillimum genus terre eris, ubi semina posturus eris, et uti ne nimis longe semina ex seminario ferantur, eum locum bipalis vorito, delapidato, circumque sepito bene, et in ordine serito, in sesquipedem quoque totum taleam demitto, opprimitoque pede. Si parum deprimere poteris, malleo aut mateola adigito. Digitum supra terram facito semina emineant, tumque bubulo summam taleam obtineto, signumque apud taleam apponito, crebroque serito, si voles cito semina crescant. Ad eundem modum alia semina serito.

#### XLVII. — Arundinetum et vitiarium uti seratur.

(Harundinem sic serito. Ternos pedes oculos disponito.) Vitiarium eodem modo facito, seritoque. Ubi vitis bima erit, ressecato. Ubi trima erit, eximito. Si pecus pascetur, ubi vitem serere voles, ter prius ressecato, quam ad arborem ponas. Ubi v. nodos veteres habebit, tum ad arborem ponito. Quotannis porram inserito, quotannis habebis quod eximas.

#### XLVIII. — Semina copressi, piri, nucis, et pini, ceterarumque arborum qualiter serantur ac foveantur.

Pomiarium seminarium ad eundem modum, atque oleaginum facito. Sum quidquid genus taleam serito. Semen cupressi ubi seres, bipalis vorito. Vere primo serito. Porras pedes quinos latas facito. Eo stercus minutum addito, consarito, glebasque comminuito. Porram planam facito, paulum concavam. Tum semen serito crebrum tanquam linum, eo terram cribro incernito, altam digitum transversum. Tum terram tabula aut pedibus complanato, furcas circum ofligito. Eo perticas intendito. Eo sarmenta aut crates licarias imposito, que frigus delendant, et solem. Ut subtile homo ambulare possit, facito. Crebro ruocato. Simul herbae inceperint nasci, eximito. Nam si herbam duram velles, cupressos simul exelles. Ad eun-

cinée, vous arracherez en même temps les eyprès. Suivez le même procédé pour la semaille et la couverture de la semence des poiriers et des pommiers. Semez de même le pin pignon, comme étant de la même famille.

#### XLIX. — Transplantation d'une vieille vigne.

Si vous voulez transporter ailleurs une vigne déjà vieille, il faut que les sarments en soient vigoureux. Taillez-la d'abord, et ne lui laissez pas plus de deux yeux. Déchaussez-la jusqu'aux racines, et prenez garde de léser les radicules. Cela étant, disposez le plant dans une fosse ou une tranchée; couvrez la terre que vous foulez aux pieds. Traitez comme à l'ordinaire cette nouvelle vigne, liez-la, donnez-lui une bonne direction, et bechez-la souvent.

#### L. — Manière de semer les prés.

Fumez vos prés au commencement du printemps, lorsque la lune n'est pas visible; ceux qui sont arrosables, aussitôt que le vent de l'ouest soufflera. Dès que vous aurez mis vos prairies en défense, vous les nettoierez des mauvaises herbes, que vous arracherez jusqu'à la racine. Dès que vous aurez taillé la vigne, mettez en monceaux les souches et les sarments. Élaguez les figuiers, tenez élevée la tête de ces arbres, afin que la vigne ne les domine point. Établissez des pépinières; sarez les anciennes. Toutes les opérations seront terminées avant qu'on ne commence la culture de la vigne. Aussitôt que le festin sacré aura été béni et consommé, ouvrez les travaux de culture, mettez la charrue dans les terrains les plus secs, et labourez en dernier lieu les plus tenaces et les plus humides, pourvu qu'ils ne se durcissent point auparavant.

dem modum semen pitorum, matorum, serito, legitique. Noces pines ad eundem modum, nisi tanquam alium serito.

#### XLIX. — Ubi vinea vetus de loco transferatur.

Vineam veterem si in alium locum transferre voles, duntaxat brachium crassum ficebit. Primum deputato, binas gemmas ne amplius relinquito. Ex radicibus bene effodito, usque radices persequitor, et caveo ne radices sancies. Ita ut fuerit, ponito in serbie, aut in sulco, operitoque, et bene occultato. Eodem modo vineam statuito, alligato, flevatoque uti fuerat, crebroque fodito.

#### L. — Prata quo modo seruntur.

Prata primo vere stercoato luna silenti, quæ irrigua non erunt, ubi favonius flare carpent. Cum prata defendes, deputato, ficebasque malas omnes radicibus effodito. Ubi vineam deputaveris, acervum lignorum virgaturumque facito. Ficos deputato, et in vinea ficos subdito alte, ne eas vitis scandat. Seminaria facito, et vetera resarcito. Hoc facito antequam vineam fodere incipias. Ubi dapso profundata comestaque erit, venio arare incipito, et loca primum arato que siccissima erunt; et que crassissima et aquisissima erunt, ea postremum arato, dum ne prius obducescant.

#### LI. — Propagatio oleæ pomorumque.

Propagatio pomorum, aliarum arborum. Ab arbore ab-

#### LI. — Multiplication de l'olivier et du pommier.

Vous coucherez en terre les drageons qui sortent du sol; vous mettrez la fleche à l'air, afin qu'ils puissent s'enraciner; arrachez et plantez les deux ans après. Il faut multiplier de la même manière en plantant des bourgeons, le figuier, l'olivier, le grenadier, le cognassier, et les autres pommiers, le laurier, le myrte, le noyer de Préneste et le platane.

#### LII. — Procédé plus compliqué de multiplication.

Si vous voulez mettre plus de soin dans vos procédés de multiplication, il faudra déposer vos plants dans des pots ou des paniers trones, et les enterrer ainsi dans les fosses. Afin que les boutures s'enracinent sur l'arbre même, percez le fond du panier ou le pot, et insérez-y le rameau que vous avez dessein de faire enraciner. Remplissez de terre le pot ou le panier, foulez-le, et laissez-le sur l'arbre. Quand la bouture a pris racine, coupez la branche au-dessus du vase. Coupez le panier de haut en bas; si c'est un pot, cassez-le, et placez dans la terre la bouture avec le vase ou le panier. Faites la même chose pour la vigne; coupez la bouture à la deuxième année, et plantez avec le vase. Ce procédé s'emploie pour la multiplication de toute espèce de végétal.

#### LIII. — Fenaison.

Coupez le foin à temps, et n'attendez pas trop tard. Fauchez avant la maturité des semences, et mettez à part le meilleur, que vous donnerez aux bœufs à l'époque des labours de printemps, avant que la dragee ne soit mûre.

terra pulli qui nascuntur, eos in terram deprimito, extolitoque primorem partem, uti radicum capiat: inde binis post effodito, seritoque. Ficium, oleam, malum Punium, cotoneum, aliaque mala omnia, laurum, myrtum, noces Prænestinas, platantum. Hæc omnia à capite propagari eximique, serique eodem modo oportet.

#### LII. — Quæ diligentius propagari voles.

Quæ diligentius propagari voles, in aulas, aut in quales pertusos propagari oportet, et cum is in serobem deferri oportet. In arboribus, ubi radices capiunt, calcem pertundito per fundum, aut qualem. Rurum, quon radicum capere voles, trajecto. Eam qualem, aut calcem terra impleto, calatoque bene, in arborem relinquito. Ubi ita fuerit rurum sub qualo præcedito. Qualem incidito ex una parte per medium. Si vero calx erit, conquassato. Cum eo qualo, aut calcem in serobem ponito. Eodem modo vitem facito, cum anno post præcedito, seritoque cum qualo. Hoc modo quod genus vis propagabis.

#### LIII. — De fenisicio.

Fenium, ubi tempus erit, secato, caveoque ne sero seces. Primum semen maturum siet, secato: et quod optimum fenium erit, seorsum condito. Per ver cum arabitur, antequam ornum nascatur, des quod edant balus.

## LIV. — Nourriture des bœufs.

Voici comment il convient de préparer le fourrage des bœufs. Une fois les semailles terminées, cueillez, serrez, et faites macérer les glands. Il faut donner à chaque tête un demi-boisseau par jour; et, s'ils ne sont pas occupés, il sera préférable de les envoyer eux-mêmes à la glandée, ou bien on leur donnera des mares de raisin qu'on aura entassés dans des futaillies. Pendant le jour ils seront au pâturage, et pendant la nuit ils recevront chacun vingt-cinq livres de foin: si l'on n'en a pas, on y suppléera par des feuillards d'yeuse et de fiente terrestre. Conservez les pailles de froment et d'orge, les gousses de fèves, de lupin, les vesces, et les tiges des autres végétaux. On abritera sous le toit celles de ces pailles qui ont le fénage le plus abondant; on les saupoudrera de sel, et on les administrera en guise de foin. Quand on commencera au printemps à leur en faire la distribution, on y ajoutera un boisseau de glands, ou de mares ou de lupins macérés, avec quinze livres de foin. La dragée est le premier fourrage à donner aussitôt qu'il est mûr. Recoltez-le à la main, afin qu'il repousse; car elle ne monte plus après la faux. Vous donnerez de la dragée jusqu'à ce qu'elle se sèche, puis la vesce, le panis, et après celui-ci les feuilles d'orme; mêlez-y des feuillards de peuplier, si vous en avez, afin que la feuille d'orme dure plus longtemps. A défaut de feuilles d'orme, affourragez avec celles de chêne et de figuier. Il n'y a rien de plus lucratif que les soins que l'on prodigue aux bœufs. On ne doit les laisser en pâture que pendant l'hiver lorsqu'ils ne labourent plus; car, lorsqu'ils ont une fois consommé du vert, ils en espèrent

toujours; et lorsqu'ils sont au travail, il faut les museler avec des paniers, afin qu'ils ne puissent broncher l'herbe.

## LV. — Bois pour le maître.

Serrez dans la bûcherie le bois destiné au propriétaire; laissez au grand air les troncs d'oliviers, et les racines disposées en monceaux.

## LVI. — Quantité de nourriture pour les gens.

Les travailleurs recevront pour l'hiver quatre boisseaux de froment, et quatre et demi pour l'été; l'intendant et son épouse, l'agent et le boucher, chacun trois boisseaux; les esclaves entravés, quatre livres de pain pendant l'hiver, cinq livres depuis l'instant où ils commencent à bêcher jusqu'à la maturité des figues: pour le reste du temps la ration sera réduite à quatre livres.

## LVII. — Quantité de vin pour les gens.

Après la vendange, ils ont de la piquette pour boisson pendant trois mois. Au quatrième mois, ils auront par jour une hémine de vin, c'est-à-dire deux congés et demi par mois; au cinquième, sixième, septième, huitième mois, ils en auront un setier par jour, c'est-à-dire cinq congés par mois, enfin pour le neuvième, dixième et onzième mois, ils en recevront trois hémènes par jour, c'est-à-dire une amphore par mois. En outre on donnera un congé à chaque individu pour les Saturnales et les Compitales. Telle est la quantité de vin que chaque homme consomme dans l'année. On y ajoutera pour les esclaves entravés une ration proportionnée à la somme des travaux: le chiffre de dix quadrants par année n'est pas trop élevé.

LIV. — *Bubus pabulum.*

Pabulum hoc modo parari darique oportet. Ubi seminum patreveris, glandem parari legique oportet, et in aquam confici. Inde semodios singulis bubus in dies dari oportet; et si non laborabunt, pascantur, satius erit. Aut modium vinaciorum quos in dolium condideris. Interdum pascentur, noctu feni pondo xvi. uni bovi dato. Si formum non erit, frondem ulmeam et eulaceam dato. Palus ulmeas, et ordaceas, acus ulmaginum, vicium, vel de lupino: item de ceteris frugibus omnia condito. Cum stramentum condas, que herbosissima erunt, in toto condito, etsi ale pariter: deinde capro tenodato. Ubi verno dare coepis, modium glandis aut vinaciorum dato, aut modium lupini maceati, et feni pondo xv. Ubi omnium tempus erit, dato primum. Manibus capito, ut renascatur. Quod fœcula serueris, non renascetur. Usque octidum dato, donec arescat, ita temperato, postea vicium dato, postea panicum dato, secundum panicum frondem ulmeam dato. Si populeam habebis, admisce, ut ulmea satis sit. Ubi ulmeam non habebis, queream et ficuleam dato. Nil est quod magis expedit, quam boves bene curare. Boves nisi per hiemem, cum non arant, pasci non oportet. Nam viride cum edunt, et semper expectant.

Et fœcellas habere oportet, ne herbam seclentur cum arant.

LV. — *De lignis domini.*

Ligna domino in tabulato condito, codicillis oleaginis, radices in acervo sub dio metas facito.

LVI. — *Familie cibaria quanta dentur.*

Familie cibaria qui opus facient per hiemem, tritici modios iv. per æstatem modios iv. s. vilico, vilicæ, epistate, opilionis modios iii. compeditis per hiemem panis p. iv. Ubi vineam fodere coeperint, panis p. v. usque adeo dum ficus esse coeperint, deinde ad p. iv. redito.

LVII. — *Vinum familie quantum detur.*

Vinum familie. Ubi vindemia facta erit, loram bibant menses iii. Mense quarto heminas in dies, id est, in mense congios ii. s. Mense quinto, sexto, septimo, octavo, in dies sextarios, id est, in mense congios quinque. Nono, decimo, undecimo et duodecimo, in dies heminas ternas: id est amphoram. Hoc amplius Saturnalibus, et Compitalibus in singulis homines congios. Summa vini in homines singulos inter annum (Q. viii) compeditis uti quicquid operis facient pro portione addito: eos non est initium in annos singulos vini quadrantalibus x. ebibere.

## LVIII. — Bonne chère pour les gens.

Conservez la plus grande masse que vous pourrez d'olives tombées spontanément, pour la cuisine des domestiques. Serrez également les olives recoltées à propos, et dont on ne peut tirer qu'une faible quantité d'huile, et ménagez-les, afin que la provision s'épuise le moins qu'il sera possible. Quand les olives seront consommées, donnez de la saumure et du vinaigre. Distribuez à chaque personne un setier d'huile par mois. Un boisseau de sel suffira aux besoins annuels de chaque consommateur.

## LIX. — Vêtements des gens.

On leur donnera tous les deux ans une tunique de trois pieds et demi de long et des saies. Toutes les fois qu'on leur fournira une tunique ou une saie neuve, on reprendra la vieille pour en faire des casques. On leur fournira aussi tous les deux ans une bonne paire de forts souliers.

## LX. — Aliments des bœufs.

La consommation annuelle de chaque paire de bœufs s'élève à cent vingt muids de lupins, ou deux cent quarante de glands, cinq cent quatre-vingts livres de foin et autant de dragée, vingt muids de fèverolles, trente muids de vesces. Semez donc assez de vesces pour pouvoir en laisser monter en graines. Pour le fourrage, semez-le à plusieurs reprises différentes.

## LXI. — Manière de cultiver les champs.

Quel est le premier principe d'une bonne agriculture? c'est de bien labourer. Quel est le second? c'est de labourer. Quel est le troisième? c'est de fumer. Celui qui remuera fréquemment et profondément la terre couverte d'oliviers, détruira

## LVIII. — Pulmentarium familie quantum detur.

Pulmentarium familie, olea caduca quam plurimum condito. Postea oleas tempestivas, unde minimum olei fieri poterit, eas condito, parito, uti quam dulcissime durent. Ubi olea comesta erunt, hancem et acetum dato. Oleum dato in menses unicum sextarium. Salis unicuique in anno modium satis est.

## LIX. — Vestimenta familie.

Vestimenta familie tunicam p. ut. s. saga alternis annis. Quoties cuique tunicam aut sagum datus, prius veterem accipiet, unde contones fiant. Sculponeas bonas alternis annis dare oportet.

## LX. — Eubus cibaria.

Eubus cibaria annua in iuga singula lupini modios cxx. aut glandis modios cxx. feni pondo, lxxx octus, faba modios xx. vicia modios xxx. Proterea granatui (generatim) videto uti satis vicia seras. Pabulum cum seres, multas salones facito.

## LXI. — Quomodo ager colatur.

Quid est agrum bene colere? bene arare. Quid secundum? Arare; tertio, stercoreare. Qui oleum sapissimum et altissime miscabit, is tenuissimas radices exarabit. Si male

jusqu'aux moindres chevelus des racines; celui qui labourera superficiellement, forcera les racines à ramper à la surface, à prendre un développement exagéré, qui absorbera la force végétative de l'olivier. (Quand vous labourerez pour du froment, faites-le convenablement, à temps opportun, et non lorsque la terre est à moitié trempée). Les autres soins de culture consistent à beaucoup planter, à enlever soigneusement les jeunes sujets, et à les replacer à propos, en laissant beaucoup de terre autour de leurs nombreuses racines. Une fois les racines bien couvertes, plectinez la terre, afin d'empêcher l'eau de leur nuire. Si l'on veut savoir à quelle époque il convient de planter les oliviers, je répondrai que c'est pendant la semaille si le terrain est sec, et au printemps s'il est gras.

## LXII. — Nombre de chars.

Vous aurez autant de chars que de paires de bœufs, de mulets, et d'ânes.

## LXIII. — Longueur des courroies.

Le câble de pressoir aura cinquante-cinq pieds de long; la courroie des chars aura soixante pieds, les guides vingt-six pieds; les courroies de jougs pour les chars dix-huit pieds; la petite corde quinze pieds; les courroies de jougs pour les charrires auront seize pieds, et la courroie huit pieds.

## LXIV. — Cueillette de l'olive.

Cueillez l'olive aussitôt qu'elle est mûre, et ne la laissez que le moins possible sur la terre et sur le plancher, car elle y pourrit. Ceux qui font la récolte desireront qu'il y ait beaucoup d'olives tombées, afin d'aller plus vite en besogne. Les

arabit, radices sursum adibunt, crassiores fient, et in radices vires olea abibunt. (Agrum frumentarium cum ares, bene et tempestive ares, sulco vario ne ares.) Cetera cultura est multum serere, et diligenter eximere senum, et per tempus radices plurimas cum terra ferre. Ubi radices bene operueris, calcare bene, ne aqua noceat. Siquis quatit, quot tempus olea serende siet, agro serco per sententiam, agro lato per ver.

## LXII. — Quot plostra habere oportet.

Quot iuga boverum, mulorum, asinorum habebis, totidem plostra esse oportet.

## LXIII. — Funicum quam longum esse oportet.

Funicum forculum esse oportet extentum. p. lv. Funicum forculum in plostrum p. ix. lora retinacula longa p. xvi. subjugia in plostrum p. xvi. funiculum p. xv. in aratrum subjugia forum p. xvi. funiculum p. xvi.

## LXIV. — De olea legenda.

Olea ubi matura erit, quam primum cegi oportet, quam maximum in terra et in tabulato esse oportet. In terra et in tabulato putrescit. Legali volumi, uti olea caduca quamplurima sit, quo plus legatur. Factores, ut in tabulato du

pressureurs souhaitent qu'elles séjournent longtemps sur le plancher, afin qu'elles blâtissent et s'expriment avec plus de facilité. Ne croyez pas que l'olive prenne de l'accroissement sur le plancher. Plus vous mettrez de promptitude dans le travail, mieux vous vous en trouverez, soit pour la quantité, soit pour la qualité de l'huile que vous obtiendrez du même nombre de boisseaux d'olives récoltées. L'olive qui a séjourné longtemps sur la terre ou sur le plancher donne une huile moins abondante et moins délicate. Transvasez l'huile deux fois par jour, si vous le pouvez; car l'huile qui demeure longtemps en contact avec les mares et les lies devient très-mauvaise.

LXV. — Manière de faire l'huile verte.

On ne laisse l'olive que le moins de temps possible sur la terre. Si elle est sale, lavez-la, séparez-la des feuilles et des impuretés; travaillez-la le surlendemain ou le troisième jour. Cueillez l'olive dès qu'elle est noire. L'huile sera d'autant plus estimée que l'olive sera plus aérée; néanmoins le propriétaire trouvera un très-grand avantage à ne travailler que des fruits bien mûrs. Si lors de la récolte les olives sont frappées par la gelée, il ne faut les pressurer que le troisième ou le quatrième jour. Si vous le jugez convenable, vous les saupoudrez de sel. Ayez soin que les celliers et les pressoirs soient portés à une chaleur très-élevée.

LXVI. — Devoirs du surveillant et du livreur.

Il aura un œil vigilant sur le pressoir et sur le cellier. Autant que possible il n'y laissera pénétrer aucun étranger. Il fera apporter dans toute, les manipulations la plus sévère propreté et les

soins les plus minutieux; il aura soin qu'on ne se serve que de vases en cuivre, et que les noyaux n'entrent pas dans la composition de l'huile; s'il en était autrement, l'huile aurait une saveur désagréable. Revêtez de plomb la fosse où doit couler l'huile. Aussitôt que les pressureurs ont donné une pression avec le levier, le sommelier saisit son bassin, et enlève l'huile rapidement et soigneusement, et sans interruption. Qu'il prenne garde de ne pas enlever l'amourque. On déposera d'abord l'huile dans une cuve, puis dans une jatte. On sortira toujours de ces vases les lies et l'amourque. Sitôt que l'huile sera sortie de la fosse, on enlèvera tous les dépôts.

LXVII. — Devoirs du surveillant au pressoir.

Les ouvriers occupés au pressoir tiendront toujours leurs vases propres, et s'efforceront de bien pressurer les olives jusqu'à ce qu'elles soient épuisées. Ils ne devront pas charpenter de bois dans le pressoir, mais enlever souvent l'huile fabriquée. Pour chaque pain pressuré on donnera aux ouvriers un setier d'huile, et de plus ce qui est nécessaire pour alimenter la lampe. Tous les jours on emportera les lies, et on enlèvera l'amourque qui s'est déposée jusqu'à ce que l'huile ait été transvasée dans la dernière tonne qui se trouve dans le cellier. On passera l'éponge dans les cabacs. Tous les jours on transvasera l'huile jusqu'à ce qu'elle soit entonnée. On surveillera sévèrement au pressoir et au cellier, afin qu'on ne dérobe aucune portion d'huile fabriquée.

LXVIII. — Suspendre les ustensiles employés à la fabrication de l'huile et du vin.

Après la récolte du vin et de l'olive, relevez les arbres des pressoirs, serrez dans le garde-man-

sit, ut fracula sit, quo facilinus efficiant. Nolito credere oleum in tabulato posse crescere. Quam citissime condicias, tam maxime expedit, et totidem modis collectae plus olei efficiant, et melius. Olea que diu fuerit in terra, aut in tabulato, inde olei minus fiet et deterius. Oleum si poteris, bis in die depleto. Nam oleum quam diutissime in amurca et in fratribus erit, tam deterius erit.

LXV. — Oleum viride quomodo fiat.

Oleum viride sic facito: Oleum quam primum ex terra tollito. Si inquinata erit, lavito, a foliis et stercore purgato. Postulide aut post diem tertium, quam lecta erit, facito. Oleum ubi nigra erit, stringito. Quam acerbissima olea oleum facies, tam oleum optimum erit. Dominio de matura olea oleum fieri maxime expedit. Si gelicidia erunt, cum oleum coques, triduum, aut quadriduum post oleum facito. Eam oleum, si voles, sale inspergato. Quam calidissimum torcularium et cellam habeto.

LXVI. — Custodis et capulatoris officia.

Custodis et capulatoris officia. Servet diligenter cellam et torcularium. Caveat quam minimum in torcularium et in cellam introcurre. Quam mundissime purissimeque fiat,

vase atheno, neque nucleis ad oleum ne utatur. Nam si utetur, oleum male sapiet. Continuum plumbeum in lacum ponito, quo oleum fluat. Ubi factores vertibus prement, continuo capulator concha oleum, quam diligentissime poterit, tollat nec cesset. Amurcam caveat ne tollat. Oleum in lacum primum indito. Inde in alterum dolium indito. De iis labris fraces amurcamque semper subtrahito. Cum oleum sustuleris de cortina, amurcam delorito.

LXVII. — Custodis in torculari officia.

Qui in torculari erunt, vasa pura habeant, eurentque uti olea bene perficiant, beneque siccetur. Ligna in torculari ne cadant. Oleum frequenter capiant. Factoribus det in singulos factus, olei sextarios, et in lucernam quod opus siet. Fraces quotidie rejiciat. Amurcam commitet usque adeo, donec in lacum, qui in cella est, postremum pervenerit. Fecinas spongia effingat. Quotidie oleo lacum commitet, donec in dolium pervenerit. In torculari et in cella caveat diligenter, ne quid olei surripiatur.

LXVIII. — Vasa olearia et vinaria extollere.

Ubi vindemia et oleitas facta erit, prela extollito, funes torcules, mēdipontos, subductarios in carnatio, aut in



ger ou sur les arbres eux-mêmes, les câbles et les cordages; remettez à leur place les poulies, les aiguilles, les leviers, les rouleaux de bois, les cabas, les paniers, les corbeilles, les pressoirs, les échelles, et toutes les barres qu'on aura employées.

#### LXIX. — Manière d'enduire les futailles.

Laissez-les pendant sept jours remplis d'amurque, mouillez tous les jours, soutirez ensuite l'amurque, et laissez sécher les futailles. Lorsqu'elles seront asséchées, enduisez-les avec une dissolution de gomme préparée deux jours auparavant. Chauffez les futailles un peu moins que pour les enduire de poix; de légers copeaux suffiront. Lorsqu'elles seront modérément échauffées, on les aspergera d'eau de gomme et on frictionnera. Quatre livres de gomme suffiront pour un fût de cinquante setiers, si l'on a soin de bien frotter.

#### LXX. — Recette contre les maladies des bœufs.

Si vous redoutez l'invasion d'une maladie, administrez-leur une potion formée de trois grains de sel, de trois feuilles de laurier, de trois feuilles de poireaux, trois gouttes de rocamboles, trois d'ail, trois grains d'encens, trois tiges de sabine, trois feuilles de rue, trois tiges de bryonne, trois fèves blanches, trois charbons ardents et trois setiers de vin. On se tiendra debout pendant qu'on récoltera, qu'on broiera et qu'on administrera cette potion; on devra aussi être à jeun. On la fera avaler à chaque bœuf pendant trois jours en trois fois, et on aura soin de fractionner la dose de manière qu'il ne reste plus rien après en avoir administré trois fois à chacun. Recommandez que le bœuf qu'on médi-

camente et celui qui le sert soient debout, et qu'on emploie un vase en bois.

#### LXXI. — Traitement des bœufs au début d'une maladie.

Si les animaux sont déjà souffrants, donnez-leur immédiatement un œuf cru de poule, qu'ils avaleront sans le briser. Le lendemain faites-leur prendre une tête d'oignon broyée dans une hémine de vin. Le bœuf et l'opérateur seront debout et à jeun pendant l'opération.

#### LXXII. — Manière de prévenir les fissures des sabots.

Afin que les bœufs ne dégradent point leurs sabots, enduisez de poix fluide le dessous de la corne avant qu'ils n'entreprennent quelque voyage que ce soit.

#### LXXIII. — Manière d'administrer les médicaments aux bœufs.

Tous les ans, aussitôt que les raisins commencent à noircir, administrez aux bœufs un médicament qui les préserve de maladie. Quand vous verrez la depouille d'un serpent, prenez-la et mettez-la en réserve, pour ne pas la chercher au moment du besoin. Broyez cette peau avec de la farine, du sel, et du serpolet; delayez dans du vin, et vous donnerez à boire cette potion à tous vos bœufs. Veillez à ce que pendant l'été vos bœufs reçoivent une eau salubre et limpide; leur santé est à ce prix.

#### LXXIV. — Recette pour faire le pain *depsiticus*.

Faites ainsi le pain *depsiticus*. Lavez proprement vos mains et le mortier. Mettez la farine, ajoutez-y de l'eau peu à peu, et mélangez bien le tout. Une fois la pâte faite, moulez-la, et faites cuire sous la tuile.

#### LXXV. — Du *libum*.

Manière de faire le pain de sacrifice. Broyez

prelo suspendito. Orbes, fibulas, vertes, scutulas, fascinas, corbularas, quata, scalas, patibula, omnia, quæ usus erit, in suo quodlibet loco reponito.

#### LXIX. — Dolia quomodo imbuantur.

Dolia eleantur nova sic imbuunt. Annua impleto dies vii. Facito ut annuam quotidie suppleas. Postea annuam eximito et arctato. Ubi arebit, cummim pridie in aquam infundito. Ea postridie diluito. Postea dolum calcificito. Minus quam si picare velis tepeat, satis est. Lemibus lignis facito caleseat. Ubi temperate tepebit, tum cummim indito, postea limbo. Si recte liveris, in dolum quinquagenarium cummim p. iv. satis erit.

#### LXX. Bubus medicamentum.

Bubus medicamentum. Si mortuum metues, sanis dato salis micas m, tolla laurea m, porti fibras m, ulpici spicas m, abi spicas m, thuris grana m, herbe saligne plantas m, rute folia m, vitis albe caules m, tabulos albos m, carbones vivos m, vini s. m. Hæc omnia sublimiter legi, teri, darique oportet. Jejunis siet qui dabit. Ter triduum de ea potione unicuique bovi dato. Ita dividito, cum ter unicuique dederis, comment absumas. Bosque ipsos, et qui dabit, facito ut interque sublimiter stent. Vase ligneo dato.

#### LXXI. — Bos si agrotare coeperit.

Bos si agrotare coeperit, dato continuo ei unum ovum gallinaceum crudum, integrum facito devoret. Postridie caput ulpici conterito, cum hemina vini, facitoque elibat. Sublimiter terat et vase ligneo det. Bosque ipsos, et qui dabit, sublimiter stet. Jejunis jejuno bovi dato.

#### LXXII. — Boves ne pedes subterant.

Boves ne pedes subterant, priusquam in viam quoquam ages, pice liquida cornua munda unguilo.

#### LXXIII. — Quomodo bubus medicamentum detur.

Ubi nova varie coeperint fieri, bubus medicamentum dato quelannis, uti valeant. Pellem anguinam ubi videris, tollito et condito, ne queras cum opus siet. Eam pellem, et far, et salem, et serpillum, hæc omnia una conterito, cum vino dato bubus bulant omnibus. Per aestatem boves aquam bonam et liquidam bibant semper curato. Ut valeant refert.

#### LXXIV. — Panem depsiticum sic facito.

Panem depsiticum sic facito. Manus, mortarium bene lavato. Farinam in mortarium indito, aquæ paulatim addito, subligitoque pulchre. Ubi bene subegeris, detugito, cooptoque sub testu.

bieu deux livres de fromage dans le mortier ; quand il y sera, mêlez-y une livre de farine de froment, ou seulement une demi-livre de fleur de farine, si vous le désirez moins compact, et incorporez le tout avec soin. Moulez vos pains, placez-les sur des feuilles, et laissez les cuire lentement sous la tuile et sur une plaque chaude.

LXXVI. — De la *placenta*.

Prenez deux livres de farine de seigle pour faire l'assise des boulettes, et quatre livres de gruaux de première sorte que vous faites macérer dans l'eau. Aussitôt qu'ils se seront amollis, placez-les dans un pétrin bien propre, et laissez-les se ressuyer. Pétrissez ensuite à la main. Quand vous les aurez bien travaillés, ajoutez-y peu à peu quatre livres de farine, et faites vos boulettes avec le mélange. On les arrange dans une corbeille pour les faire sécher, et on polit les contours aussitôt qu'elles sont ressuyées ; ce travail se fait sur chaque bol en particulier. Cette besogne terminée, effleurez et frottez avec une étoffe imbibée d'huile toute la surface des boulettes et l'assise ou elles seront placées. Chauffez le foyer et le surtout qui serviront à la cuisson. Humectez ensuite et mélangez les deux livres de farine de seigle, qui serviront à faire l'assise, après les avoir mêlés à quatorze livres de fromage de brebis. Il faut que ce fromage ne soit ni acide, ni vieux. Laissez macérer le mélange, et changez-le trois fois dans de nouvelle eau. Retirez-le ensuite, et exprimez-en l'eau avec vos mains ; et une fois bien égoutté, placez-le dans un pétrin bien propre, sans laisser de grumeaux. Prenez ensuite un tamis à farine, et tamisez le fromage sur le pétrin. Ajoutez quatre livres de miel fin,

et incorporez-le soigneusement avec le fromage. Placez sur une table propre, d'un pied carré, le pavé de la placenta, que vous aromatiserez avec des feuilles de laurier trempées dans l'huile. Placez un premier lit de boulettes sur tout le fond du pavé, et saupoudrez les avec le mélange de miel et de fromage que vous prendrez dans le pétrin ; ajoutez une seconde couche de boulettes que vous saupoudrez avec ce qui vous restera de miel et de fromage mélangés. Mettez encore une rangée de boulettes sur le rebord que vous repliez ensuite vers l'intérieur, et préparez le foyer. Aussitôt qu'il a acquis une chaleur modérée, placez-y votre placenta, couvrez d'un couvercle chaud sur lequel vous mettez de la braise, ainsi que tout autour. Prenez votre temps pour opérer la cuisson ; soulevez deux ou trois fois le couvercle, pour voir comment elle marche ; aussitôt qu'elle sera à son terme, enlevez la placenta, enduisez-la de miel : telle est la placenta d'un sémодиis.

LXXVII. — De la *spira*.

Disposez tout dans les mêmes proportions que pour la placenta, si ce n'est que vous rangez autrement les boulettes sur l'assise : enduisez-les bien de miel ; tressez-les ensuite comme une corde que vous placez sur l'assise, en mettant soigneusement des boulettes simples dans les interstices. Dans tout le reste agissez et cuisez comme pour la placenta.

LXXVIII. — De la *scriblita*.

On met sur le moule les boulettes qu'on saupoudre de fromage, comme une placenta faite sans miel.

LXXV. — *Libum hoc modo facito.*

*Libum hoc modo facito. Casei p. n. bene distaler in mortario. Ubi bene distriverit, farinae siliginæ libram, aut si voles tenerius esse, seblitan similaginis solum eodem indito, permiscetoque cum caseo bene. Ovum i. addito, et una permisceto bene. Inde panem facito. Folia subdito. In foco caldo sub testu coquito leniter.*

LXXVI. — *Placentam sic facito.*

*Placentam sic facito. Farinae siliginæ l. n. unde solum facias, in tracta farinae l. iv. et alicæ primæ l. n. adicam in aquam infundito. Ubi bene mollis erit, in mortarium purum indito, sicatoque bene. Deinde manibus depisto. Ubi bene subactum erit, farinae l. iv. paulatim addito. Id utrumque tracta facito. In quo, ubi arescant, componito. Ubi arescant, componito puniter. Tum facies in singula tracta. Ubi despectus, panem oleo macto tangito, et circumtergeto, unguitoque, ubi tracta erunt, locum, ubi coquas ; calcitrato bene et testum. Postea farinae l. n. conspergito, condespitoque. Inde facito solum tenue. Casei ovilli p. xiv. ne acidum siet et bene recens, in aquam indito. Ubi macerato, aquam ter putato. Inde eximito, sicatoque bene paulatim [manibus,] sicatum bene in mortarium imponito. Ubi omne cascum bene sicaveris, in mortarium purum manibus condespito, comminuitoque quam maxime. Deinde cribrum farinarium purum sumito,*

*casemque per cribrum facito transeat in mortarium. Postea indito mellis boni p. iv. s. id una bene commisceto cum caseo. Postea in tabula pura, quæ pateat p. i. ibi balteum ponito, totia laurea uncta supponito, placentam fingito. Tracta singula in totum solum primum ponito, deinde de mortario tracta linito, tracta addito singulatim, item linito usque adeo, donec omne cascum cum melle adusus eris. In summum tracta singula indito, postea solum contrahito ornatoque focum. \* De ve primo, temperatoque, tunc placentam imponito testo caldo, operito pruna insuper, et circum operito. Videto ut bene, et otiose percoquas. Aperito, dum insipias, bis aut ter. Ubi cocta erit, eximito, et melle ungitio : haec erit placenta sémodiatis.*

LXXVII. — *Spiram sic facito.*

*Spiram sic facito. Quantum voles pro ratione, ita uti placenta fit, eadem omnia facito, nisi alio modo fingito in solo tracta. Cum melle oblinito bene. Inde tanquam restim tractes facito, ita imponito in solo, dein plicis completo bene arte. Cætera omnia quasi placentam facias, facito, coquitoque.*

LXXVIII. — *Scriblitam sic facito.*

*Scriblitam sic facito. In balteo tracta ex caseo, ad eundem modum facito, uti placentam sine melle.*

## LXXIX. — Des boulettes.

Mélangez parcelllement du fromage avec du gruau ; faites-en autant de beignets que vous jugerez à propos. Versez de l'huile dans une chaudière bien chaude ; ne cuisez à la fois qu'un ou deux beignets : retournez-les fréquemment avec deux baguettes ; lorsqu'ils sont cuits, retirez-les et enduisez-les de miel, saupoudrez-les de pavots et servez ainsi.

## LXXX. — De l'encytus.

Faites l'encytus de la même manière que les beignets, si ce n'est que vous vous servez d'un vase creux et percé ; vous mettez également dans de l'huile chaude, et vous donnez une forme élégante. Retournez-le à différentes reprises avec deux baguettes, frottez-le d'huile, dorez-le ; et quand il ne sera plus trop chaud, servez-le avec du miel ou du vin mielle.

## LXXXI. — De l'ernéum.

L'ernéum se fait comme la placenta, et avec les mêmes ingrédients. Après les avoir bien mêlés dans une auge, on les introduit dans le moule de terre appelé *hirnéa*, qu'on plonge dans une marmite en cuivre remplie d'eau chaude. On fait cuire à la flamme. Après la cuisson on brise l'*hirnéa*, et on sert.

## LXXXII. — De la poule.

Faites la *spërîta* comme la *spîra*, si ce n'est que vous n'employez ni fromage ni miel, et que les boulettes sont grosses comme le poing. Placez-les sur l'assise, aussi épaisse que pour la *spîre*, et faites cuire de même.

## LXXIX. — Globos sic facito.

Globos sic facito. Casemm cum alica ad eundem modum misecto. Inde quantos voles facere facito. In abenum caldum unguen indito. Singulos aut binos coquito, versatoque crebro duabus rudibus ; coctos eximito. Eos melle unguito, papaver infiato, ita ponito.

## LXXX. — Encytm uti facias.

Encytm ad eundem modum facito, uti globos, nisi calicem pertusum cavum habeas. Ita in unguen caldum fundito. Hoc in restum quasi spiram facito. Idque duabus rudibus versato, praestatoque. Item unguito, coloratoque, caldum ne nimium. Id cum melle, aut cum misco apponito.

## LXXXI. — Erneum sic facito.

Erneum tantum placentam facito, eadem omnia indito quae in placentam. Id permisecto in alveo. Indito in hîrneum fictilem, eam demittito in aulam aheneam aqua calidae plenam. Ita coquito ad ignem. Ubi coctum erit, hîrneum confringito, ita ponito.

## LXXXII. — Spërîtam quomodo facies.

Spërîtam sic facito, ita uti spiram, nisi sic fingito. De tractis, caseo, melle, sphaeras puerum altas facito. Has in solo composito, densas eodem modo composito atque spiram, itemque coquito.

## LXXXIII. — Prière pour les bœufs.

Manière de faire des vœux pour la santé des bœufs. Au milieu du jour transportez-vous dans une forêt, offrez à Mars Silvanus pour chacun de vos bœufs trois livres de farine de froment, quatre livres et demi de lard, quatre livres et demi de viandes succulentes, et trois setiers de vin. Vous ferez déposer le vin dans un vase, et les autres offrandes dans un autre. Peu importe que cette besogne soit faite par un esclave ou par un homme libre. La cérémonie terminée, vous consommerez l'offrande sur le lieu même. Écartez du lieu du sacrifice la présence et les regards des femmes. Vous pourrez faire cette offrande une fois tous les ans, si vous le jugez à propos.

## LXXXIV. — Du savillum.

Manière de le faire. Mélangez exactement une demi-livre de farine, deux livres et demi de fromages, trois onces de miel, comme pour le libum, et ajoutez un œuf. Frottez d'huile un plat de terre, dans lequel vous déposerez tous vos ingrédients préalablement mêlés. Fermez le vase avec son couvercle, et tâchez que la cuisson pénètre jusqu'au centre du gâteau ; c'est là qu'il a le plus d'épaisseur. Aussitôt qu'il est cuit retirez-le du plat, enduisez-le d'huile, saupoudrez-le de pavots, remettez-le quelque temps sous le couvercle, retirez-le sur le plat avec des cuillers.

## LXXXV. — Potage à la carthaginoise.

Sa cuisson. Faites bien digérer dans l'eau une livre de gruau, placez-le ensuite dans une auge

## LXXXIII. — Votum pro lubus.

Votum pro lubus, ut valeant, sic facito. Marti Silvano in silva interdus, in capita singula bonum votum facito farris adonem libras m. et lardi p. iv. s. et pulpa p. iv. s. vini sextarios tres. Id in unum vas licito conjicere, et vinum item in unum vas licito conjicere. Eam rem divinam vel servus, vel liber libebit faciat. Ubi res divina facta erit, statim ibidem consumito. Mulier ad eam rem divinam ne adsit, neve videat quomodo fiat. Hoc votum in annos singulos, si voles, libebitovere.

## LXXXIV. — Savillum sic facito.

Savillum hoc modo facito. Farine scilicet, casei p. n. s. una commisecto quasi libum, mellis. p. — et ovum unum. Catillum fictile oleo unguito. Ubi omnia bene commiscueris in catillum, indito catillum testo, operito. Viderito ubi bene perecoquis medium, ubi altissimum est. Ubi coctum erit, catillum eximito, melle unguito, papaver infiato, sub testum subde panisper, postea eximito. Ita pone cum catillo, et lingulis.

## LXXXV. — Poltem Punicam sic facito.

Poltem Punicam sic coquito. Libum alica in aquam indito, facito uti bene maceat. Id infundito in alveum putum, eo casei recentis p. m. mellis. p. s. ovum unum,

propre, incorporez-y trois livres de fromage nouveau, une demi-livre de miel, et faites cuire dans une marmite neuve.

LXXXVI. — Bouillie de froment.

Manière de le préparer. On met une demi-livre de pur froment dans un mortier propre, on le lave bien, on en détache l'écorce, et on le tamise; après l'avoir mis dans une marmite, on le fait cuire dans de l'eau pure. Après la cuisson on y ajoute du lait peu, à peu jusqu'à ce qu'il s'y forme une crème épaisse.

LXXXVII. — Amyllum.

Manière de le préparer. Nettoyez votre seigle, mettez-le dans un cuvier, et ajoutez-y de l'eau deux fois par jour. Décantez dix jours après; et quand le grain sera gonflé, broyez-le dans un cuvier propre, et laissez-le déposer comme des lies. Placez le dépôt dans un linge, exprimez-en la fécule dans une casserole neuve, ou dans un pétrin. Opérez de même sur la totalité, et faites macérer dans l'eau ce nouveau produit. Exposez la casserole au soleil, afin de faire sécher la fécule. Après la dessiccation on la serre dans un second cuvier, et on la fait cuire avec du lait.

LXXXVIII. — Blanchiment du sel.

Remplissez d'eau pure une amphore dont le goulot soit cassé, et exposez-le au soleil; suspendez-y un sachet de sel commun, que vous aurez soin d'agiter et de remplacer à mesure qu'il se fondra. Répétez cette opération plusieurs fois par jour, jusqu'à ce que pendant deux jours le sel refuse de se fondre. Vous reconnaîtrez le point de saturation à ce signe. Si vous projetez dans l'eau un *mana* sec ou un œuf, et qu'il surnage, vous obtiendrez une saumure convenable pour

assaisonner la viande, le fromage et la marée. Cette saumure placée dans des plats demeurera exposée au soleil, jusqu'à ce qu'elle se solidifie et donne la fleur de sel. Quand le ciel se couvrira de nuages et pendant la nuit vous mettrez les vases à couvert; vous ne les abandonnerez à l'air que lorsque le soleil luira.

LXXXIX. — Engraissement des poules et des oies.

On enferme les jeunes poules qui commencent à pondre, et on leur prépare une pâtée de folle farine ou de farine d'orge. On en fera des boulettes, qu'on trempera dans l'eau avant de les leur glisser dans le gosier. Tous les jours on augmentera la dose, et leur ration n'aura d'autre limite que leur appétit. On les servira deux fois par jour, et à midi on leur donnera à boire en ne laissant l'eau à leur disposition que pendant une heure. On engraissera les oies de la même manière, si ce n'est qu'avant tout on les fera boire, et que tous les jours on leur servira deux fois de la boisson et de la nourriture.

XC. — Engraissement des pigeonneaux.

Aussitôt que vous aurez pris un jeune ramier, donnez-lui des fèves torréfiées par la cuisson; insufflez-lui de l'eau dans le bec, et cela pendant sept jours. Triturez ensuite des fèves et du froment, et faites bouillir en mettant les fèves dans la proportion d'un tiers. Lorsque la farine est dans le vase, manipulez-la et faites-la cuire proprement. La cuisson achevée, travaillez la pâte après avoir trempé vos mains dans l'huile. Au commencement vous pétrirez grossièrement, et vous ferez ensuite une pâte plus homogène en trempant toujours vos mains dans l'huile, jusqu'à ce que vous puissiez faire des boulettes. Vous

omnia una permisceto bene. Ita insipito in aulam novam.

LXXXVI. — Graneam triticam sic facito.

Graneam triticam sic facito. Selibram tritici puri in mortarium puram indat, lavet bene, corticemque deterat bene, eluatoque bene. Postea in aulam indat, et aquam puram, coquatque. Ubi coctum erit, lacte addat paulatim usque adeo, donec cremor crassus erit factus.

LXXXVII. — Amyllum sic facito.

Amyllum sic facito. Stigimen pugnato bene, postea in alveum indat, eo addat aquam bis in die. Die decimo aquam exsiccat, exurgoque bene, in alveo puro misceto bene, facito tanquam flex fiat. Id in ludum novum indito, exprimito cremorem in patinam novam, aut in mortarium. Id omne ita facito, et reficito de novo. Eam patinam in sole ponito, atrescat. Ubi arebit, in aulam novam indito, inde facito cum lacte coquat.

LXXXVIII. — Salem candidum sic facito.

Salem candidum sic facito. Amphoram defracto collo puram impleto aquae purae, in sole ponito: ibi insellam cum sale populari suspendito, et quassato, suppletque identidem. Id aliquoties in die [quotidie] facito, usque adeo donec sal desiderit fahescere biduum. Id signi erit, manam aridam, vel ovum densitudo: si naliabit, ea mu-

ries erit, qua vel carnem, vel caseos, vel salsamenta condias. Eam muriam in libella, vel in patinas in sole ponito. Ubique adeo in sole habeto, donec concreverit. Inde flos salis siet. Ubi nubilabitur, et noctu sub tecto ponito. Quotidie, cum sol erit, in sole ponito.

LXXXIX. — Gallinas et anseres sic facito.

Gallinas et anseres sic facito. Gallinas teneras, quae primum parient, concludat, polline, vel farina ordeaesa conspersa turundas faciat. Eas in aquam infinguat, in os indat. Paulatim quotidie addat. Ex gula consideret, quod satis siet. Bis in die faciat, et meridie bibere dato, nec plus aqua sita siet horam unam. Eodem modo anserem alito, nisi prius dato bibere, et bis in die, lus escam.

XC. — Palumbum recentem sic facito.

Palumbum recentem sic facito. Uti pensum erit, ei fabam coctam totam primum dato. Ex ore in ejus os inflato item aquam. Hoc dies vii. facito. Postea fabam fresam puram, et lar puram facito, et libae tertia pars ut intervescat. Cum lar insipito, puriter facito, et coquito bene. Id ubi excoeris desipito bene, oleo manum unguito. Primum pusillum, postea magis depesce, oleo tangito desipitoque, dum poteris facere turundas, ex aqua dato, escam temperato.

donnez de l'eau et de la nourriture sans la prodiguer.

XCI. — Construction de l'aire.

Bêchez la place destinée à l'aire, arrosez-la d'amurque jusqu'à saturation. Ensuite pulvérisez les mottes; nivelez et frappez avec la batte. Arrosez encore d'amurque, et laissez sécher. Avec ces précautions vous n'avez à redouter ni les ravages des fourmis ni l'envahissement des herbes.

XCII. — Préservatif contre le charançon.

Pour prévenir les attaques du charançon et les dégâts des campagnols, faites un lut avec de l'amurque et de la paille hachée, que vous laissez detremper et que vous gâchez convenablement : vous en étendez une couche épaisse sur tout le grenier, vous ajoutez par-dessus une couche d'amurque. Lorsque le lut sera sec, vous pourrez déposer dans votre grenier du froment non échauffé sans avoir à redouter le charançon.

XCIH. — Traitement des oliviers stériles.

Déchaussez les oliviers stériles et entourez-les de paille. Arrosez ensuite le pied de l'arbre avec un mélange composé de parties égales d'eau et d'amurque. Une urne suffit aux plus grands arbres; on proportionne la dose aux plus petits. Cette opération augmente encore le produit des arbres qui ne sont pas stériles, mais il ne faut pas les envelopper de paille.

XCIV. — Traitement du figuier qui ne tient pas ses fruits.

Opérez de même sur les figuiers afin que leur fruits ne tombent pas prématurément; de plus à l'approche du printemps battez leurs pieds. Avec

XCI. — *Aream sic facito.*

*Aream sic facito. Locum ubi facies confodito, postea amurca conspergito bene, sinitoque combibat. Postea comminuito glebas bene. Deinde coaquato, et paviculis verberato. Postea denuo amurca conspergito, sinitoque areascit. Si ita feceris, neque formice nocebunt, neque herbae nascentur.*

XCII. — *Frumento ne noceat cuculio.*

*Frumento ne noceat cuculio, non mures tangant, lutum de amurca facito, palearum paulum addito, sinito marescant bene, et subigito bene, et granarium totum oblinito crasso luto, postea conspergito amurca omne quod lutaveris. Ubi aruerit, eo frumentum refrigeratum condito, cuculio non nocebit.*

XCIII. — *Olea si fructum non ferat.*

*Olea si fructum non feret, allaqueato. Postea stramenta circumponito. Postea amurcam cum aqua commisceto aequalis partes. Deinde ad oleam circumfundito, ad arborum maximam amphoram unam commixti sat est. Ad minores arbores pro ratione indito. Et idem hoc si facies ad arbores feraces, ea quaque meliores fiunt. Ad eas stramenta ne addideris.*

XCIV. — *Fici uti grossos teneant.*

*Fici uti grossos teneant, facito omnia, quo modo olea, et hoc amplius. Cum ver adpetet, terram adaggerato bene.*

cette précaution les figues tiendront, les arbres ne se couvriront point de chanerons et seront beaucoup plus productifs.

XCIV. — Moyen d'éloigner le ver coquin de la vigne.

Pour soustraire la vigne aux ravages du ver coquin, laissez déposer les feces de l'amurque, mettez-en deux congés dans un vase d'airain, et faites cuire à une douce chaleur, en remuant avec une spatule jusqu'à la consistance du miel. Pulvérisez ensuite séparément dans un mortier un tiers de bitume et un quart de soufre, et pendant que l'amurque est chaude encore, versez-y cette poudre par petites portions; remuez avec la spatule, et faites cuire derechef en plein air; car dans un appartement le mélange s'enflammerait au moment où l'on ajouterait le soufre et le bitume. Laissez refroidir des que la préparation a acquis la consistance de la glu. Étendez une couche du mélange sur le cep et sous les branches, et le ver coquin ne paraîtra pas.

XCVI. — Préservatif contre la gale des moutons.

Le meilleur préservatif contre la gale des moutons consiste à prendre et épurer de l'amurque, qu'on mélange avec des lies de bon vin et de l'eau dans laquelle on a fait macérer des graines de lupin. Après la tonte on enduit de cette composition tout le corps des moutons, qu'on tient ensuite en moiteur pendant deux ou trois jours. Lavez-les ensuite dans de l'eau de mer, ou si vous n'en avez pas à proximité, employez de l'eau tenant du sel en dissolution. Ce traitement prévient non-seulement la gale, mais il favorise en-

Si ita feceris, et grossi non cadent, et fici scabrae non fient, et multo feraciores erunt.

XCIV. — *Convolvulus in vinea ne fiat.*

*Convolvulus in vinea ne fiet, amurcam condito, puram bene facito, in vas abentum indito congios II. Postea igni leni coquito, radícula agitato crebro usque adeo, dum fiat tam crassum, quam mel. Postea sumito bituminis tartarium, et sulfuris quartarium. Conterito in mortario seorsum utrumque. Postea infriato quam minutissime in amurcam calidam, et simul radicula miscebo, et denuo coquito sub dio. Nam si in tecto coquas, cum bitumen et sulfur additum est, exarescet. Ubi erit tam crassum, quam viscum, sinito frigesceat. Hoc vitem circum caput, et sub brachia unguito, convolvulus non nascetur.*

XCVI. — *Oves ne scabrae fiant.*

*Oves ne scabrae fiant, amurcam condito, puram bene facito, aquam, ubi lupinus delervent, et lacem de vino bono inter se omnia commisceto pariter. Postea cum delonderis, unguito totas, sinito biduum aut triduum condensat. Deinde lavito in mari : si aquam marinam non habebis, facito aquam salsam, ea lavito. Si haec sic feceris, neque scabrae fient, et lana plus, et meliorem habebunt, et ricini non erunt molesti. Eodem in oves quadrupedes unguito, si scabrae erunt.*

core la production d'une laine plus abondante et meilleure, et empêche les piqures des tiques. Employez également le remède contre la gale de tous les quadrupèdes.

XCVII. — Application de l'amurque.

Frottez d'amurque bouillie les essieux, les courroies, les souliers et les cuirs, vous en augmenterez la durée.

XCVIII. — Recette contre la teigne des habits.

Les artisans ne rongeront point les vêtements que vous serrerez dans un buffet dont l'intérieur, les pieds, le fond et les coins auront été frottés d'amurque réduite à moitié de son volume par la cuisson. Lorsque cet enduit sera sec, mettez vos habits dans le buffet : les artisans ne s'en approcheront point. Si vous enduisez de cette manière tous vos meubles en bois, ils seront préservés de la pourriture, et ils deviendront brillants quand vous les nettoierez. Donnez aussi une couche à votre vaisselle d'airain après l'avoir nettoyée. Une fois qu'elle sera enduite, frottez-la de nouveau avant de vous en servir; elle deviendra brillante, et la rouille n'en terminera point l'état.

XCIX. — Conservation des figues sèches.

On conserve saines les figues sèches qu'on met dans un vase en terre dont on a enduit les parois intérieures d'amurque bouillie.

C. — Précaution pour remplir une jatte d'huile.

Quand vous voudrez emplir d'huile une jatte nouvelle, lavez-la soigneusement auparavant avec de l'amurque non épurée; remuez jusqu'à ce qu'elle soit bien imbibée. Par ce moyen l'huile n'est pas absorbée par le vase, elle devient plus délicate, et ce vase lui-même est moins fragile.

XCII. — Amurca unguentum.

Amurca decocta axem unguo, et lora, et calciamenta, et coria : omnia meliora facies.

XCIII. — Vestimenta ne lineæ tangant.

Vestimenta ne lineæ tangant, amurcam decoquito ad dimidium; ea unguito fundum aræ, et extrinsecus, et pedes, et angulos. Ubi ea adarnerit, vestimenta condito. Si ita leceris, lineæ non nocebunt. Et item lineam suppellectilem omnem si unguis, non putrescet : et cum ea tarseris, splendor fiet. Item abieci omnia unguito, sed prius extergeto bene. Postea cum nuxeris, cum, uti volas, extergeto, splendor erit, et arugo non erit molestia.

XCIX. — Fici aridae ut integræ sint.

Fici aridae si volas ut integræ sint, in vas fictile condito. Id amurca decocta unguo.

C. — Oleum sic in metretam iudes.

Oleum sic in metretam novam inditurus es : amurca uti uti est cruda prius colloito, oppilato; agitatoque diu, ut bene combibat. Id si feceris, metreta oleum non libet, et oleum melius faciet, et ipsa metreta firmior erit.

CI. — Virgas myrteas uti servas; item aliud genus.

Virgas myrteas si volas cum bacis servare, et) item aliud

CI. — Conservation des branches de myrte et autres.

Pour conserver des branches de myrte avec leurs baies, des rameaux de figuiers avec leurs fruits, ou telle autre espèce de fruit qu'il vous plaira, rassemblez et liez-les en petits paquets, que vous plongerez dans l'amurque de manière que celle-ci déborde. Vous prendrez un peu sur le vert les fruits que vous voudrez ainsi conserver. Fermez hermétiquement le vase qui les contient.

CII. — Détruire les effets de la morsure des serpents sur les bœufs et autres animaux.

Quand un bœuf ou un autre quadrupède a été mordu par un serpent, prenez un verre de cette semence de cumin que les médecins nomment *smyrnæum*, et broyez-la dans une hémine de bon vin. Injectez-la par les narines, et appliquez sur la morsure de la fiente de porc. Employez le même remède pour l'homme, si le même cas arrive.

CIII. — Hygiène des bœufs.

Aspergez d'amurque la nourriture des bœufs que vous désirez voir frais et vigoureux, et de ceux qui refusent de manger, afin de réveiller leur appétit. Pour qu'ils s'y accoutument vous en donnerez peu d'abord, et vous augmenterez graduellement la dose. Plus rarement chaque cinquième ou sixième jour vous en mettez dans leur boisson, composée de parties égales d'eau et d'amurque. Ce traitement maintiendra vos bœufs en meilleur état, et à l'abri des maladies.

CIV. — Vin des gens pour l'hiver.

Mettez dans une futaille dix quadrantals de vin doux, et deux quadrantals de fort vinaigre. Versez-y également deux quadrantals de vin cuit,

genus quod vis, et si ramulos ficulneos volas cum foliis, inter se alligato, fasciculos facito, eos in amurcam demittito, supra stet amurca facito. Sed ea que demissurus eris, sumito paulo acerbiora. Vas, quo condideris, oblinito plane.

CII. — Si bovem aliamve quadrupedem serpens memorderit.

Si bovem, aut aliam quamvis quadrupedem serpens memorderit, Melanthii acetabulum, et, quod medici vocant smyrnæum, conferto in vini veteris hemina. Id per aures indito, et ad ipsum morsum steracis suillum apponito. Et idem hoc (si usus venerit) homini facito.

CIII. — Boves uti valeant.

Boves uti valeant, et curati bene sint, et qui fastidient cibum, uti magis cupide appetant, pabulum, quod dabis, amurca spargito; primo paululum, dum consuescant, postea magis; et dato rareriter bibere commixtam cum aqua, aequabiliter quarto quinquoque die. Hoc si feceris ita, boves et corpore curatiores erunt, et morbus aberit.

CIV. — Vinum familie per hiemem.

Vinum familie per hiemem qui utatur. Musti quadrantalia x in dolum indito, aceti aeris quadrantalia ii. Eodem infundito sapæ quadrantalia duo, aque dulcis quadrantalia

et cinquante d'eau douce. Avec un bâton brassez le mélange trois fois par jour et pendant cinq jours consécutifs. Ajoutez-y soixante-quatre setiers d'eau de mer puisée depuis quelque temps. Placez le couvercle sur le tonneau, et tenez-le fermé pendant dix jours. Ce vin se consommera jusqu'au solstice; s'il en reste après cette époque, ce sera un vinaigre très-fort et très-limpide.

CV. — Procédé pour faire du vin grec sur un terroir éloigné de la mer.

Si votre domaine est éloigné de la mer, préparez du vin grec de la manière suivante : versez vingt quadrants de moût dans une chaudière d'airain ou de plomb, et mettez sur le feu, que vous éteindrez aussitôt que le vin bouillonne. Après le refroidissement vous le transvaserez dans un fût de la contenance de quarante setiers. Vous ferez dissoudre dans un vase à part un boisseau de sel dans un quadrant d'eau douce; cette saumure faite, vous l'introduirez dans le tonneau. Broyez dans un mortier du souchet odorant et du calamus, et vous en introduirez un setier dans le liquide pour l'aromatiser. Trente jours après vous placerez la bonde, et au printemps vous le mettrez dans des amphores. Après l'avoir laissé pendant deux ans exposé au soleil vous le mettrez à couvert. Ce vin rivalisera avec celui de l'île de Cos.

CVI. — Confection de l'eau de mer.

Prenez un quadrant d'eau en pleine mer dans un endroit où l'eau douce n'a pas d'accès, ajoutez-y une demi livre de sel égrugé, agitez le mé-

lange avec un bâton, et ne cessez que lorsqu'un œuf de poule cuit surnage. Versez dans le liquide deux onces de vin vieux, soit d'Aminée, soit de vin blanc mêlé, et brassez soigneusement le mélange. Mettez le tout dans un vase enduit de poix que vous boucherez. Quand on veut préparer une plus grande quantité d'eau de mer, on augmente les doses à proportion.

CVII. — Composition pour enduire les futailles afin qu'elles parviennent et conservent le vin.

Mettez six onces de vin cuit dans une chaudière de cuivre ou de plomb. Prenez une hémine de racines d'iris en poudre et cinq livres de mélilot odorant, que vous broierez le plus exactement possible avec l'iris; tamisez et faites cuire avec le vin déjà rapproché à un feu clair de sarnement. Remuez afin qu'il ne se forme pas d'empatement. Lorsque le liquide est réduit à moitié, laissez-le refroidir, versez-le dans un vase enduit de poix et parfumé, que vous boucherez. Frottez de cette composition les bords de vos futailles.

CVIII. — Manière de déterminer si un vin sera de garde ou non.

Pour essayer si votre vin est de garde ou non, mettez dans une coupe neuve la moitié d'un acetabulum de fin gruaux et un setier de vin nouveau soumis à l'essai; mettez le tout sur des charbons ardents jusqu'à ce qu'il donne deux ou trois bouillons; filtrez, et enlevez le gruaux. Après avoir exposé le liquide à l'air, goûtez-le le lendemain matin. S'il paraît bon, le vin renfermé dans la futaille sera de durée; s'il est aigrelet, il ne sera pas de garde.

lia r. Hec rude misceto ter in die dies v. continuos. Eo addito aqua marina: veteris sextarius LXIV. et operculum in dolium imponito, et obliuio dies x. Hec sinum durabit tibi usque ad solstitium. Si quid superfuert post solstitium, acetum acerrimum et pulcherrimum erit.

CV. — Si ager a mari longe aberit, vinum græcum sic facito.

Qui ager longe a mari aberit, ibi vinum Græcum sic facito. Musti quadrantalia xx. in alutem, aut plumbeum infundito, ignem subito. Ubi bullabit vinum, ignem subduco. Ubi id vinum refluxit, in dolium quadragenarium infundito; seorsum in vas aquæ dulcis quadrant r. infundito. Salis mod. r. sinito maritiam fieri. Ubi maritiam facta erit, eodem in dolium infundito. Selenum, et calamum in pila contundito, quod siet sextarium muni eodem in dolium infundito, ut odoratum siet. Post dies xxx. dolium obliuio. Ad ver diffundito in amphoras. Biennium in sole sinito positum esse. Deinde in tectum conferto. Hoc vinum d'eterius non erit quam Comm.

CVI. — Aquæ marinæ concinnatio.

Aquæ marinæ quadrant r. ex alto sumito, quo aqua dulcis non accedit, sesquibram salis frigit, eodem indito, et rude misceto usque adeo, donec ovum gallinaceum coctum natabit, desinito miscere. Eodem vini veteris, vel

aminci, vel miscelli albi congios ii. infundito, misceto probe. Postea in vas picatum confundito, et obliuio. Si quis plus voles aquæ marinæ concinnare, pro portione ea omnia facito.

CVII. — Quomodo labra doliorum circumlinias, odorata ut sint, et ne quid vitii in vinum accedat.

Quo labra doliorum circumlinias, ut bene odorata sient, et nequid vitii in vinum accedat. Sapa congios vi. quam optime infundito in alutem, aut in plumbeum et iris aride contusa beniam, et sertam Campanicam p. v. bene odoratum, una cum tri contudas quam minutissime, per cribrum cernas, et una cum sapa coquas samentis, et levi flamma. Commoveto, videro, ne aduras. Usque coquito, dum dimidium excoquas. Ubi refluxit, confundito in vas picatum bene odoratum, et obliuio, et nito in labra doliorum.

CVIII. — Vinum si voles experiri duraturum sit, nec ne

Vinum si voles experiri duraturum sit, nec ne, potentiam grandem dimidium acetabuli in calicem novum indito, et vini sextarium de eo vino quod voles experiri, eodem infundito, et imponito in carbonem, facito bis, aut ter intervale. Tum id percolato, potentiam abijcto. Vinum ponito sub dio. Postridie mane gustato. Si id sapiet, quod in dolo est, scito duraturum. Si subacidum erit, non durabit.

CIX. — Manière de rendre doux un vin dur.

Préparez quatre livres de farine de lentille, et faites-les digérer dans quatre cyathus de vin cuit : faites ensuite des massepains, et laissez-les macérer un jour et une nuit. Jetez le tout dans votre vin en futaille, et tenez fermé pendant deux mois. Ce vin sera distingué par sa douceur et par son bouquet, autant que par sa belle coloration et son arôme.

CX. — Procédé pour enlever au vin sa mauvaise odeur.

Si vous voulez enlever au vin une odeur désagréable, faites rougir au feu un fragment de tuile neuve, eudruiuez-le ensuite de poix, suspendez-le à une petite corde, et laissez-le seulement plonger jusqu'au fond du tonneau, que vous tiendrez bouché pendant deux jours. L'opération a très-bien réussi lorsqu'une seule fois la mauvaise odeur a disparu : si elle persiste, répétez l'opération jusqu'à ce qu'elle disparaisse totalement.

CXI. — Manière de découvrir si on a mêlé ou non de l'eau au vin.

Voulez-vous savoir si on a mêlé ou non de l'eau à votre vin? préparez un vase en bois de lierre, et emplissez-le avec le vin que vous soupçonnez avoir été sophistiqué. Quand il contient de l'eau, le vin filtre au travers des parois du vase et l'eau reste, car le bois de lierre laisse passer le vin.

CXII. — Fabrication du vin de Cos.

Si vous voulez faire du vin de Cos, prenez de l'eau de mer loin des rivages, lorsque les flots ne sont point agités, lorsqu'aucun vent ne les soulève, et dans un endroit où elle ne soit point al-

térée par une eau douce. Après l'avoir puisée trente jours avant la vendange, on la verse dans un tonneau sans le remplir, en laissant sur sa contenance un espace vide de cinq quadrantals. Placez la bonde, en ménageant toutefois un accès à l'air. Après un espace de trente jours, tirez au clair et transvasez doucement dans une autre futaille, en laissant au fond les matières déposées. Vingt jours après, transvasez encore l'eau de mer dans un autre tonneau où elle séjournera jusqu'à la vendange. Laissez bien mûrir sur tiges le raisin que vous destinez à la fabrication du vin de Cos. Lorsqu'une fois il aura été alternativement exposé à la pluie et à la sécheresse, récoltez-le, et exposez-le au soleil pendant deux jours, ou à l'air pendant trois jours, si le temps n'est pas pluvieux : mais s'il vient à pleuvoir, étendez-le sur des claies à l'abri, et retransvasez les grappes qui pourraient. C'est alors que dans une futaille de cinquante setiers on met dix quadrantals d'eau de mer. Égrappez à la main les graines de raisins noirs, et mettez-les dans le tonneau jusqu'à ce qu'il soit plein, afin qu'elles s'imprègnent d'eau de mer. Le tonneau rempli, vous placez la bonde sans intercepter tout à fait l'accès à l'air. Au bout de trois jours retirez les graines, foutez-les sur le pressoir, et serrez votre vin dans des futailles bien sèches, saines et propres.

CXIII. — Recette pour communiquer au vin une odeur agréable.

Pour donner au vin un arôme délicat, employez le procédé suivant. Prenez une brique enduite de poix, couvrez-la de braise doucement

CIX. — Vinum asperum bene fieri.

Vinum asperum quod erit, lene et suave si voles facere, sic facito. De ervo farinam facito lib. iv. et vini cyathos iv. conspergito sapa. Postea facito laterculos. Sinuto combatant noctem et diem. Postea cum misceto cum eo vino in dolio, et oblitudo dies lx. Id vinum erit lene, et suave, et bono colore, et bene odoratum.

CX. — Odorem deteriozem vino si voles demere.

Odorem deteriozem demere vino si voles, testam de tegula crassam puram calfacito in igni bene. Ubi calebit, eam piceo, resicula alligato, testam demittito in dolium infundum leniter, sinuto biduum oblitudo demittito : si deuptus erit odor deterior, id optime; si non, saepius facito, usque dum odorem malum demperis.

CXI. — Si voles scire in vinum aqua addita sit, nec ne.

Si voles scire in vinum aqua addita sit, nec ne, vasculum facito de materia ederacea. Vinum id, quod putabis aquam habere, eodem mittito. Si habebit aquam, vinum effluet, aqua manebit. Nam non continet vinum vas ederaceum.

CXII. — Vinum Cuum si facere voles.

Vinum Cuum si voles facere, aquam ex alto marinam sumito, mari tranquillo, cum ventus non erit, dies lxx.

ante vindemiam, quo aqua dulcis non perveniet. Ubi hauris de mari, in dolium fundito, nolito implere, quadrantibus v minus sit, quam plenum. Operculum imposito, relinquito qua interspiret. Ubi dies xxx praterierint, transfundito in alterum dolium puriter, et leviter. Relinquito in uno quod desederit. Post dies xx in alterum dolium item transfundito, ita relinquito usque ad vindemiam. Unde vinum Cuum facere voles, uvas relinquito in vinea, sinuto bene coquantur. Et ubi pluerit, et sicaverit, tum deligito. Et ponto in sole biduum, aut triduum sub dio, si pluvia non erunt, si pluvia erit, in tecto in cratibus composito, et si qua acina corrupta erunt, depurgato. Tum sumito aquam marinam q. s. s. E. in dolium quinquagenarium infundito aquae marinae q. x. Tum acina de uvis miscellis decerpito de scopione, in idem dolium usque dum impleveris, manum comprimito, nō combatant aquam marinam. Ubi impleveris dolium, operculo operito, relinquito qua interspiret. Ubi triduum praterierit, eximito de dolio, calcato in torculario, et id vinum condito in dolia lauta, et pura, et sicca.

CXIII. — Ut odoratum bene sit.

Ut odoratum bene sit, sic facito : sumito testam piceam : eo proutam lenem indito, sufflato seta, et scheno, et palma, quam habent unguentarii, ponito in dolio, et



chauffée, parfumez-la de mélilot, de jone, et de cette espèce de baume que l'on trouve chez les marchands de cosmétiques. Placez-la dans un tonneau et fermez, afin que l'odeur ne disparaisse pas avant de l'emplier. Ces préliminaires terminés un jour avant le pressurage, entonnez le vin aussitôt qu'il passera du pressoir dans le bassin, couvrez la futaille pendant quinze jours, en ménageant une entrée à l'air, et placez la bonde. Quarante jours après vous transvaserez dans des amphores en ajoutant dans chacune un setier de vin cuit, et en prenant la précaution de ne l'emplier que jusqu'à l'origine des anses. Exposez vos amphores au soleil sur le sol nu, de peur que l'humidité ne s'y introduise, et abandonnez-les ainsi pendant quatre jours seulement. Après ce temps transportez et entassez les au cellier.

#### CXIV. — Vin pour les maux d'estomac.

Si vous voulez obtenir un vin qui fasse un bon estomac, aussitôt après la vendange, au moment où l'on déchausse les vignes, découvrez les racines des cep en nombre suffisant pour faire la quantité de vin que vous jugez nécessaire, et faites-leur une marque. Isolez et débarbez les racines. Répandez au pourtour du cep de la racine d'ellobore, que vous aurez préalablement broyée dans un mortier. Repandez-y également du fumier fait, de la cendre vieille et deux parties de terre, et réchauffez. Récoltez à part les raisins de ces cep. Ce vin conservé pendant longtemps est laxatif, pourvu qu'on ne le mélange pas à l'autre. Buvez avant vos repas un verre de ce vin trempé d'eau : il vous relâchera sans suite fâcheuse.

#### CXV. — Vin contre les obstructions.

Introduisez encore dans une amphore de vin doux une poignée d'ellobore noire que vous retirez du vase après la fermentation ; gardez ce vin pour rendre l'estomac plus libre. Si vous désirez préparer un vin purgatif, à l'époque des déchaussages marquez de craie rouge les cep que vous réservez à cet usage, pour ne pas les confondre avec les autres. Disposez au tour des racines trois petits paquets d'ellobore noire, et recouvrez-les de terre. Mettez à part la récolte de ces cep, mêlez-en un cyathus dans votre boisson ordinaire : ce sera un relâchant et un purgatif innocent.

#### CXVI. — Conservation des lentilles.

Faites infuser du laser dans du vinaigre, mettez vos lentilles dans ce vinaigre ainsi préparé, et exposez au soleil. Faites-les ensuite tremper dans de l'huile, et quand elles auront été séchées, elles se conserveront bien saines.

#### CXVII. — Manière de confire les olives blanches.

Il faut les abattre avant qu'elles se colorent, et les faire macérer dans une eau qu'on change souvent. Une fois bien macérées, il faut les faire égoutter, les mettre dans du vinaigre ; ajoutez de l'huile et une demi-livre de sel par boisseau d'olives. On aura préparé séparément un vinaigre aromatisé avec du fenouil et des lentisques ; si vous voulez y mettre vos olives, servez-vous-en de suite, foutez-les avec vos mains bien sèches dans un vase de terre, et ne les enlevez qu'au moment de servir.

operito, ne odor exeat, ante quam vinum indas. Hoc facito pridie quam vinum intundere voles ; de lacu quam primum vinum in dolia indito, sinito dies xv. aperta ante quam oblinas, relinquo qua interspiret vinum. Postea obdito. Post dies xl. diffundito in amphoras, et addito in singulas amphoras sapes sextarium unum. Amphoras nolito implere nimium, ansarum infimarum fini. Et amphoras nolito implere nimium, ansarum infimarum fini. Et amphoras in sole ponito, ubi herba non siet ; et amphoras operito, ne aqua accedat, et ne plus quadriduum in sole siveris. Post quadratum in culleum componito, et instipato.

#### CXIV. — Vinum si voles concinnare ad alvum.

Vinum si voles concinnare, ut alvum bonum faciat, secundum vindemiam, ubi vites ablaqueantur, quantum putabis et rei satis esse vini, tot vites ablaqueato, et signato. Earum radices circumsecato, et purgato. Veratri radices contundito in pila, eas radices dato circum vitem. Et stercus vetus, et cinerem veterem, et duas partes terre circumdato radices vitis. Terram insuper injecito. Hoc vinum seorsum legito. Si voles servare in vetustatem, ad alvum movendam servato, nec commisceas cum cetero vino. De eo vino cyathum sumito, et miscebo aqua, et bibito ante cenam. Sine periculo alvum movebit.

#### CXV. — Vinum ad alvum movendam.

In vinum mustum veratri atrii manipulum conjecito in amphoram. Ubi satis efferverit, de vino manipulum ejecito, id vinum servato ad alvum movendam. Vinum ad alvum movendam concinnare si voles : Vites cum ablaqueabuntur, signato rubrica, ne admisceas cum cetero vino. Treis fasciculos veratri atrii circumponito circum radices, et terram insuper injecito. Per vindemiam de iis vitibus, quod delegeris, seorsum servato. cyathum in ceteram potionem indito, alvum movebit, et postridie purgabit sine periculo.

#### CXVI. — Lentim quomodo lo servari oportet.

Lentim quomodo servari oportet. Lasepitium aceto diluito, permiscebo lentim aceto laserpitatio, et ponito in sole. Postea lentim oleo perficato, sinito arescat, ita integra servabitur recte.

#### CXVII. — Olea alba quomodo condiantur.

Olea alba quomodo condiantur. Ante quam nigra fiant contundantur, et in aquam dejiciantur. Crebro aquam nutes, deinde ubi satis macerate erunt, exprimas, et in acetum conjicias, et oleum addas, salis seldram in modum oleum. Feniculum, et lentisum seorsum condas in acetum. Si una admiscere voles, cibulator, in oculum calcato, manibus siccis, cum uti voles, sumito.

CXVIII. — Manière de confire les olives blanches, pour les consommer aussitôt après la vendange.

Prenez parties égales de vin doux et de vinaigre. Traitez-les ensuite de la manière que nous venons de décrire.

CXIX. — Manière de faire l'épityram blanc, noir et bigarré.

Recette pour faire l'épityram, soit blanc, soit noir, soit marbré. Assaisonnez de la manière suivante des olives blanches, noires et bigarrées, après en avoir ôté les noyaux. Coupez-les, mettez-les dans un assaisonnement d'huile, de vinaigre, de coriandre, de cumin, de fenouil, de rue et de menthe. Faites-les confire dans un vase de terre, laissez-les baigner dans l'huile, et servez ainsi.

CXX. — Procédé pour avoir du vin doux toute l'année.

Si vous voulez conserver au vin sa douceur pendant toute une année, mettez-le dans une amphore dont les parois auront été enduites de poix, et descendez-le dans un puits; après qu'il y aura séjourné pendant trente jours, retirez-le: il sera doux pendant toute l'année.

CXXI. — Gâteau au vin doux.

Arrosez de moitié un boisseau de farine de seigle, ajoutez-y de l'anis, du cumin, deux livres de graisse, une livre de fromage et de la sciure de bois de laurier; moulez le gâteau, mettez-y des feuilles de laurier en le faisant cuire.

CXXII. — Vin contre les rétentions d'urine.

Broyez dans un mortier du chèvre-feuille ou du genévrier, mettez-en une livre dans deux con-

CXVIII. — Oleum albam secundum vindemiam qua utaris.

Oleum albam quam secundum vindemiam uti voles, sic condito. Musti tantundem addito, quantum aceti. Cetera item condito ita, uti supra scriptum est.

CXIX. — Epityrum album, nigrum, et varium.

Epityrum album, nigrum, variumque sic facito. Ex oleis albis, nigris variisque nucleos ejicito. Sic condito. Conditio ipsas: addito oleum, acetum, coriandrum, cumminum, feniculum, rutam, mentam. In oculum condito, oleum supra siet, ita utitor.

CXX. — Mustum si voles totum annum habere.

Mustum si voles totum annum habere, in amphoram mustum indito, et corticem oppicato, denutito in piscinam. Post xxx. diem eximito. Totum annum mustum erit.

CXXI. — Mustaceos sic facito.

Mustaceos sic facito. Farinae siliginæ medium mium musto conspergito. Anisum, cumminum, adipis r. n. casei libram, et de virga lauri deradito, eodem addito. Et ubi delinveris, lauri folia subulis addito, cum coques.

CXXII. — Vinum concinnare ad lotium.

Vinum concinnare, si lotium difficultius transibit. Capredam, vel juniperum contundito in pila, libram indito

ges de vin vieux, et faites-les bouillir dans un vase d'airain ou de plomb. Après le refroidissement, mettez-le dans une lagena, et prenez-en un verre le matin à jeun: cela vous fera du bien.

CXXIII. — Vin pour les sciatiques.

Mettez en copeaux un morceau de bois de genévrier de la grosseur d'un demi-pied. Faites bouillir dans une conge de vin vieux; après le refroidissement, versez dans une lagena, et dans la suite vous en prendrez un verre tous les matins à jeun: cela vous fera du bien.

CXXIV. — Renfermer les chiens pendant le jour.

Renfermez vos chiens pendant le jour, afin que pendant la nuit ils soient plus ardents et plus vigilants.

CXXV. — Vin de myrte.

Faites sécher à l'ombre des branches de myrte noir, et couvrez-les ainsi jusqu'à la vendange. Broyez-en alors un demi-boisseau dans une urne de vin, et bouchez le vase. Aussitôt que la fermentation se calme, enlevez le bois de myrte. Cette potion est excellente quand on est resserré, contre les maux de côtes et contre les coliques.

CXXVI. — Preservatif contre la colique, la dysenterie, les teignes et les vers.

Si vous souffrez d'une indigestion, de la dysenterie, si les teignes et les vers vous tourmentent, prenez trente grenades sèches, broyez-les, mettez-les dans un vase avec trois conges d'un vin noir et dur, et bouchez. Trente jours après vous pouvez le déboucher et vous en servir, en le prenant à jeun à la dose d'une hémine.

in duobus congiis vini veteris in vase atheno, vel in plumbeo detinefacito. Ubi retriixerit, in lagenam indito. Id mane jejunis cyathum sumito: proderit.

CXXIII. — Vinum ad ischiacos.

Vinum ad ischiacos sic facito. De junipero materiam semipedem crassam concidito minutim. Eam infervescito cum congio vini veteris. Ubi retriixerit, in lagenam confundito, et postea id utito vini cyathum mane jejunis: proderit.

CXXIV. — Ut interdum canes clausos habeas.

Canes interdum clausos esse oportet, ut noctu aciores et vigilantiores sint.

CXXV. — Vinum myrteum sic facito.

Vinum myrteum sic facito: Murtam nigram arfacito in umbra. Ubi jam passu erit, servato ad vindemiam: in urnam musti contundito murtæ semodiam, id oblinito. Ubi desiverit fervere mustum, murtam eximito. Id est ad alvum crudum, et ad lateris dolorem, et ad eccliacum.

CXXVI. — Ad tormina, et si alvus non consistat, et si tinea ac tumbrici molesti existant.

Ad tormina, et si alvus non consistet, et si tinea, et tumbrici molesti erunt, xxx mala Punica acerba sumito, contundito, indito in utrumque, et vini nigri austeri congiostres, vas oblinito. Post dies xxx. aperito, et utito: jejunis heminam bibito.

CXXXVII. — Remède contre les indigestions et les retentions d'urine.

Cueillez des fleurs de grenadier lorsqu'elles s'épanouiront, mettez-en trois mines dans une amphore, ajoutez-y un quadrantal de vin vieux et une mine de racine de fenouil. Bouchez l'amphore, ne l'ouvrez qu'après un mois, et servez-vous de la liqueur. Quand vous voudrez digérer ou uriner, vous pourrez en boire à volonté sans aucun danger. Le vin préparé de cette manière est également un préservatif contre la teigne et les vers. Quand un enfant en est tourmenté, ne le laissez pas souper. Le lendemain prenez une drachme d'encens, une drachme de miel enit, et un setier de vin d'origan, administrez-le lui le remède à jeun à la dose de trois chyles, suivant son âge, et une hémine de vin. Faites-le monter dix fois sur la pierre à moudre et sauter en bas; ordonnez-lui la promenade.

CXXXVIII. — Crépissage des habitations.

Si vous voulez crépir votre habitation, choisissez une terre où domine soit la craie, soit l'ocre; mêlez-y de l'amurque et de la paille hachée. Laissez fermenter le tout pendant quatre jours. Après quoi vous le travaillerez avec le râble, et vous vous en servirez pour crépir. Cet enduit éloignera l'humidité nuisible, ne se laissera pas entamer par les rats, empêchera l'herbe de croître et les murs de se lézarder.

CXXXIX. — Aie à battre le blé.

Bêchez la terre en la pulvérisant, arrosez-la d'amurque en telle abondance, qu'elle en soit saturée autant que possible, pulvérissez-la de

nouveau, et nivelez-la à l'aide du cylindre ou de la batte. Ce nivellement empêchera les fourmis de la soulever, et les pluies de la détremper.

CXXX. — Répandre de l'amurque au pied des arbres.

Arrosez d'amurque crue les troncs d'olivier et les autres bois; exposez-les au soleil pour favoriser l'imbibition. Cela les empêchera de fumer, et en facilitera la combustion.

CXXXI. — Offrande pour les bœufs.

Faites aux dieux une offrande pour la santé de vos bœufs. Commencez à labourer au printemps: débutez par les sols pierreux et sablonneux, et terminez par ceux qui sont les plus compactes et les plus humides.

CXXXII. — Manière de la faire.

Voici comment il faut faire cette offrande: présentez à Jupiter Dapalis une coupe de quel que vin que ce soit. Ce jour sera chômé par les bœufs, par les bouviers, et par ceux qui feront le sacrifice. Au moment du sacrifice vous ferez cette prière: « Jupiter Dapalis, je remplis mon devoir en t'offrant cette coupe de vin dans ma maison et au sein de ma famille; à cette cause daigne l'avoir pour agréable. » Lavez ensuite vos mains, prenez le vin, et dites: « Jupiter Dapalis, agréce ce festin que je dois t'offrir. Reçois ce vin placé devant toi. » Si vous le trouvez bon, présentez une offrande à Vesta. Le festin présenté à Jupiter consiste en un morceau de porc rôti, et en une coupe de vin intacte. Faites cette offrande sans y toucher; le festin terminé, semez le millet, le panis, l'ail et la lentille.

CXXXVII. — Ad dyspepsiam et stranguriam.

Ad dyspepsiam et stranguriam [mederi]. Malum Punicum ubi florebit, colligito. Tris minas in amphoram infundito. Vini q. i. veteris addito, et feniculi radicem putam confusam minam. Oblinito amphoram, et post dies xxx aperito et utitor. Ubi volēs eñum concoquere, et lotium facere, hinc bibito quantum volēs sine periculo. Item vinum tenuis perungat, et lumbos, si sic concines. Inveniatum jube esse, post triduo floribz drachmam i; conterito, et mel cortum drachmam unam, et vini sextarium origaniti, dato jejuno, et puero pro etate triobolium, et vin henniam. Supra pilam incendat, et saliat decies, et deambulet.

CXXXVIII. — Habitationem de lutare.

Si habitationem delutae vis, terram quam maxime cretosam, vel tubricosam sumito, eo amuram infundito, paleas indito. Sumito quatriduum trasescat. Ubi bene traserit, ruto considito; ubi consideris, delutato. Ita neque aspergo nocet, neque mares cava faciunt, neque herba nascetur, neque latamula sentient se.

CXXXIX. — Area frumentaria quomodo fiat.

Area ubi frumentum feratur, sic facito: Confundatur minute terra, amurca bene conspergatur, ut combat

quam plurimum. Communito terram, et cylindro aut pavicula coequeato. Ubi coequeata erit, neque fornica molestae erunt, et cum pluerit, latum non erit.

CXXX. — Ligna amurca aspergantur.

Codicillos oleaginos, et cetera ligna amurca cuncta perspergito, et in sole posito, peribant bene. Ita neque famosa erunt, et ardeunt bene.

CXXXI. — Dapem pro bubus.

Dapem pro bubus pro flore facito. Postea verno arare incipito. A loca patrum arato quae rudecta arenaeque erunt. Postea ubi quaeque gravissima atque aquisissima erunt, ita postremo arato.

CXXXII. — Dapem quomodo facias.

Dapem hoc modo fieri oportet. Jovi dapali enigmam vini quantum vis polluceto. Eod die terie bubus et bubulis, et qui dapem ficiunt. Cum pollucere oportebit, sic facies. Dapali dapalis, quod tibi fieri oportet, in domo familia mea colligam vini dap, ejus rei et ego macte hac illa et dapem illucenda esto. Mavis interitum. Postea vinum sumito. Jupiter dapalis, (macte istare dapem pollucenda esto.) Macte vino inferio esto. Veste si vides dato. Daps Jovi assana pecunia, mea vin Jovi caste. Proclamo sine contagione. Postea dapem facta scito milium, paucum, alium, lentum.

## CXXXIII. — Multiplication des arbres fruitiers et autres.

Les dragéons que poussent les racines des arbres seront couchés en terre, et leur sommet relevé, afin qu'ils puissent prendre racines. Levez-les en temps propice et plantez-les soigneusement. Le figuier, l'olivier, le grenadier, le cognassier, le poirier-coin, tous les pommiers, le laurier de Cypré, celui de Delphes, le myrte épithalame, le myrte blanc et le noir, le noyer d'Avellino, celui de Préneste, le platane, se propagent de boutures enlevées à la souche principale. Les arbres qu'on affectionne seront plantés soigneusement dans des pots. Pour leur faire prendre racines sur l'arbre même, on se munit d'un pot troué ou d'un petit panier. On y fait passer la branche, on les remplit de terre qu'on a soin de tasser, et on les laisse sur l'arbre. Deux ans après on coupe la branche au-dessous du point d'insertion, et on la plante avec le panier. On pourra ainsi faire prendre des racines vigoureuses à toute espèce d'arbres. Pour multiplier la vigne on emploie aussi ces paniers, qu'on remplit bien de terre; on sevré l'année suivante, et on plante un pieu

## CXXXIV. — Avant la moisson immoler la truie précidane.

Avant la moisson, faites de la manière suivante le sacrifice de la truie précidane: immolez à Ceres la truie précidane, femelle du porc, avant de couper l'épeautre, le blé, l'orge, la fève, et la semence de raves. Le vin et l'encens nous rendront propices Janus, Jupiter et Junon. Avant de sacrifier la truie, présentez un gâteau à Janus en lui faisant cette prière: « Janus, notre père, au nom de mon humble offrande, je te présente mes

supplications afin que tu m'accordes ta protection pour moi; pour mes enfants, pour ma maison et mes gens: » Offrez aussi à Jupiter un gâteau et cette prière: « Jupiter, au nom de ce gâteau, je te conjure d'écouter mes prières, et de nous accorder ta protection, à moi, à mes enfants, à ma maison, et à mes gens. » Présentez ensuite le vin à Janus en lui disant: « Janus, notre père, avec un gâteau je t'ai adressé ma prière suppliante: reçois de même avec bonté ce vin que je t'offre. » Adressez-vous ensuite à Jupiter: « Jupiter, reçois ce gâteau, reçois ce vin placé devant toi. » Alors immolez la truie précidane. Aussitôt que les entrailles auront été divisées, on présentera à Janus son gâteau, et on l'adorera comme précédemment. On offrira de même à Jupiter des prières et le gâteau, comme on l'a déjà fait. On présentera du vin à Janus et à Jupiter, comme lorsqu'on leur offrait les gâteaux. Ensuite on consacre à Ceres les entrailles de la victime, et du vin.

## CXXXV. — Lieux où il faut acheter les tuniques, les casques, les ustensiles de fer et autres.

On se pourvoira à Rome de tuniques, de toges, de saies, de casaques et de sabots; à Calvi et à Minturne, de capuchons, d'ustensiles en fer, de faux, de pelles, de haches, de harnais, de chaînes-trapes, de chaînes; à Vénafre, de pelles; à Suessa et en Lucanie, de chars; à Albe, de traîneaux; à Rome, de futailles et de bassins; de tuiles à Venafre. Pour les terres compactes les araires devront être tirés de Rome, et de la Campanie pour les terres poreuses: les meilleurs jougs se tirent de Rome; on y trouvera

## CXXXIII. — Propagatio pomorum, ceterarumque arborum.

Propagatio pomorum, ceterarumque arborum. Arboribus ab terra pulli qui nati erunt, eos in terram deprimito, extollito uti radicem capere possint. Inde ubi tempus erit, effodito, scitotque recte. Ficaria, oleam, malum Punium, mala struthia, colona, aliisque mala omnia. Laurus Cyprum, Delphicum, prunum, myrtum conjugubum, et myrtum album et nigrum, nuxes Avellanas, Prænestinas, platannum; hæc omnia genera a capitibus propagari vixunt: que ad hunc modum oportet haberi. Quæ diligenter seri videri, in cælisbus seri oportet. In arboribus radices uti capiant, videri peritum sumito tibi, aut quasillum, per eum ramulum transecto, cum quasillum terra impleto calcatoque, in arborem relinquitur. Ubi hominum erit, ramum tenerum infra præditto, cum quasillo verito. Eo modo quod vis genus arborum facere potens, uti r. lices bene habeant. Item videri in quasillum propagato terraque bene oportet, anno post præditto, cum quato serito.

## CXXXIV. — Antequam messim incipias, uti porcum præcidaneum facias.

Præcipuum messim facies, porcum præcidaneum hoc modo fieri oportet. Cerei porca præcidanea, porca homina, priusquam hæc fruges condantur, far, triticum, ordeum, fabam, semen rapicium; flure, vno, Jano, Jovi, Junoni præfatu. Priusquam porcum feminam im-

molatis, Jano struem commovo sic: Jane pater, te hæc stue commovenda bonas preces precor, uti sis volens propitius mihi, liberisque meis, domo familiarique meæ. Fecit Jano Jovi moveto et mactato sic: Jupiter te hoc fecit obmovendo bonas preces precor, uti sis volens propitius mihi liberisque meis, domo familiarique meæ. Fecit hoc fecit. Postea Jano vinum dato sic: Jane pater, uti te stue commovenda bonas preces bene precatus sum, ejusdem rei ergo macte vno inferio esto. Postea Jovi sic: Jupiter macte fecit esto. Macte vno inferio esto. Postea porcum præcidaneum immolato. Ubi exta prosecta erunt, Jano stuen commovo, mactatoque item uti prius obmoveris. Jovi ferunt obmoveto, mactatoque item uti prius feceris. Item Jano vinum dato, et Jovi vinum dato, ita uti prius datum ob stuen obmovenam, et fecit libandum. Postea Cerei exta et vinum dato.

## CXXXV. — Tunica et centones, ferramenta et reliqua utensilia ubi emanant.

Rome tunicas, togas, saga, centones, sculponeas: Calibus et Minturnis cuculliones, ferramenta, falces, palas, ligones, securæ, ornamenta, murices, catellæ: Venafro, palas. Suessa, et in Lucanis plostra, treble Albe: Rome dolia, labra: tegulae ex Venafro. Aratra in terram validam Romanica bona erunt, in terram pullam Campanica, juga Romanica optima erunt. Vomis indutilis optimus erit.

aussi les soes les plus acérées. On tirera les trappètes de Pompeia; les clous, de Nole, près des murs de Rufus; les serrures, de Rome. On trouvera à Capoue des seaux, des jattes à huile, des vases pour l'eau, des urnes pour le vin, et tous les autres ustensiles en cuivre. On trouvera à Nole les corbeilles de Campanie, et ce sont les meilleures. Les cordes de poulies et toute la corderie se tirent de Capoue. Les corbeilles romaines viennent de Suessa et de Casinum; mais celles de Rome sont préférables. Celui qui fait faire à Casinum des câbles de pressoir les payera cinquante écus chez Tannius; à Vénafre, C. Mennius les fait payer cent écus. Huit bons cuirs ne sont pas de trop pour ces câbles. Les nôtres ne doivent être ni vieux, ni manies, ni imprégnés d'une trop grande quantité de sel. On les tannera et on les huilera, puis on les fera sécher. On devra couper le câble sur une longueur de soixante-douze pieds, et lui donner trois tours, dont chacun aura neuf courroies de deux doigts de large. Quand il sera cable, il ne mesurera plus que quarante-neuf pieds en longueur. La jonction sur les coutures aura une course de trois pieds; il ne restera ainsi que quarante-six pieds. En le violentant par l'extension, il s'allongera de cinq pieds et aura une longueur totale de cinquante et un pieds. Pour les plus grands pressoirs il faut que le câble ait cinquante-cinq pieds; cinquante-un suffisent pour les petits. La longueur la plus convenable de la courroie pour les charrettes est de soixante pieds; la petite corde aura quarante-cinq pieds; les guides pour la charrette auront trente-six pieds; les guides pour l'aire vingt-six, les traits vingt-sept et demi; les cuirs qui fixent le timon aux jougs auront dix-neuf pieds; la petite corde quinze pieds. Pour la charrue les premiers auront douze pieds, et la seconde huit

pieds. Les pressoirs les plus grands auront quatre pieds et demi, les meules auront trois pieds et demi de diamètre, sur un pied et une palme d'épaisseur par le milieu, au sortir de la carrière; il y aura deux doigts de distance entre le milliaire et le rebord du bassin; ce rebord aura cinq doigts d'épaisseur. Ceux du second ordre auront quatre pieds et une palme de largeur; il y aura un pied un doigt entre le milliaire et le rebord du bassin; ce rebord aura cinq doigts d'épaisseur; leurs meules auront trois pieds et cinq doigts d'épaisseur. Vous ferez dans les meules un trou rond qui les traversera de part en part, en conservant d'un côté à l'autre le même rayon de six pouces. Ceux du troisième ordre auront quatre pieds de largeur. Il y aura un pied entre le milliaire et le rebord du bassin; ce rebord aura cinq doigts d'épaisseur; la meule aura trois pieds deux doigts de diamètre et un pied et deux doigts d'épaisseur. Lorsque le trapete aura été amené à l'endroit où vous voudrez le placer, vous le monterez et l'ajusterez sur le lieu même.

CXXVI. — Conditions à imposer au colon puillier.

Dans le territoire de Cassinum et de Vénafre on donnera au métayer le huitième du produit dans un bon sol, le septième dans un sol ordinaire, le sixième dans un sol médiocre si le partage se fait au panier, et le cinquième s'il se fait au boisseau. Dans les meilleurs terrains de Vénafre on ne donne au colon que la neuvième partie mesurée avant le dépiége. Si l'on fait moudre en commun, le métayer payera son droit de mouture proportionnellement à la part qui lui est attribuée. Il aura la cinquième partie du produit de l'orge et des fèves après le battage.

Trapeti Pompeiis. Nole ad Rufi maceriam claves. Clostra Roma. Hamae, vineae oleariae, mœci apparatus, urnae vinariae, alia vasa omnia Capuae. Nole fuscinae Campanicae. Haec hamae utiles sunt. Funis subhetarius, spatium omne Capuae. Fuscinae Romanicae Suessa, Casino. Le optimaerium Romae. Funem foreculum si quis faciat Casini L. Tannius. Vénafre C. Mennius L. F. eo indere oportet coria lora vii. Nostitia recentia quae depasta sient, quam minimum salis habeant, ea depesere et ungere unguine prius oportet, tum stercore. Funem exodini oportet longum pedes LXXII. foros in. habeat, lora in locos singulos xv. lata digitos ii. Cum tortus erit longus pedes XLX. in communisura adiant pedes iii, reliquum erit pedes XLVI. Uti extentus erit, a colat p. v. longus erit p. ii. Funem foreculum. Adiant longum esse oportet pedes LX, maximis vasis; nam nubes pedes LI. Funem foreculum in plostium justum pedes LX. Semifunium pedes XLV. Lora retinenda in plostium ped. XXXVI, ad aratrum ped. XLVI lora productiora ped. XXXV. subjugia in plostium lora e. xv. funiculum ped. xv, in aratrum subjugia lora e. xii. Funiculum

ped. viii. Trapetos latis maximis ped. iv. s. orbis altos ped. iii. s. orbis medios sex lapideis cum eximie crassos pedum, et palmum. Inter miliarium et librum ped. i. digitos ii. Libra crassa digitos v. secundum trapetum latum ped. iv. et palmum. Inter miliarium et librum pedem unum, digitum unum, libra crassa digitos v. orbis altos ped. iii. et digitos v. crassos ped. i. et digitos iii. Foratorem orbis senaped opoportet versum facito. Tertium trapetum latum ped. iv. inter miliarium et librum ped. i. librum dig. v. orbis altos ped. iii. digitos iii. crassos ped. i. digitos ii. Trapetum ubi arvetum erit, ubi stantes, ibi et commodote, circumdatoque.

CXXVII. — Politionem quo pacto dari oportet.

Politionem quo pacto dari oportet. In agro Casinate et Vénafre in loco bono parte octava corbi dividat, satis bono septim. tertio loco sexta; si granum modo dividat, parte octava. In Vénafre ager optimus ix. parti corbi dividat. Si communiter pisum, quod ex parte politor pars est, cum patem in plostium politor. Octidm quinta mo ho. librum quinta modo dividat.

CXXXVII. — Conditions à imposer au vigneron partiaire.

Que le propriétaire surveille d'une manière sévère les vignes, les terres, les arbres et les cultures qu'il laisse en métayage. Il abandonnera au colon le foin et les fourrages nécessaires à l'entretien des bœufs que réclament les travaux. Tout le reste sera partagé sans distinction.

CXXXVIII. — Travaux permis aux bœufs les jours de fête.

Il est permis d'atteler les bœufs pendant les jours fériés, pourvu que ce soit pour le transport du bois, des pailles et du blé qu'on ne donne point. Les mulets, les chevaux, les ânes ne chôment jamais que les fêtes de famille.

CXXXIX. — Manière d'élaguer un bois.

Preliminaires usites à Rome avant d'élaguer un bois. Offrez un porc en expiation, et prononcez ces paroles : « Qui que tu sois, dieu ou déesse, divinité à qui ce bois a été consacré, accepte l'offrande que je te fais avant de l'élaguer. En mémoire de ce sacrifice pardonne cet élagage que nous ferons, moi ou les miens sous mes ordres. C'est dans ce but qu'en t'offrant ce porc en expiation, je te conjure d'accorder ta protection à moi, à ma maison, à mes gens et à mes enfants. Agrée l'offrande expiatoire de ce porc que je vais te sacrifier. »

CXL. — Sacrifice expiatoire à offrir en cas de défrichement.

Si vous voulez défricher, faites un autre sacrifice expiatoire de la même manière, si ce n'est que vous y ajoutez ces paroles : « En cas qu'on vienne à y travailler. » Une fois la besogne com-

CXXXVII. — Vineam redemptori partiario quomodo des.

Vineam curandam partiario bene eruet; fundum, arbusum, agrum frumentarium. Partiario fenum et palulium, quod bulbus salus siet, qui illic sient. Cetera omnia pro mulvisio.

CXXXVIII. — Boves quomodo feriis conjungere licet.

Boves feriis conjungere licet. Hoc licet facere, arvehant ligna, fabalia, frumentum, quod non daturus erit. Mulis, equis, asinis feriae nulla, nisi si in familia sunt.

CXXXIX. — Quomodo modum lucum collocare debeat.

Lucum collocare Romano more sic oportet. Porco piaculo facito. Sic verba concipito : Si dens, si deus es, quoniam illud sacrum est, uti tibi jus siet porco piaculo facere, illucse sacri coercendi ergo. Harumce rerum ergo sive ego sive qui jussu meo fecerit, uti id recte factum siet. Ejus rei ergo le hoc porco piaculo immolando bonas precas precor, uti sies volens propitius mihi, domo, familiaeque meae, liberisq; meis. Harumce rerum ergo macte hoc porco piaculo immolando esto.

CXL. — Si fodere velis altero piaculo quid facere debeat.

Si fodere velis, altero piaculo, eodem modo facito; hoc amplius dicto, operis faciendi causa : tum opus quotidie

menee, travaillez tous les jours sur quelque partie; car s'il y a interruption à cause des fêtes publiques ou de famille, il faut recommencer le sacrifice.

CXLI. — Purification des terres.

Faites circuler autour de la terre la victime suovitautilienne. Je t'ordonne, Manius, de promener cette triste victime autour de mon domaine et de ma terre, soit en totalité, soit seulement sur la partie que tu jugeras à propos de purifier, afin qu'à l'aide des dieux le succès couronne mes entreprises. Auparavant offre du vin à Janus et à Jupiter, et dites : Mars notre père, je te conjure d'être propice à moi, à ma maison et à mes gens; c'est dans cette intention que j'ai fait promener une triple victime autour de mes champs, de mes terres et de mes biens, afin que tu en écarter, éloigne et détourne les maladies visibles et invisibles, la stérilité, la dévastation, les calamités et les intempéries; afin que tu fasses grandir et prospérer mes fruits, mes grains, mes vignes et mes arbres; afin que tu conserves la vigueur à mes bergers et à mes troupeaux, et que tu accordes santé et prospérité à moi, à ma maison et à mes gens. Aussi, pour purifier mes champs, mes terres et mes biens, et pour faire un sacrifice expiatoire, daigne agréer ces trois victimes à la mamelle que je vais immoler. Mars notre père, agréez dans ce but ces trois jeunes victimes. Saisissez le couteau pour empiler les galettes et le gâteau, et offrez-les. A mesure qu'on immolera le porc, l'agneau et le veau, on dira : Sois glorifié par cette victime suovitautilienne.

per partes facito; si intermisieris, aut ferie publice aut familiares interseuerint, altero piaculo facito.

CXLI. — Si agrum lustraveris, quid tunc facere debeas.

Agnum lustrare sic oportet. Impera suovitautilia circumagi. Cum divi volentibus, quodque bene eveniat, mando tibi Mani, uti illic suovitautilia fundum, agrum, terramque meam quata ex parte sive circumagi, sive circumferenda censeat, uti cures lustrare, Janum, Jovemque vino praefamino, (sic dicto : ) Mars pater te precor, quoesque uti sies volens propitius mihi, domo, familiaeque nostrae, quojus rei ergo agrum, terram, fundumque meum suovitautilia circumagi jussi. Ut in motibus vasos, invisosque, viduer talium, vastitudinemque, calamitates, intemperiasque prohibeas, defendas, averruncesque. Utique tu fruges, frumenta, vinea, virgultaque grandire, benecque evenire sinas. Pastores, pecoraque salva servassis, quisque bonam salutem vastitudinemque mihi, domo, familiaeque nostrae. Harumce rerum ergo fundi, terrae agrique mei lustrandi, lustrare faciendi ergo sicuti divi macte hisce suovitautilibus lactentibus immolandi esto. Mars pater ejusdem rei ergo, macte hisce suovitautilibus lactentibus esto. Item cultro facito struem, et lectum uti adsiet. Inde obmoveto. Ut porcum immolabis, agnum, vitulumque, sic oportet. Ejusque rei ergo macte hisce suovitautilibus immolandi esto. Nominare vetat matrem, neque agnum, vitulumque. Si minus in omnes libat, sic verba concipito : Mars pater,

Il n'est point permis de prononcer les mots pore, agneau, veau. Si ces victimes n'ont point apaisé la divinité, on fait cette prière : Mars notre père, si quelque chose t'a déplu dans ce sacrifice des trois jeunes victimes, accepte en expiation ces trois autres. Si on présume que l'une ou deux des victimes n'apas été agréée, on fait cette prière : Mars notre père, puisque le sacrifice de ce pore ne t'apas été agréable, accepte ce pore en expiation.

#### CXLII. — Devoirs de l'Intendant.

Il fera ce que le maître commande, exécutera les travaux que réclame la terre. Il fera les achats et les préparatifs convenables ; il se procurera et soignera les provisions de bouche et des vêtements pour les gens de la ferme ; il écoutera surtout attentivement les ordres du maître. Il faut de plus qu'il se mette en rapport avec la ménagère, et qu'il sache lui donner ses ordres pour que le maître, à son arrivée, trouve préparé et bien en ordre ce dont il a besoin.

#### CXLIII. — Devoirs de la première servante.

Il surveillera la ménagère, afin qu'elle remplisse ses devoirs. Si le maître te l'a donnée pour épouse, n'en cherche point d'autres. Inspire-lui de la crainte, et fais en sorte qu'elle ne soit point prodigue ; qu'elle voie le moins possible ses voisines ou d'autres femmes ; qu'elle ne reçoive personne ni à la ferme, ni chez elle ; qu'elle ne mange point ailleurs et ne soit pas coureuse : qu'elle ne fasse point de sacrifice ; qu'elle ne charge personne d'en faire pour elle ; sans l'ordre du maître ou de la maîtresse ; qu'elle se souvienne que le propriétaire offre des sacrifices pour tous ses gens. Amie de la proprete, qu'elle tienne toujours la ferme propre et balayée ; que tous les jours avant

de prendre son repos l'âtre soit propre et balayé. A l'arrivée des kalendes, des ides, des nones et des jours de fête, elle suspendra au foyer une couronne de fleurs. Dans ces jours elle consacrerà tous ses loisirs à prier les lares de la maison. Que tous les jours elle ait des aliments préparés pour toi et pour les gens ; qu'elle ait un poulailler bien peuplé et des œufs en abondance ; qu'elle fasse une ample provision de poires seches, de sorbes, de figues, de raisins cuits au soleil, de sorbes confites dans du vin cuit, des poires et des raisins en caisse, et des coings. Qu'elle enfouisse dans la terre des pots contenant des raisins stratifiés avec des mares. Qu'elle tienne également sous la terre des noix fraîches de Preneste enfermées dans des pots de terre. Qu'elle ait en réserve des coings de Seantium, des coings sauvages, et tous les autres fruits de garde. Cette provision doit se renouveler avec soin toutes les années. Elle saura se procurer de bonne farine et du gruau fin.

#### CXLIII. — Conditions pour la récolte des olives.

Voici à quelles conditions il convient de donner à forfait la récolte des olives. Que toutes les olives soient diligemment récoltées à la guise du propriétaire, ou de son remplaçant, ou de celui à qui les fruits ont été vendus. On ne les pincera point, on ne les gaulera pas non plus sans l'ordre du maître. Si quelqu'un enfreint la loi, son travail ne sera payé ni à lui, ni à l'entrepreneur de la cueillette. Ceux qui sont occupés à la récolte jureront devant le maître, ou devant son préposé, qu'ils n'ont soustrait, ni eux ni leurs camarades, aucune portion de la récolte d'olives faite sur le domaine de L. Manlius. Si quelqu'un refuse le serment, ni le propriétaire ni l'entrepreneur ne lui payeront point sa part pro-

si quid tibi in illius suovitautilibus latentibus, neque satisfactum est, ne liscis suovitautilibus piaculo. Si uno, duobusve dubitaverit, sic verba conceptio : Mars pater, quod tibi illic porco, neque satisfactum est, te hoc porco piaculo.

#### CXLII. — Villici officia

Villici officia quæ sunt, quæ dominus præcepit, ea omnia quæ in fundo fieri oportet, quæque cum paratque oportet, quomodoque cibaria, vestimenta familie dari oportet, eadem omnia ei curæ, faciatur monere, dominoque dicto audient sit. Hoc amplius, quomodo villicum uti oportet, et quomodo ei imperari oportet, uti adventu domini, quæ opus sunt, parentur, curenturque diligenter.

#### CXLIII. — Villicæ officia.

Villicæ quæ sunt officia, curato faciat. Si cum tibi dederit dominus uxorem, ea esto contentus, ea te metuat. Facito ne nimium luxuriosus sis. Vicinas aliasque mulieres quam minimum utatur. Neve domum, neve ad sese recipiat. Ad cenam nequo eat, neve ambulatrive sis. Rem divinam ni faciat, neve mandet, qui pro ea faciat, injussu domini, aut domine. Scito dominum pro tota familia rem

divinam facere. Munda siet. Villam conversam mundamque habeat. Forum purum circumversum quotidie, priusquam cubitum eat, habeat. Kalendis, Idibus, Nonis, festis dies cum erit, coronam in focum indat. Per eandemque dies Lari familiari pro copia supplicet. Cibus tibi et familie curet ut coctum habeat. Gallinas multas, et ova uti habeat. Pira arida, soba, ficos, uvas passas, soba in sapa, et pira, et uvas in dolis, et mala struthia, uvas in vinaceis, et in ureis, in terra obrutas. Et mures Prænestinas recentes in urceo in terra obrutas habeat. Mala Seantiana in dolis, et alia, quæ condi solent, et silvatica. Hoc omnia quotannis diligenter uti condita habeat. Farinam bonam, et far subtili sciat facere.

#### CXLIV. — Lex oleæ legenda.

Oleam legendam hoc modo locare oportet. Oleam cogito recte onam arbitratu domini, aut quem custodem fecerit, aut cui olea venerit. Oleam ne stringito, neve verberato injussu domini aut custodis. Si adversus ea quis fecerit, quod ipse eo die delegit, pro eo nemo solvet, neque debebitur. Oleam qui legerint, omnes jurando ad dominum, aut ad custodem, sese oleam non surripuisse, neque quemquam suo dolo malo, ea oleitatu ex fundo L.

portionnelle, et il ne lui sera rien dû. Il présentera une caution pour la bonne récolte des olives, et cette caution devra être agréée par L. Manlius. Les échelles seront rendues dans le même état qu'elles auront été prêtées, excepté celles qui auraient été brisées par suite de vétusté. Si elles sont détériorées, on en rendra de nouvelles, ou bien le prix en sera déduit par experts. Si par la faute de l'entrepreneur le propriétaire éprouve quelque dommage, il faut entrer en composition. On prendra pour arbitre un homme bien famé. L'entrepreneur est tenu d'avoir assez de monde pour cueillir et pour amasser les olives; s'il ne le fait pas, on diminue sur le prix la valeur du travail qu'il a cédé ou sous-loué. Il ne s'appropriera ni fruit, ni bois provenant de la plantation. Si quel'un de ses ouvriers emporte, on déduira sur le prix convenu quarante sesterces pour chaque soustraction, et l'entrepreneur ne donnera pas cette somme à l'ouvrier. Toutes les olives seront mesurées bien propres dans le boisseau à olives. Il occupera constamment cinquante personnes, dont les deux tiers pour faire la récolte à la main. Il ne faut pas permettre qu'un ouvrier employé à la récolte ou au pressurage des olives soit payé plus cher que de coutume, à moins que l'entrepreneur n'affirme qu'il se l'est associé pour ce moment. Si cela a lieu, le maître ou son préposé peut exiger le serment de tous les associés. S'ils refusent de jurer, personne ne paye ni ne doit payer le travail qu'exigent la récolte et la manipulation des olives. La bonne main pour une récolte de douze cents muids sera de cinq muids d'olives salées, neuf livres d'huile épurée, cinq sesterces et cinq quadrants de vinaigre pour toute la récolte; si l'on ne donne point d'olives

salées, on payera chaque muid à raison de cinq sesterces.

#### CXLV. — Conditions pour la fabrication de l'huile.

Marché à forfait pour le pressurage de l'olive. Travaillez consciencieusement au gré du propriétaire ou de l'homme à qui il a confié la surveillance de la fabrication. Employez, si cela est nécessaire, des séries d'ustensiles. Choisissez pour ouvriers des hommes agréables au surveillant ou à celui qui a acheté l'huile. Servez-vous du trapète. Si le propriétaire a été forcé de louer des ouvriers supplémentaires, ou de faire marché avec un autre, entrez en composition, ou le prix convenu vous sera forcément diminué. Ne détourniez aucune portion de l'huile, ni pour vous en servir ni pour la dérober, et n'employez que celle qui vous aura été donnée par le surveillant ou par le propriétaire. Si on a volé de l'huile, chaque soustraction sera punie d'une amende de quarante sesterces, ou d'une égale diminution sur le prix. Ceux qui fabriquent l'huile jureront devant le propriétaire ou devant son intendant qu'ils n'ont soustrait, eux ni personne, ni huile ni olive de l'appenance du domaine de L. Manlius. Ceux qui ne prêteront point ce serment ne recevront pas de l'entrepreneur le prix de leur travail, et le propriétaire ne le devra pas à l'entrepreneur. Ne vous associez personne sans l'agrément du propriétaire ou du surveillant. Si par la faute de l'entrepreneur le propriétaire a éprouvé quelque dommage, on fera une déduction sur l'estimation d'un homme d'une probité reconnue. S'il demande de l'huile verte, le propriétaire donnera de l'huile et du sel pour prix supplémentaire et deux victoires.

#### CXLV. — Lex oleæ faciundæ.

Oleam faciundam hac lege oportet locare. Facito recte arbitratu domini, aut custodis, qui id negotium curabit. Si sexjugis vasis opus erit, facito. Homines eos dato, qui placebunt aut custodi, aut qui eam oleam emerit. Trapeti facito. Si operarii conducti erunt, aut faciunda locata erit, pro eo resolvito, aut deducetur. Oleum ne tangito utendi causa, neque furandi causa, nisi quod custos dederit, aut dominus. Si sperperit, in singulas sumptiones ss. n. XL deducuntur, neque debebitur. Factores, qui oleum fecerint, omnes jurant ut ad dominum, aut ad custodem, sese de fundo L. Manlii, neque alium quemquam suo dolo malo, oleum, neque oleam surripuisse. Qui eorum non ita juraverit, que ejus pars erit, omne deducetur, neque debetur. Socium nequem habeto, nisi quem dominus jusserit, aut custos. Si quid redeuntoris opera domino damni datum erit, viri boni arbitratu deducitur. Si vinide oleum opus siet, facito. Accedet oleum, et sal sine unctioni, quod satis siet, vasarium veli. n.

Manlii. Qui eorum non ita juraverit, quod is legerit omne, pro eo argentum nemo dabit, neque debebitur. Oleum egi recte, satisfacto arbitratu L. Manlii. Scake ita uti dabit erunt, ita reddito, nisi que vetustate tracta erunt. Si non erunt, reddet æquas, aut arbitratu deducetur. Si quid redeuntoris opera domino damni datum erit, resolvito. Id viri boni arbitratu deducetur. Legibus quot opus erunt, præbeto, et strictores. Si non præbuerit, quanti conductum erit, aut locatum erit, deducetur, tanto minus debebitur. De fundo ligia et oleum ne deportato. Qui oleum legerit, qui deportarit, in singulas deportationes ss. n. XL deducuntur, neque id debetur. Omne oleum purum mactetur medio oleario. Assiduus homines quinquaginta præbeto, duas partes strictorum præbeto. Ne quis concedat, quo olea legunda et faciunda carius locetur. Extrahant si quem socium in præsentia dixerit. Si quis adversum ea fecerit, si dominus aut custos volent, jurent omnes socii. Si non ita juraverint, pro ea olea legunda, et faciunda nemo dabit, neque debetur ei, qui non ita juraverit. Accessiones in mod. n. cc. accredit oleæ salis mod. v. olei puri v. ix. In tota olearia ss. v. acciti quadrantalibus v. Quod oleæ salis non acceperint, damni oleam legent, in modis singulos ss. s. s. dabitur.



## CXLVI. — Vente des olives sur pied.

Olives à vendre sur pied dans le territoire de Vénafre. L'acheteur ajoutera au prix d'adjudication le centième pour franc-vingt. L'enchère actuelle est à cinquante sestertii, quinze cents livres d'huile poids de Rome, deux cents livres d'huile verte, cinquante muids d'olives tombées, dix muids d'olives cueillies à la main, le tout mesuré avec le muid à olives, dix livres d'huile à graisser. Pour l'usage des poids et des muids on abandonnera au maître deux cotyla de la première huile qui coulera. L'adjudicataire, quand même il aurait sous-loué, payera les olives récoltées et pressurées dans l'espace de dix mois à partir des calendes de novembre, sans reculer le paiement après les ides. Ces fournitures seront livrées de bonne foi et sans retenue soit au maître, soit à son préposé, et on sera tenu de présenter une caution. Jusqu'à ce que l'acheteur se soit libéré en totalité ou du moins en grande partie, les ustensiles qu'il aura apportés sur le fonds serviront de nantissement, et on ne pourra en emporter quoi que ce soit. Si l'on en emporte, ils appartiendront au maître. Les pressoirs, les câbles, les échelages, les trapetes, et tous les objets qui auront été prêts par le maître seront remis en bon état, à l'exception de ceux qui auront été brisés par vétusté. Si l'adjudicataire ne paye pas ce qu'il doit aux ouvriers employés à la récolte et au pressurage, le propriétaire payera, s'il le juge à propos; mais l'adjudicataire devra et remboursera cette somme au propriétaire, et ses ustensiles cautionneront cette somme, comme il a été dit ci-dessus.

## CXLVII. — Vente des raisins pendants.

L'acheteur laissera sur place les fies et les mares

## CXLVI. — Lex oleæ pendentis.

Oleam pendentem hac lege venire oportet. Olea pendens in fundo Venafrō venit. Qui oleam emerit, amplius, quam quanti emerit, omnis pecunie centesima accedit. Praeconium praesens ss. l. et oleum, Romanici pondi m. d. viridis p. cc. oleæ caducæ mod. l. strictivæ mod. x. modio oleario mensum dato. l'ingulis pondi x. Ponderibus modicisque domini dato \* in primæ cotulas duas. Dies argenteo ex K. Nov. mensium x. oleæ legenda faciunda quoque locata est, et si entor locari libbus solvito. Recte haec dandi, fierique, satisfacere dari domino, aut cui jussit, promittito, satisfacere dato arbitratu domini. Donum solum erit, aut ita satis datum erit, quæ in fundo illata erunt, pigneri sunt. Ne quid erit de fundo deportato. Si quid deportaverit, domini esto. Vasa torcula, fustes, scalas, trapetes, si quid et aliud datum erit, salva recte reddito, nisi quæ vetustate fracta erunt. Si non reddet, æquum solvito. Si entor legulis et factoribus qui illic opus fecerint, non solverit, cui dari oportebit, si dominus volet, solvat. Entor domino debeto, et id satis dato, proque ea re ita, uti s. s. r. item pigneri sunt.

## CXLVII. — Lex vini pendentis.

Hac lege vinum pendens venire oportet. Vinaceos illu-

de raisin, sans les épuiser. Il emportera son vin aux premières calendes d'octobre; s'il n'est pas emporté, le maître en disposera à son gré; les autres conditions sont les mêmes que pour les olives sur pied.

## CXLVIII. — Vente du vin en cerdes.

Chaque cuilleus livré à l'acheteur se mesurera sur le pied de quarante-une urnes de vin qui ne sera ni acide ni graisseux. On le fera déguster trois jours avant la vente par un gourmet expert. Si l'acheteur ne le fait pas, le vin sera tenu pour dégusté. Si par le fait du propriétaire la dégustation n'a pu être effectuée sous trois jours, il sera laissé à l'acheteur un délai proportionnel au retard. Le vin sera mesuré avant les calendes de janvier qui suivront la vente; sinon, il sera mesuré aux risques du propriétaire, en lui comptant néanmoins ce qui aura été mesuré auparavant. Si l'acheteur l'exige, le propriétaire jurera qu'il l'a fait en conscience. L'acheteur enlèvera le vin aux calendes d'octobre. S'il ne le fait pas, le propriétaire en disposera; les autres charges sont les mêmes que pour l'olive sur pied.

## CXLIX. — Location d'un pâturage.

Conditions de louage pour un pâturage d'hiver. Déterminez les limites du pâturage, et permettez-en la depaissance aux calendes de septembre; si l'herbage est sec, défendez-en l'entrée lorsque les poiriers commenceront à fleurir; si la prairie est arrosée, la depaissance cessera aussitôt que les voisins de chaque côté le permettront, ou bien prenez avec eux un jour fixé d'avance. Dans tout autre cas, le pâturage cessera aux calendes de mars. Le maître se réservera le droit,

fos, et favem relinquito. Locus vinis ad K. Octob. primas dabitur. Si non ante ea exportaveris, dominus vino, quod volet, faciet. Cetera lex quæ oleæ pendenti.

## CXLVIII. — Lex vino in dolis.

Vinum in dolis hoc modo venire oportet. Vini in culleis singulis quadragena et singula urnæ dabantur; quod neque acceperit, neque mureat, id dabitur. In triduo proximo, Vini boni arbitratu, degustato. Si non ita fecerit, vinum pro degustato erit. Quod dies per diuimum mora fuerit, quo minus vinum degustet, totidem dies entori procedent. Vinum accepto ante K. Jan. primas. Si non ante accepit, dominus vinum adnectit. Quod adnectum erit, pro eo dominus resolvit. Si entor postulat, dominus iustandum dabit, eum fecisse. Locus vinis ad K. Octob. primas dabitur. Si ante non deportaverit, dominus vino quod volet faciet. Cetera lex quæ oleæ pendenti.

## CXLIX. — Lex pabulo.

Qua lege pabulum liberum venire oportet. Qua vendis tui, dicto. Pabulum tui accipito ex Calend. Septembris. Prato sicco decedit, ubi pirus florere coepit: prito triguo, ubi super interque vinum permittit tui decedit, vel diem certum utrique facto. Cetero pabulo Calend. Martis cedito. Pabulo domitis tui, cantero tui,

pendant toute la durée du pacage, de mettre sur son terrain une paire de bœufs domptés et un cheval de somme : il se réservera également l'usage des légumes, des asperges, des bois, de l'eau, et le droit de passage. Si l'herbager ou les gardiens font éprouver quelque dommage au propriétaire, on s'en référera à la décision d'un homme juste : il en sera de même si le locataire a été lésé soit par le propriétaire, soit par ses gens, soit par ses troupeaux. Jusqu'à ce que le prix de location ait été payé en numéraire ou par hypothèque, les troupeaux et ceux qui les soignent servent de nantissement au propriétaire; s'il s'élève des contestations sur différents points, elles seront portées au tribunal de Rome.

CL. — Cession du revenu d'un troupeau.

Conditions pour la cession du rendement d'un troupeau de brebis. L'usufruitier donnera au propriétaire pour chaque tête une livre et demi de fromage mi-sée, la moitié du lait qu'on traita les jours de fêtes, et de plus une urne de lait. A ces conditions on comptera comme faisant partie de l'usufruit tout agneau qui aura vécu un jour et une nuit, et l'usufruit finira aux calendes de juin; ce sera à celles de mai si l'année est intercalaire. Le preneur ne promettra pas plus de trente agneaux. Les brebis non fécondes seront comptées sur le pied de deux pour une, relativement à la rente. Les agneaux et la laine ne se vendront qu'en plein jour. La caution ne sera levée qu'après dix mois. Le petit-lait de dix brebis servira à l'engraissement d'un porc. Le preneur fournira aussi pendant deux mois un berger qui servira de gage jusqu'à ce que le propriétaire soit payé ou soldé en hypothèques.

CLL. — Manière de semer le cyprès.

Je dois à M. Peregrinus Nolanus la manière de recueillir et de semer la semence de cyprès, de multiplier cet arbre et de le disposer en bosquets. La semence du cyprès de Tarente se récolte au printemps, tandis que le bois ne s'abat qu'au moment où l'orge jaunit. On expose au soleil la semence ainsi récoltée; on la nettoie, et on la serre bien sèche dans un endroit chaud. On sème au printemps dans cette terre très-légère que nous nommons friable, et dans un endroit peu éloigné de l'eau. On commence par distribuer sur le terrain une bonne couche de fumier de chevre ou de moutons. Vous retournerez le terrain avec le bident, vous incorporerez l'engrais avec le sol, que vous débarrassez des plantes adventices et des graminées. Après avoir exactement pulvérisé la terre, disposez-la par planches de quatre pieds de large, et légèrement concaves afin qu'elles puissent retenir l'eau, et entre chacune desquelles vous ménagerez un sentier, afin de pouvoir arracher les mauvaises herbes; sur les planches ainsi arrangées vous répandrez la semence de cyprès, aussi drue que pour le lin. Vous la recouvrirez, à l'épaisseur d'un demi-traverse de doigt, avec de la terre que vous ferez passer par le crible. Vous aplanirez la surface soit avec une planche, soit avec vos mains, soit avec vos pieds. Si les pluies se font attendre au point que la terre se dessèche, introduisez sur les planches une légère lame d'eau. Si vous n'avez pas un cours d'eau, transportez-en sur vos planches, et arrosez doucement. Il faut arroser chaque fois que le besoin s'en fait sentir. Arrachez les mauvaises herbes aussitôt qu'elles paraissent, et si faibles qu'elles soient; arrachez-les

eum entor pascet, domino pascere recipitur. Oleris, asparagis, lignis, aqua, itinere, actu domini usioni recipitur. Si quid entor, aut pastores aut pecus entoris domino damni dederit, boni viri arbitratu resolvat. Si quid dominus, aut familia, aut pecus entori damni dederit, viri boni arbitratu resolvatur. Donicum pecuniam satisfecerit, aut delegarit, pecus et familia, quae illic erit, pignori sunt. Si quid de iis rebus contraversiae erit, Romae iudicium fiat.

CL. — Fructus ovium qui lege venierit.

Fructum ovium hac lege venire oportet. In singulis casei p. l. s. dimidium aridum, lacte feris quod mulerit dimidium, et praeterea lactis urnam t. Hisce legibus agnus diem et noctem qui viverit, in fructum, et Kal. Jun. entor fructu decedat. Si intercalatum erit, K. Mairs. Agnos xxx, ne amplius promittat. Oves qui non pepererint, hinc pro singulis in fructu cedent. Die lanam et agnos vendat. Menses x ab coactore releget. Porcos serarios in oves decem singulos pascat. Conductor n. menses pastorem praebet. Donec domino satisfecerit, aut solverit, pignori esto.

CLL. — Quo pacto cupresseta seri oporteat.

Semen cupressi quando legi. seri, propagarique oportet, et quo pacto cupresseta seri oporteat, Marcus Peregrinus Nolanus ad hunc modum monstravit. Semen cupressi Tarentinae per ver legi oportet, maturum, ubi herdem flavescit. Id ubi legeris, in sole ponito, semen purgato. Id aridum condito : uti aridum expositum siet. Per ver serito in loco ubi terra tenerima erit, quam pulnam vocant, ubi aqua propter siet. Enim locum stercorato primam bene stercore captivo, aut ovillo. Tum vortito bipallo, terram cum stercore bene permisceto, depurgato ab herba graminibusque. Bene terram communito. Areas facito pedes latis quaternos : subeavas facito, uti aquam continere possint. Inter eas sulcos facito, qua herbas de areis purgare possis. Ubi areae factae erunt, semen serito crebrum, ita uti linum seri solet. Eo cribro terram incernito, dimidium digitum terram altam succernito. Id bene tabula, aut manibus, aut pedibus complanato. Si quando non pluit, uti terra sitiat, aquam irrigato leniter in areas. Si non habebis unde irriges, gerito, indigne leniter. Quotiescumque opus erit, facito uti aquam addas. Si herbe natae erunt, facito uti ab herbis purges. Quam teneri-

surtout pendant l'été, et toutes les fois que vous en sentirez la nécessité. Ces précautions sont de rigueur; et dès que la semaille est faite il faut couvrir la terre d'un paillis, qu'on enlève dès que les cypres commencent à germer.

CLII. — Balais suivant la méthode de Menius et de Manlius.

Procédés des Manlius pour faire les balais de branchages. Pendant les trente jours qui suivent la vendange, il faut faire des balais avec des ramilles sèches prises sur un orme, et liées autour d'un bâton. On s'en sert pour frotter les flanes intérieurs des futailles, afin que les lies ne s'attachent pas à leurs parois.

CLIII. — Vin de lies.

Ayez pour cela deux caïbes à olives de Campanie, remplissez-les de lies, placez-les sous le pressoir, et exprimez-en le vin.

CLIV. — Manière de mesurer le vin aux acheteurs.

Manière commode de délivrer le vin aux acheteurs. Ayez pour cela une cuve de la contenance d'un euleus, munie sur ses bords de quatre anses qui en faciliteront le déplacement. Percez-la au fond d'un trou exactement fermé par un robinet. Percez-la également d'un trou affleurant la contenance d'un euleus. Placez-la au milieu des futailles sur une élévation, afin que le vin qui y est contenu puisse s'écouler dans le euleus de l'acheteur : quand celui-ci sera rempli, fermez votre cuve.

mis herbis, et quoties opus erit purges per aestatem. Ita uti dictum est, fieri oportet, et ubi semina satum siet, stramentis operiri oportet, ubi semen nascere coeperit, tunc denique.

CLII. — Que Menius et M. Manlius de vino entoribus admittendo monstraverunt.

De scopis virgineis o. A. M. Manlii monstraverunt. In diebus xxx, quibus vinum legeris, aliquando facito scopas virgineas nuncas arides, in asserendo altitudo, cubus latera dolis infumescusque bene perficito, ne lex in lateribus adhaerescat.

CLIII. — De vino creato.

Vinum creatum sic facito. Piscinas olearias Campanicas duas ille rei habeto. Las facis impleto, sub prelucque subdito, exprimitoque.

CLIV. — Vinum entoribus quomodo admittaris

Vinum entoribus sine molestia quomodo admittaris. Labrum eulleare ille rei facito. Id habeat ad summum ansas iv. uti transferri possit. Id vinum pertundito. Et fistulam subito uti obtinueris recte possit. Et ad summum, qua tunc eulleum capiet, pertundito. Id in suggestu, inter dolia positum habeto, uti in eulleum, de dolio vinum salire possit. Id impleto. Postea obturato.

CLV. — Pendant l'hiver procurer un écoulement à l'eau des champs.

Il faut dessécher les terres arables pendant l'hiver. Sur les hauteurs on tiendra bien évitées les rigoles d'écoulement. C'est surtout à l'entrée de l'automne, quand la terre est pulvérulente, qu'il faut redouter la présence de l'eau. Lorsque la pluie s'annoncera, on enlèvera tous ses gens avec des fourches et des sarclots, pour ouvrir les canaux d'écoulement et conduire l'eau sur les chemins, afin qu'elle ne séjourne pas sur les récoltes. Quand il pleuvra sur la ferme, on explorera tous les bâtiments; et si l'eau filtre quelque part, on indiquera avec du charbon les endroits où les tuiles demandent à être remplacées. Pendant la moisson, si l'eau demeure stagnante, soit sur les javelles, soit sur les blés en tige, soit dans les rigoles, il faut écarter et détourner les obstacles qui s'opposent à son écoulement.

CLVI. — Remèdes préparés avec les choux.

Le chou est le premier de tous nos légumes. On le mange cru ou cuit. Si on veut le manger cru, on le fait macérer dans du vinaigre. Il se digère à merveille, relâche le ventre et les voies urinaires; c'est, dans tous les cas, une nourriture saine. Si dans un repas vous désirez boire largement et manger avec appétit, mangez auparavant des choux confits dans du vinaigre, et autant que bon vous semblera; et de même après le repas mangez-en cinq feuilles environ, vous serez comme si vous n'aviez ni bu ni mangé, et vous pourrez de nouveau boire à votre aise. Si vous

CLV. — Per hiemem de agro aquam pellere.

Per hiemem aquam de agro depelli oportet. In monte fossas in dies puras habere oportet. Prima autumnate cum pluvius est, tum maxime ab aqua periculum est. Cum pluvie nequeat famham cum terreis arenis exire oportet, incila aperire, aquam deducere in vias, et seculum emare oportet, ut fiat. In villa cum pluvie, circumque oportet, sicula perpluat, et signare carbones, cum desierit pluvie, uti tegula mittitur. Per segetem in humis, aut in seculo, aut in fossis sicubi aqua constat, aut aliquid aque obstat, id emittere, patellieri, removerique oportet.

CLVI. — Medicamenta brassice.

[De brassica quod concoquit.] Brassica est, quae omnibus celeribus antistat. Eam esto vel coctam, vel crudam et crutam si edes, in acetum indugito. Minore concoquit. Alvum bonum facit, totumque ad omnes res salubre est. Si voles in convivio multum habere, comareque libenter, ante certam esto crutam quantum voles ex aceto. Et item, ubi conveneris, comesto aliqua v. folia, reddent te quasi nihil edideris, (libenterque,) bibesque quantum voles. Alvum si voles deiectione superueneris, sumito brassicæ quæ levissima erit, P. iv. inde facito manipulos aequales tres, colligatoque. Postea ollam stulto cum aqua ubi occipiet fervere paulisper, demittito vinum ma-

avez l'épigastre embarrassé, prenez quatre livres d'une espèce de chou très-légère, faites en trois bouquets égaux ; ficdez-les. Mettez ensuite sur le feu une marmite pleine d'eau, et jetez-y un des bouquets dès que le premier bouillon paraîtra. Lorsqu'ensuite elle recommencera à bouillir, enfoncez-le un peu, et laissez-le pendant que vous compterez jusqu'à vingt-cinq : retirez-le alors. Procédez de même pour le second et pour le troisième bouquet ; mettez-les ensuite ensemble et pilez-les. Après les avoir retirés, exprimez-en le suc à travers un linge dans une petite coupe en terre, à la quantité d'une hémine. Jetez-y un grain de sel gros comme une lentille, du cumin grillé seulement pour lui en donner l'odeur : exposez ensuite la coupe à l'air pendant une nuit sereine. Celui qui voudra boire de cette liqueur prendra auparavant un bain chaud, boira de l'eau miellée, et se couchera à jeun. Le lendemain il prendra la potion, se promènera pendant quatre heures, et vaquera à ses affaires s'il en a à soigner. Aussitôt que l'envie de vomir le saisira, il se couchera et se purgera. Il évacuera une si grande quantité de bile et de pituite, que lui-même se demandera avec surprise d'où elle peut provenir. Lorsqu'ensuite il ira à la selle, il boira une hémine d'eau, ou un peu plus. S'il continue à être relâché, il prendra deux congés de fine farine, qu'il jettera dans l'eau ; il en boira un peu, et ne sera plus tourmenté. Si on est travaillé par la colique, on fera macérer des choux dans de l'eau ; après la macération on les jettera dans de l'eau chaude, et on les fera cuire jusqu'à ce qu'ils s'amollissent. Après avoir décanté l'eau, on assaisonniera avec du sel, un peu de cumin et de fin gruau. On y ajoutera aussi de l'huile, et on fera

bouillir ; après quoi on versera sur un plat pour laisser refroidir. On les mêlera, pour les manger, avec tel autre aliment qu'on voudra : mais on fera mieux de manger les choux seuls, si on le peut. Si l'on n'a point de fièvre, on les prendra avec un vin noir et dur, et on ne boira que le moins d'eau possible, mais s'il y a fièvre, il faudra adopter l'eau. On en fera prendre tous les matins, mais peu à la fois, afin de ne pas provoquer le dégoût, et qu'on les trouve toujours agréables. On les administrera de la même manière aux hommes, aux femmes et aux enfants. J'arrive maintenant à ceux qui ont les voies urinaires trop resserrées et embarrassées. Prenez des choux et jetez-les dans l'eau bouillante, faites-les cuire un peu, pour leur enlever leur crudité : ensuite décantez presque toute l'eau ; ajoutez-y beaucoup d'huile, du sel, et un peu de cumin ; faites bouillir. On en avalera le bouillon froid et on mangera les choux, et cela tous les jours, afin que le remède soit plus prompt.

#### CLVII. — Variétés et qualités des choux.

Avant tout il eût bien de connaître le caractère et les propriétés des diverses espèces de choux. Il entretient la santé, et s'allie merveilleusement avec le chaud, le sec, l'humide, le doux, l'amer et l'aigre : il réunit à lui seul les propriétés de ce remède composé qu'on appelle des sept vertus. Abordons maintenant l'étude des espèces. La première est nommée lisse ; elle est grande, à feuillage étalé, la tige haute. Elle est robuste et possède une grande vertu. La seconde espèce est érispée et se nomme apicaon ; le port de cette espèce en révèle les propriétés médicinales ; elle est plus énergique que la précédente. La troisième, que l'on appelle douce, a une tige

nupulum, fervere desistet. Postea ubi occipiet fervere, paulisper demittito usque ad octidum dum quinque quinquies numeres. Tum eximito. Item facito alterum manipulum, item tertium, postea conjicito et contundito. Item eximito, in lintum excocto succum, quasi hennam, in pocillum fiede. Et mitto satis micam quasi erum, et cumini triti tantum quod oleat. Postea ponito pocillum in sereno motu. Qui poltrus erit, lavet calida, bibat aquam mulsam, cubet incalens. Postea mane bibat succum, deambuletque horas iv. Agat, negotii si quid habebit. Ubi libido veniet nascere, eumque apprehendet, deambulabit, pergetque sese. Tantum bibat, pluitaque ejiciat, uti ipse meretur, unde tantum siet. Postea ubi deorsum versus ibit, hennam, aut paulo plus bibat. Si amplius ibit, sumito farinam minutae cochleas duas, mitte in aquam, paulum bibat, consistet. Verum quibus tormina molesta erunt, brassicam in aquam macerare oportet. Ubi macerata erit, conjicito in aquam calidam, coquo usque donec ea commadebit bene. Aquam demittito. Postea salem addito, et cumini paululum, et polinem polende. Fodem addito et oleum, postea fervefacito. Infundito mcatinum, uti frigescent. Et interito, quod vult, cibi postea edit. Sed si poterit solum brassicam esse, edit. Et si sine febre

erit, dato vini alii duri. Aquatum bibat quam minimum. Si febris erit, aquam. Id facito quotidie mane. Nolito multum dare, ne peritescat, uti possit porro libenter esse. Ad emendam modum viro et mulieri, et puero dato. Nunc de illis quibus agre lotium sit, quibusque substitum est. Sumito brassicam, conjicito in aquam ferventem, coquo paulisper, ubi suberenda siet. Postea aquam defundito non omnem. Et addito oleum bene, et salem, et cumini paululum infervefacito paulisper, postea inde jusculum frigidum sorbere, et ipsam brassicam esse oportet. Uti quana primum excoquat, quotidie id facito.

#### CLVIII. — Quot brassicæ genera, et quæ natura.

Principium te cognoscere oportet, quæ genera brassicæ sint, et quosmodi naturam habeant. Omnia ad salutem temperat, commutaturque sese semper cum calore, ( et rigore ) arido, simul humido, et dulci, et amaro, et acro. Sed quæ vocatur septem bona in commixturam, natura omnia hæc habet brassicæ. Nunc uti cognoscas naturam eam, prima est, levis quæ nominatur. Ea est grandis, latis foliis, caule magno : validam habet naturam, et vim magnam habet. Altera est crispæ, apicaon vocatur. Hæc est aspera et natura bona ad curationem.

courte; sa feuille est tendre, mais la plus amère de toutes, et son suc peu abondant a un effet violent. Sachez d'abord qu'elle possède plus de propriétés médicinales que les autres espèces de choux. On l'applique pilée sur toutes les plaies et sur toutes les tumeurs. Ce topique nettoiera tous les ulcères, et les guérira sans douleurs. Elle travaille les abcès et les ouvre. Elle nettoie et guérit les plaies infectées, et les cancers qui résistent aux autres remèdes. Mais avant de l'appliquer, passez-la à l'eau chaude, et faites-en deux cataplasmes par jour : vous enlèverez ainsi toute l'infection. Le cancer noir sent mauvais, et jette une sanie dégoûtante. Le cancer blanc est aussi purulent; mais le cancer fistuleux ne s'épure que sous la chair à l'intérieur. Pilez du chou sur toutes ces sortes de maux, et vous les guérirez : c'est ce qu'il y a de mieux pour ces affections. Vous guérirez pareillement les luxations en les lavant deux fois par jour avec de l'eau chaude, et en y appliquant du chou pile. Si vous en mettez deux fois par jour, vous couperez la douleur, et s'il y a contusion vous la résoudrez et la guérirez. Le chou broyé guérit aussi les ulcères et les chancres qui naissent aux mamelles. Si l'ulcère ne peut supporter l'acrimonie du chou, mêlez à celui-ci de la farine d'orge, et appliquez-le ensuite : il guérira tous les ulcères de cette nature, tandis qu'aucun autre remède n'eût pu ni les guérir ni les nettoyer. Pour guérir les ulcères des enfants et des jeunes filles, mêlez au chou de la farine d'orge. Si vous voulez couper, laver et faire sécher des feuilles de chou que vous faites digérer dans du sel et du vinaigre, vous obtiendrez un aliment des plus

sains. Pour le rendre plus agréable, vous l'arroserez de vinaigre miellé, vous l'aromatiserez de menthe sèche, de rue, de coriandre pilée, et vous y mettez du sel. Cet aliment est excellent, détruit la source de toutes les maladies; il a des propriétés laxatives, et guérit les maux dont le corps contiendrait déjà le germe. Maux de tête, maux d'yeux, il chasse tout, il guérit tout. Il faut le prendre à jeun le matin. Il guérit la mélancolie, le spleen, les palpitations de cœur, les maladies du foie, des poumons, les tiraillements des entrailles, et toutes les douleurs internes. Ratissez dessus du liser, et vous le rendrez meilleur. Lors que tous les viscères gorgés de nourriture ne peuvent s'insinuer dans toute la masse du corps, il en résulte toujours quelque maladie. Lorsque votre estomac surcharge par un excès d'aliments ne peut évacuer, mangez du chou préparé comme il a été dit, et en proportion de la consommation que vous avez faite; et vous n'aurez à redouter aucune maladie. Rien n'est si efficace contre la goutte que le chou cru, si on le mange associé à la rue et à la coriandre, ou bien assaisonné de liser ratisse, d'oxymel et de sel. Ce remède rendra le mouvement à toutes les phalanges végétales; il n'est pas dispendieux; et d'ailleurs, le fût-il, il faudrait en essayer pour sa santé. C'est à jeun qu'il faut le prendre. On guérira par le même moyen les personnes sujettes aux insomnies, en leur administrant du chou grillé, frotté d'huile lorsqu'il est chaud, et légèrement salé. Plus elles en mangeront, plus prompt sera leur guérison. Ordonnez le traitement suivant à ceux qui ont des tranchées : Faire bien macérer des feuilles de chou, les mettre dans

Validior est, quam quæ supra scripta est. Item est tertia, quæ lenis vocatur, minutis caulibus, tenera, et acerrima omnium est istarum, tenui sacro vehementissima. Et primum scito, de omnibus brassicis nulla est illiusmodi medicamentosior. Ad omnia vulnera, tumores eam contritam imponito. Hæc omnia ulcera purgabit, sanaque faciet sine dolore. Eadem tumida concipit, eadem erumpit. Eadem vulnera putida, cancerose purgabit, sanosque faciet, quod medicamentum aliud facere non potest. Verum primum id imponas, apud calida multa lavabo. Postea his in die contritam imponito. Ea omnem putorem adimit. Cancer ater, isolet, et sanum spurcam mittit. Albus purulentus est. Sed fistulosus subito suppurat sub carne. In ea vulnera hujusmodi teras brassicam, sanum faciet. Optima est ad hujusmodi vulnus, Et bractium si quod est, his die aqua calida fovento, brassicam tritam opponito, cito sanum faciet. Si his die apponitur, dolores auferet. Et si quid confusum est, erumpet. Si brassicam tritam appoveris, et sanum faciet : et si quid in mammis ulceris intum, et carcinoma, brassicam tritam opponito, sanum faciet. Et si ulcus artemionum ejus ferre non poterit, farinam hordeaceam miscelo, ita opponito. Hujusmodi ulcera omnia hæc sana faciet : quod aliud medicamentum facere non potest, neque purgare. Et puero, et puella si ulcus erit hujusmodi, farinam

hordeaceam addito. Et si voles eam consecram, tantum (siccam) sale aceto sparsam esse, salubris nihil erit. Quo libentius edas, aceto multo spargito, mentum siccam, et rutam, coriandrum sectam, sale sparsam paulo, Libentius edes. Id bene faciet, et mali nihil sine in corpore consistere, et alvum bonum faciet. Si quid antea mali intus erit, omnia sana faciet. De capite, et de oculis omnia deinet, et sanum faciet. Hanc manere esse oportet jejuniu. Et si bibis atra est, et si hines turgent, et si cor dolet, et si puer, aut pulmones, aut præcordia, uno verbo omnia sana faciet, intro que dolitabant. Eodem silphium incadito, bonum est. Nam venæ omnes, ubi sufflate sunt ex cibo, non possunt perspirare in toto corpore, inde alvum hujus nascitur. Ubi ex multo cibo alvus non it, proportionem brassica si uteris, (id ut te morbo nihil istorum usu veniet morbis. Verum morbum articulatorum nulla res tantum purgat, quantum brassica cruda, si eam edes cum ruta et coriando concisas. Sic et laseriptum intrasum cum brassica ex (aceto) oxymelli, et sale sparsa. Hæc si uteris, omnes articulos poteris experiri. Nullus sumptus est : et si sumptus esset, tamen valetudinis causa experiri. Hanc oportet mure jejuniu esse. Omnis qui insomniatus est, hac eadem curatione sanum facies. Verum assam brassicam, et unctum caldam, salis paulum dato homini jejuno. Quam plurimum

une marmite, et les laisser bouillir; décanter l'eau après la cuisson, ajouter beaucoup d'huile, un peu de sel, du cumin et du fin gruau; faire bouillir de nouveau, puis dresser sur un plat. On mangera le chou sans pain, s'il est possible; sinon on y fera tremper un peu de pain: s'il n'y a pas de fièvre, on donnera du vin bien coloré. La guérison sera prompte. Si une personne débile fait usage du chou ainsi apprêté, elle reprendra bientôt ses forces. Voici qui est plus surprenant: Conservez l'urine d'une personne qui aura mangé des choux, faites-la chauffer, préparez-en un bain à une personne malade: elle sera guérie. Cela est sanctionné par l'expérience. Si vous lavez de cette urine les enfants d'une constitution débile, ils deviendront robustes pour toujours, et ceux dont la vue sera affaiblie verront plus clair en frottant leurs yeux de ce liquide. Les maux de tête et de cerveau disparaîtront, si on lave ces parties avec cette urine. Jamais la femme ne manifestera d'exhalaisons spéciales à certaines régions quand elles auront été lavées avec cette urine; et voici comment elle devra s'y prendre. Aussitôt que l'urine aura bouilli dans un vase en cuivre, on placera celui-ci sous une chaise percée sur laquelle la femme s'assoiera, et on l'enveloppera de ses vêtements. Le chou sauvage possède les propriétés les plus énergiques. Il faut le faire sécher, et le broyer bien menu. Si l'on veut purger quelqu'un, on lui défend de souper la veille, et le lendemain matin on lui administre à jeun le chou broyé, à la dose de quatre cyathus d'eau. Ce purgatif, supérieur à l'ellébore et à la samonée, n'a pas de suite fâcheuse, et fortifie le corps: il opérera même

sur les malades désespérés. Voici comment il convient de traiter celui qui prend le remède. Administrez-le sous forme liquide pendant sept jours: si le malade veut manger, donnez-lui du rôti; si cette nourriture lui repugne, donnez-lui du chou cuit et du pain, du vin trempé: défendez le bain et prescrivez les frictions huileuses. Celui qui se sera ainsi purgé jouira longtemps d'une bonne santé, et ne sera jamais malade que par sa faute. Si quelqu'un est affligé d'un ulcère récent ou invétéré, appliquez-lui de ce chou sauvage, sur lequel vous aurez versé de l'eau, et il sera guéri. Si c'est une fistule, introduisez à l'intérieur une tige de ce chou; si la fistule ne peut recevoir la tige, délayez le chou, introduisez-le dans une vessie à laquelle vous adapterez un tuyau; pressez les flans de la vessie, afin que la préparation entre dans la fistule. Ce remède sera infailible. Le chou broyé avec du miel guérit aussi les ulcérations récentes et invétérées sur lesquelles il a été appliqué. S'il vous est venu un polype dans le nez, mettez dans le creux de la main du chou sauvage broyé, et approchez-le des fosses nasales: aspirez fortement. Au bout de trois jours le polype disparaîtra. Aussitôt qu'il sera tombé, continuez encore le remède pendant quelques jours, afin de détruire les racines mêmes du polype. Si vous êtes quelque peu sourd, broyez des feuilles de chou avec du vin, exprimez le suc, que vous instillerez tiède dans votre oreille; et vous sentirez aussitôt que vous entendez plus clairement. Appliqué à faible dose sur les dartres, le chou les fait disparaître sans déterminer d'ulcération.

ederit, tam citissime sanus fiet ex eo morbo. Tormina quibus molesta erunt, sic facito: brassicam macerata bene, postea in aniam conjicito, delerefacito bene. Ubi cocta erit bene, aquam defundito. Eo addito oleum bene, et salis paululum, et cuminum, et pollinem polentae. Postea ferve bene facito. Ubi ferverit, in catinum infundito. Dato edit, si poterit, sine pane; si non, dato panem purum. Ibidem maderfaciat. Et si febrem non habebit, dato vinum atrium bibat. Cito sanus fiet. Et hoc, si quando usus venerit, qui debilis erit, haec res sanum facere potest. Brassicam edit ita, ut s. s. e. Et hoc amplius. Lotium conservato ejus, qui brassicam esitavit. Id calcatito. Eo hominem demittito, cito sanum facies hac cura. Expertum hoc est. Item pueros pusillos, si laves eo lotio, nunquam debiles fient. Et quibus oculi parum clarescent, eo lotio inungito, plus videbunt. Si caput aut cervicem dolent, eo lotio cado lavito, desinet dolere. Et si mulier eo lotio locos fovet, nunquam illi viros fient. Et fovere sic oportet: ubi in scabra ferveveris, forte sub sellam supponito pertusam. Eo mulier assidat, (operato,) circum vestimenta eam dato. Brassica erratica maxumam vim habet. Eam arfacere, et conterere oportet bene minutam. Si quidem purgare voles, pridie ne comet, nane jejuno dato brassicae trite decoctaque aquae cyathos iv. Nulla res tam bene purgabit, neque elleborem, neque

scamoneum, et sine periculo; et scito salubrem esse corpori. Quos diffidas sanos facere, facies. Qui hac purgatione purgandos erit, sic cum emato: sorbitione liquida hoc per dies vii. dato. Ubi esse volit, carnem assam dato. Si esse non volit, dato brassicam coctam, et panem, et bibat vinum bene dilutum, lavet raro, utatur unctioe. Qui sic purgatus erit, diutina valetudine utetur, neque ullus morbus veniet nisi sua culpa. (Et) si quis ulcus tetrum, vel recens habebit, haec brassicam erraticam aqua spargito, opponito, sanum facies. Et si fistula erit, turndam infundito. Si turndam non recipiet, diluito, infundito in vesicam, eo calammum alligato. Ita premito, in fistulam introeat. Ea res sanum faciet cito. Et ad omnia ulcera vetera et nova contritam cum melle opponito, sanum faciet. Et si polypus in naso introierit, brassicam erraticam aridam tritam in malum conjicito, et ad nasum admoveo. Ita sub lucito sanum animam quam plurimum poteris. In triduo polypus excidet. Et ubi exciderit, tamen aliquot dies item facito, ut radices polypi persanas facias. Auribus si parum audies, terito cum vino brassicam, sucum exprimito, in aurem intro tepidum instillato. Cito te intelliges plus audire. Depetigui spurcae brassicam opponito, sanum faciet, et ulcus non faciet.

## CLVIII. — Préparations laxatives.

Si vous voulez que le canal digestif demeure libre, mettez dans une marmite six setiers d'eau, et l'extrémité osseuse d'un jambon. A défaut de cette dernière partie employez un morceau de jambon d'une demi-livre, et coupé dans la partie la moins grasse. Lorsque la cuisson touche à son terme, ajoutez-y deux petites têtes de choux, deux bettes avec leurs racines, un peu de polypode, de mercuriale, deux livres de muscles, un tétard, un scorpion, six escargots, et une poignée de lentilles. Faites réduire toutes ces substances jusqu'à trois setiers, sans y mettre d'huile. Prenez un setier de ce breuvage lorsqu'il sera tiède; ajoutez-y un cythus de vin de Cos; buvez et reposez-vous. Prenez de même la seconde et la troisième portion, et vous serez purgé. Si vous voulez boire par-dessus du vin de Cos, vous en avez la liberté. De toutes les substances que je viens d'indiquer, une seule suffirait pour relâcher; mais leur réunion constitue un breuvage aussi efficace qu'agréable.

## CLIX. — Remèdes contre les écorchures.

Quand on voyage, on prévientra les écorchures en portant sous l'anus un petit rameau de grande absynthe.

## CLX. — Charme contre les luxations.

Le charme suivant guérit les luxations : Prenez un roseau vert de quatre ou cinq pieds de long; coupez-le par le milieu, et que deux hommes le tiennent sur vos cuisses; commencez à chanter : IN ALIO. S. F. MOTAS VETA, DARES

## CLVIII. — Alvum dejicere hoc modo oportet.

Alvum dejicere hoc modo oportet. Si vis bene tibi dejicere, sume tibi ollam, addito eo aquæ sestarios VI. et eo addito ungulam de perna. Si ungulam non habebis, addito de perna frustula. r. s. quam minime plique. Ubi jam coctum incipit esse, eo addito brassicæ radiculas II. betæ radiculas II. cum radice sua follicula paulum, herbe mercurialis non multum. Mufalorum L. II. piscem captonem, et scorpionem I. cochleas VI. et lentis pugillum. Hæc omnia decoquito usque ad sestarios tres junis. Alvum ne addideris. Indidem sume tibi sestarium unum tepidum. Adde vini Coli cyathum unum. Bibe, intersperce. Deinde iterum eodem modo, deinde tertium. Purgabis te bene. Et si voles insuper vinum Commi mixtura libere, herbit libas. Ex his tot rebus, quod scriptum est, unum, quod coram vis, alvum dejicere potest. Verum ea re tot res sunt, uti bene dejicias, et suave est.

## CLIX. Ad intertriginem remedia.

Intertrigini remedium in viam cum ibis, absinthii Pontici succulum sub anulo habeto.

## CLX. — Luvum ut excautes

Luvum si quod est, hæc cautioe sanum fiet. Harundinem prende tibi vividem r. IV. aut V. longam. Medium

DARDARIES ASTATARIES DISSUNAPITER, et continuez le charme jusqu'à ce que les deux morceaux soient réunis; agitez un fer au-dessus; lorsque les deux parties seront réunies et se toucheront, saisissez-les, et coupez-les en tous sens : vous en ferez une ligature sur le membre cassé ou fracturé, et il sera guéri. Cependant pour un membre démis ou cassé, répétez tous les jours le même charme : ou le suivant, pour une fracture : HUAT HANAT HUAT ISTA PISTASISTA, DOMIABO DAMNAUSTRA; ou bien encore : HUAT HAUAT HAUAT ISTA SIS TARSIS ARDANNABON DUNNAUSTRA.

## CLXI. — Manière de cultiver les asperges.

Il faut defoncer un sol convenablement humide, ou un terrain bien engraisé. Après le défoncement, on le disposera en planches, afin qu'on puisse sarcler et nettoyer à droite et à gauche sans piétiner la terre. Dans la formation des planches, on ménagera autour de chacune d'elles un sentier d'un demi-pied de largeur; on sème ensuite en ligne, en mettant deux ou trois semences dans un trou fait au plantoir, et qu'on recouvre ensuite de terre. L'ensemencement terminé, on eparpille du fumier sur la surface des planches vers l'équinox du printemps; lorsque le germe poussera, on sarclera fréquemment, en faisant attention de ne pas arracher les asperges avec les mauvaises herbes. La première année de la plantation, on couvrira le semis de pailis pendant l'hiver, pour le préserver des gelées. Au printemps on le découvrira, on le sarclera et on le nettoiera.

diffunde, et duo homines teneant ad coventidices. Incipe curare, IN ALIO. S. F. MOTAS VETA, DARES DARDARIES ASTATARIES DISSUNAPITER, usque dum coeat. Ferrum insuper pactato. Ubi coierint, et altera alteram tetigerit; ut manu prende, et dextra sinistra præcide. Ad luvum, aut ad fracturam aliga, sanum fiet. Et tamen quotidie cantato in alio, S. F. vel luvato. Vel hoc modo, HUAT HANAT HUAT ISTA PISTA SISTA, DOMIABO DAMNAUSTRA, et luvato. Vel hoc modo, HUAT HAUAT HAUAT ISTA SIS TARSIS ARDANNABON DUNNAUSTRA.

## CLXI. — Asparagus quemodo seratur.

Asparagus quemodo seratur. Locum subigere oportet bene, qui habet humorem, aut loco crasso. ubi erit subactus, areas facito, ut possis dextra sinistraque sarire, runcare, ne calcetur. Cum areas deformabis, intervallum facto inter eas semipedem latum in omnes partes. Deinde serito. Ad lineam palo grana bina aut ternia demittito. Et eodem palo cavum terra operito. Deinde supra areas sterens spargato, bene serito. Secundum aspinocinam verum, ubi erit natum, herbas erebro purgato, caveoque ne asparagus una cum herba vellatur. Quo anno severis, substantiis per biennium operito, ne periclitum. Deinde primo vere aperito, sarito, runcatoque. Post annum tertium, quam severis, incendio vere primo. Deinde ne ante sarieris, quam asparagus natus erit, ne in sariendo radices ladas. Tertio, aut quarto anno asparagum vellito

Après la troisième année qui suit l'ensemencement on brûle les tiges au printemps. Gardez-vous bien de sauter avant la poussée des tiges, car le saulage pourrait offenser les racines. A la troisième ou à la quatrième année, vous couperez les asperges sur les racines; car si vous les cassez, il se formera de nouvelles souches qui s'étofferront. Vous pourrez les couper jusqu'à ce qu'ils montent en graine. Les semences mûrissent à l'automne; lorsqu'elles auront été récoltées, on mettra le feu aux tiges et on recommencera à sauler et à fumer dès que l'asperge poussera. L'asperge est déjà au déclin vers la huitième ou la neuvième année; on l'arrache alors, pour la transporter dans un autre terrain bien défoncé et bien fumé. On fait des tranchées destinées à recevoir les pattes d'asperge. On ne doit pas laisser entre celles-ci un intervalle de moins d'un pied. En les arrachant creusez tout autour, afin que l'extraction ne présente pas de difficultés; prenez garde surtout de les déchirer. Entourez-les d'une bonne dose de fumier de mouton, c'est le meilleur pour cet objet: tout autre engrais favorise la multiplication des mauvaises herbes.

CLXII. — Salage des jambons, fricandeaux de Pouzoles.

Procédé pour saler les jambons dans une fu-

ab radice. Nam si defrings, stirpes fient, et intermorientur. Usque licebit vellas, donecum in semen videris ire. Semen maturum sit ad autumnum. Ita cum sumptis semen, incendito, et cum cuiperit asparagus nasci, satito, et stercorato. Post annos viii. aut ix. cum jam est velus, digerto, et in quo loci positurus eris, terram bene subigito, et stercorato. Deinde fissulas facito, quia radices asparagi demittas. Intervallum sit ne minus pedes singulos inter radices asparagi. Vellito, sic circumdedito, ut Ledo evellere possis. Caveto ne frangatur. Stercus ovillum quam plurimum fac ingeras: id est optimum ad eam rem. Aliud sterens herbas creat.

CLXII. Salsura pernarum et officina Puteolana.

Pernas salire si oportet, in dolio, aut in seria. Cum

taille ou dans un saloir. Lorsque vos jambons seront achetés, retranchez-en l'extrémité osseuse. Employez pour chacun un muid de sel romain trituré. Mettez-en un lit au fond de la tonne ou du saloir: stratifiez vos jambons en plaçant la peau en bas, et mettez une seconde couche de sel. Faites un second lit de jambons, que vous couvrez de la même manière. Prenez bien garde que les chairs ne soient en contact, et couvrez-les tous de sel. Lorsque tous les jambons seront entonnés, mettez au-dessus une couche de sel qui les couvrira et que vous égaliserez. Après qu'ils auront séjourné dans le sel pendant cinq jours, enlevez-les avec le sel. Remplacez au fond du saloir les jambons qui étaient à la surface, couvrez-les et stratifiez-les comme précédemment. Après l'intervalle de douze jours retirez définitivement les jambons, secouez-en le sel, et mettez-les à un courant d'air pendant deux jours. Essayez-les avec une éponge le troisième jour, et frottez-les d'huile; suspendez-les à la fumée pendant deux jours, après quoi vous les retirerez. Frottez-les d'huile et de vinaigre mêlés ensemble, suspendez-les au garde-manger: ils ne seront attaqués ni par les teignes ni par les vers.

pernas emeris, ungulas earum præcidito. Salis Romanensis moliti in singulas semodius. In fundo dolii, aut serie salem sternito. Deinde pernam ponito. Cutis deorsum spectet. Sale obruito totam. Deinde alteram insuper ponito. Eodem modo obruito. Caveto, ne caro carnem tangat. Ita omnes obruito. Ubi jam omnes composueris, sale insuper obrue, ne caro appareat. Aequalem facito. Ubi jam dies v. in sale fuerint, eximilo omnes cum suo sale. Quæ tum summe fuerint, inas facito. Eodemque modo obruito, et componto. Post diem omnino duodecimum pernas eximilo, et salem omnem detergeto, et suspendito in vento biduum. Die tertio extergebo spongia bene, perungito oleo. Suspendito in fumo biduum. Tertio die demito. Perungito oleo et aceto commixto. Suspendito in canario. Nec linea, nec vermes tangent.



# NOTES

## SUR L'ÉCONOMIE RURALE DE CATON.

INTRODUCTION. *Majores enim nostri hoc sic habuerunt, et ita in legibus posuerunt, furem dupli, feneratorum quadrupli.* On a lieu de supposer que Caton fait allusion aux lois des Douze Tables. Tacite nous apprend que ces lois défendaient l'usure; mais ni lui ni d'autres ne font mention de la peine qu'elles prononçaient contre les usuriers. Pour ce qui concerne les voleurs, il nous reste un fragment de ces lois, où nous lisons : « Si adorat furto, quod nec manifestum escit, duplionem luito. » L'aversion que notre auteur avait d'ailleurs pour l'usure était telle, que lorsqu'on lui demandait un jour ce que c'était que faire l'usure, il ne répondit qu'en demandant à son tour ce que c'était que tuer un homme.

CHAP. I. *De omnibus agris, optimoque, etc.* Nous voyons par ce passage qu'une récolte d'osier était regardée comme une chose si intéressante, que Caton met une oseraie immédiatement après la vigne et le jardin, pour la valeur de son produit.

CHAP. II. *Centones, cuculones, familiam oportuisse sibi servare.* Le cento était l'habillement des gens de la campagne qui leur couvrait tout le corps, tandis que le cuculus leur enveloppait seulement la tête et les épaules.

CHAP. III. Les Romains, comme nous l'apprend Columelle, I, 6, divisaient leurs métairies en trois parties : l'une, qu'ils appelaient *villa rustica*, était destinée aux opérations rustiques, et comprenait l'habitation du maître et de tous ceux qui étaient employés sous ses ordres, les basses-cours, les étables, les hangars pour mettre à couvert les voitures et les instruments de culture; l'autre, qu'ils désignaient sous le nom de *villa fructuaria*, servait de réserve aux productions de la terre. Cette partie de la métairie se composait des greniers, des celliers, des pressoirs, etc. La troisième partie, appelée *villa urbana*, était réservée à l'habitation du propriétaire.

CHAP. V. *Rem diuinam, nisi compitalibus in composito aut in foro, ne faciat.* Les *compitalia* étaient des fêtes qui se célébraient dans les carrefours en l'honneur des dieux lares. Varron nous explique très-bien l'étymologie de ce mot, qu'il fait dériver de *computus*, carrefour, (où l'on se rencontre), ou deux chemins se rencontrent. Voici ses expressions : « *Compitalia, deis attributis laibus — ubi vie compitunt, tum in compitis sacrificatur; quotannis is dies concipitur.* »

CHAP. IX. *Si aquam non habebis, sicco quam plurimam facito. Hoc est prædum quod ubi vis expedit facere.* Le précepte renfermé dans ces paroles est la conséquence naturelle de la manière de voir de Caton. D'après lui, le produit le plus sûr est celui qu'on retire de l'éducation des bestiaux. Quelqu'un lui demandant un jour quel était le meilleur moyen de s'enrichir promptement, il répondit que c'était de s'appliquer à nourrir des bestiaux. La même personne insistant encore pour savoir quel était le moyen qui approchait le plus de celui-là, il répondit que c'était encore de nourrir des bestiaux, mais d'une manière moins parfaite. Cicéron, en rapportant cette anecdote dans ses *Offices*, II, 25, lui fait même ajouter que le

troisième moyen serait de nourrir des bestiaux, quoiqu'on le fit mal. Mais on suppose avec raison que ces dernières paroles sont de l'invention de l'orateur romain, puisque Pline, en citant le même trait, XVIII, 5, n'en fait aucune mention. Columelle même, liv. VI, dans la préface, assure qu'il est impossible qu'un homme aussi expérimenté que Caton ait donné cette troisième réponse, puisqu'on perdrait plus à mal nourrir des bestiaux qu'on ne peut gagner à le bien faire.

CHAP. XXXVI. Au sujet de ce chapitre, Dickson (Traité de l'Agriculture des anciens) nous fait observer que l'usage établi en Angleterre de semer quelquefois du sarrasin, du froment, du trèfle, des pois et d'autres légumes, pour être retournés comme engrais, nous a été transmis par les anciens, qui avaient souvent recours à cet expédient. Les Grecs employaient ordinairement les fèves à cet effet; et Théophraste nous apprend que dans la Macédoine et en Thessalie les cultivateurs les retournaient en fleur. Au lieu de fèves, les Romains employaient généralement des lupins. Varron, liv. I, ch. 23, nous dit : « Il y a des plantes qu'on cultive moins pour en tirer du profit dans le moment présent, que pour augmenter celui de l'année suivante : ce sont celles qui, laissées sur la terre après avoir été coupées, contribuent à la rendre d'un meilleur rapport. C'est par cette raison que, lorsqu'une terre est trop maigre, on emploie en guise de fumier le lupin qui n'est pas encore monté en graine, ou bien même la tige des fèves dont les cosses ne sont pas encore assez formées, pour qu'il y ait plus de profit à récolter la fève elle-même. »

Columelle, en parlant de ce genre d'engrais, nous dit aussi : « Je pense que lorsque le cultivateur manque de fumier, il ne doit pas oublier d'avoir recours aux lupins; car si on les sème dans un champ stérile vers le 18 de septembre, et qu'on les retourne à la charrue on à la bêche, ils produiront l'effet des meilleurs engrais. Il faut les retourner lorsqu'ils sont en fleur pour la seconde fois, dans les terrains sablonneux; et à leur troisième floraison dans les terres fortes. Dans le premier cas, on les enterre lorsqu'ils sont tendres encore, afin qu'ils pourrissent plus promptement, et se mêlent avec le sol traîné. Dans le second, on les laisse devenir durs et roides, afin qu'ils puissent soutenir plus longtemps les mottes solides dans un état de division, jusqu'à ce que les vapeurs que les chaleurs de l'été ont exhalé aux plantes qui se putréfient puissent les pénétrer et les dissoudre. »

Nous voyons par là que les Romains étaient très-attentifs à la manière de retourner des végétaux pour servir d'engrais : et peut-être est-ce le défaut du même soin qui a fait manquer tant de fois une expérience dont le succès ne saurait être douteux. Les terres légères d'Italie ont beaucoup à souffrir de l'action du soleil pendant la saison chaude; pour cette raison, lorsqu'on y sème des lupins pour les fertiliser, on les retourne pendant qu'ils étaient tendres, afin qu'ils puissent se mêler promptement à la terre, et avant que le soleil en eût fait évaporer les sucs. Il n'en est pas de même des terres fortes :

elles ont besoin d'être divisées, ce qui ne se fait pas sans difficulté : aussi, lorsqu'on y semait des lupins pour engrais, on ne les retournait que lorsqu'ils avaient acquis une consistance qui les rendait capables de supporter la terre et de la tenir ouverte. Par là, les rayons du soleil s'y introduisaient, et faisaient exhaler, des plantes en putréfaction, des vapeurs qui humectaient et dissolvaient cette terre dure et compacte.

Pline conseille de faire labourer immédiatement un champ de lupins qui a été mangé en vert. C'est ici une circonstance à laquelle les anciens paraissent avoir donné beaucoup plus d'attention que les modernes. En effet, l'objet paraît assez important. Lorsqu'une plante est coupée verte, comme le fourrage, il y a certainement une grande quantité de sève dans la portion de la tige qui est laissée sur pied, ainsi que dans la racine. Or, si cette partie de la plante est abandonnée dans cette situation à la chaleur du soleil, il est probable que non-seulement toute cette sève sera évaporée, mais encore qu'après longtemps que la plante conservera cette puissance de succion par laquelle elle tire sa nourriture de la terre, elle continuera de la pomper en pure perte, puisqu'elle épuisera ainsi la terre d'une sève que le soleil fera évaporer. Mais lorsque ces racines encore pleines de suc sont labourées et enfouies, elles se pourrissent et rendent tous ces sucs à la terre, en même temps qu'elles y excitent une fermentation utile. Nous coupons aussi quelquefois l'ivraie et les légumes verts pour l'engrais; nous devrions, dans ce cas, suivre le conseil des anciens, d'autant plus que, quel que soit l'effet de la racine de l'ivraie sur la terre lorsqu'on la laisse se flétrir d'elle-même, il est certain que plus tôt une terre, après avoir été récoltée, est labourée, et plus tôt elle se repare.

CHAP. XXXVIII. La description que nous fait Caton de la manière de construire les fours et de cuire la chaux est très-importante. Nous voyons par là que la chaux était bien connue des Romains, quoique avant le temps de Pline ils ne paraissent pas l'avoir employée comme engrais. Le procédé dont nous nous servons aujourd'hui pour cuire notre chaux est très-différent de celui que nous donne Caton. En Angleterre, nous dit Dickson, on mêle les matières combustibles avec la pierre destinée à faire la chaux, au lieu que les anciens les séparaient. Il est naturel de penser que les premiers essais pour cuire la chaux furent de placer la pierre dans le feu, ou de mêler les matières calcaires et combustibles. Dans cette supposition, leur séparation, suivant la méthode romaine, était un degré de perfection.

Du temps de Pline, on se servait de chaux dans quelques parties des Gaules pour fumer les terres à blé, et on l'avait reconnue très-bonne en Italie pour la vigne et l'olivier. Ce même auteur cite également la chaux comme très-favorable aux cerisiers : « Cerasus præcose facit, coquitque maturescere calx admota radicibus. » (En couvrant de chaux la racine des cerisiers, on hâte la croissance de cet arbre, et on avance la maturité de ses fruits.)

Ce passage nous montre donc que l'usage de cette substance était connue des Romains comme engrais. Les cerises ne furent connues en Italie qu'après les victoires de Lucullus sur Mithridate; or, ce Romain les apporta l'an 680 de la république, ou environ deux cents ans avant Pline. Nous pouvons supposer que puisque de son temps l'on avait reconnu l'efficacité de la chaux pour les cerisiers, on avait fait plusieurs tentatives de ce genre; et il est probable qu'à cette époque son usage comme engrais aurait été aussi répandu en Italie qu'il l'est parmi nous, s'il eût autant convenu à son climat qu'il convient au nôtre.

CHAP. LXXV. *Panis depsticius*, que porte le texte

de Gessner, signifie tout simplement un pain pétri. Il est plus probable que Caton entend parler du *panis testitius* (ou *testatius*), pain cuit sous la cloche, qui se distinguait du pain ordinaire, appelé *furnaceus* (cuit dans le four), par son excellente qualité. Nous lisons en effet dans Varro, liv. IV : « Testatium, quod in testu calido coquebatur, ut etiam nunc id faciunt matrone. »

CHAP. LXXV. Sur le *libum*, la *placenta*, les *tracta* et l'*alica*. Le *libum* était, ainsi que son origine l'indique (*libare*), une espèce de gâteau offert aux dieux dans les libations usitées dans les sacrifices. Ces gâteaux étaient faits de farine, de miel et d'huile. Les *placentæ* (du mot *πάσις*, *pâsiss*, crûte) semblaient avoir été des gâteaux plus compactes. D'autres font dériver le mot *placenta* de celui de *placare*, comme pour indiquer qu'ils servaient à apaiser les dieux auxquels on les offrait en sacrifice.

Les *tracta* sont une espèce de gaufres, ou plutôt de masse-pains d'une pâte croquante, puisque les Romains s'en servaient pour épaissir les sauces, comme nous nous servons de chapelure de pain. *Tracta* provient sans doute de *tractare* qui veut dire manier, parce qu'il fallait beaucoup pétrir cette pâte pour la rendre légère : on prétend que notre mot *tarte* a la même origine.

L'*alica*, selon Pline, XVII, 11, était une composition faite de grains d'épeautre concassés, auxquels on ajoutait, pour les attendrir et pour les blanchir, une espèce de craie particulière qui se trouvait entre Puteoli (aujourd'hui Pozzuoli) et Naples, sur le mont Leucogée (aujourd'hui la Lumera). Cette craie était si essentielle à la composition de l'*alica*, et l'*alica* elle-même si précieuse, qu'Auguste fit payer une somme considérable par an sur son trésor aux Napolitains, pour qu'ils en approvisionnassent une colonie qu'il avait établie à Capoue. Pline assure en effet que cette composition était très-saine, et il lui donne la palme sur toutes les espèces de ragouts que l'on faisait avec les grains. Quand les grains d'épeautre concassés n'avaient été que dépouillés de leur enveloppe, comme ici, c'était de l'*alica prima*; ensuite on les concassait de nouveau, on les faisait passer par un crible : ceux qui étaient trop gros pour passer donnaient l'*alica secunda*, et les plus raffinées l'*alica tertia*.

CHAP. LXXVII. La *spira* (*σπῆρα*) était, ainsi que le mot l'indique, un gâteau d'une forme spirale.

CHAP. LXXVIII. Les *scribitæ* (du mot *scribillare*, *scribo*) étaient des pièces de pâtisserie sur lesquelles il y avait toutes sortes de dessins ou d'inscriptions : *Circumdata duo mensis scribitæ secundis*. (Martial., lib. III.) *Dum scribitæ scribitæ extant occurrunt*. (Plaut. *Pan.*)

CHAP. LXXX. Les *encyta* sont des espèces de beignets. Il paraît que ce mot provient de *ἐγγυεῖν* (verser dans), parce que ces pièces de pâtisserie étaient trempées dans l'huile : après quoi on les faisait passer à travers un moule.

CHAP. LXXXI. L'*ernecum* était encore une pièce de pâtisserie (qui, d'après Turnebus, tirait son nom de *hir*, *hirina* (petit vase plat), et d'après Scaliger, de *ἐρνεον*).

CHAP. LXXXII. La *sphærita* ou *sparita* doit son nom aux pièces de pâtisserie sphériques qui entraient dans sa composition.

CHAP. LXXXIV. *Savillum*, pièce de pâtisserie appelée ainsi à cause de sa douceur et de sa suavité (*Savior* et *savilla* se disaient autrefois pour *savior* et *suavitas*). D'après la recette que nous donne Caton pour préparer ce gâteau, il n'est guère probable qu'il serait encore du goût de nos jours, au point de mériter le titre de *savillum*.

CHAP. LXXXVII. Quant à l'*amulum*, Pline nous dit que cette pâte était appelée ainsi, parce que pour la fabriquer

on employait le grain sans le mouler : *Appellatum ab eo quod sine mola (à privatif et mola) fiat.*

CHAP. CXXXII. *Jori dupali culinum* etc.. Jupiter était appelé *Dupalis*, parce qu'on lui donnait un repas splendide à l'occasion de ces fêtes; et on le playait entre Minerve et Junon.

CHAP. CXXXIV. *Præcedam messim facies, porcam præcedam hoc modo fieri oportet.* On appelait *præcedam* *præcardo* toute victime qu'on immolait avant les autres; mais la truie *præcedanea* était en particulier celle qu'on offrait à Cérès avant de couper le blé. C'était un sacrifice imposé à celui qui n'avait pas rendu les derniers devoirs à quelqu'un de sa famille.

CHAP. CXXXVI et CXXXVII. Relativement au partage de la récolte, dont nous parle Caton dans ces deux chapitres, Dickson nous fait observer que les premiers fermiers qui aient existé chez les Romains se trouvaient placés sous d'autres conditions que chez nous. Il appartenait au propriétaire de pourvoir la ferme de tous les instruments nécessaires, et le fermier recevait en échange une certaine portion des produits pour les travaux de culture. Il s'appelait tantôt *politor*, par rapport à l'occupation à laquelle il se livrait (*polire terram*); tantôt *partuarus* par rapports à sa position vis-à-vis du propriétaire dont il était en quelque sorte l'associé en recevant une partie du produit de la ferme pour prix de son travail.

Quant à la portion même de la récolte qui revenait au *politor*, elle était, ainsi que nous le voyons dans le chapitre CXXXVI, extrêmement faible; ce qui nous fait supposer que le fermier ne faisait aucune dépense pour la culture, et que cette portion lui était livrée exempte de toute deduction. En Égypte, le roi, comme propriétaire, ne recevait que la cinquième partie. Mais cette convention avait été établie par Joseph pendant la grande famine, et elle n'avait dû souffrir aucune difficulté : d'ailleurs le roi n'avait aucune dépense à faire, et recevait la cinquième du produit comme rente du fond. En Angleterre, quelquefois on afferme sur le même pied que le *politor* romain, pour ce qui concerne le mode de paiement. Mais au lieu du sixième, qui était le maximum du droit du *politor*, le fermier anglais reçoit six dixièmes ou trois cinquièmes, la rente payée au propriétaire étant un tiers; ce qui avec la dîme fait quatre dixièmes ou deux cinquièmes. Lorsqu'une terre est affermée sur ce pied, non-seulement le fermier cultive, mais il fournit le bétail, les usensiles et la semence; et excepté le transport à la grange, le battage et le vannage, le propriétaire a ses deux cinquièmes exempts de toute charge. Il est impossible de supposer que le *politor* dûit fournir tout ce que fournit le fermier anglais; la portion dans la récolte était trop faible pour cela. Caton ne dit pas par qui la semence était fournie. Était-elle prélevée sur la récolte avant le partage, ou était-ce le propriétaire qui la donnait? Il est évident que ce ne pouvait être le *politor*, car cela lui eût enlevé la moitié de sa portion; il est probable même qu'elle n'était pas fournie en commun, et que c'était le propriétaire seul qui la prenait sur sa part.

Les *coloni* dont parle Columelle paraissent avoir été sur un autre pied que les *politores* ou *partuarii*. Ils

payaient une rente pour leur ferme, comme tout nos fermiers actuels. Columelle les appelle fermiers libres (*sublibris coloniis*) pour les distinguer des *politores* ou *partuarii*. Ceux-ci étaient sous la direction absolue des propriétaires dans toute la conduite de la ferme, tandis que les fermiers libres n'étaient tenus qu'aux conditions de leur bail.

Il paraît, d'après Caton et Columelle, que les fermiers romains étaient astreints à certaines cultures sur leurs fermes; de sorte qu'ils étaient soumis non-seulement à un plan établi pour la succession des récoltes, mais encore ils étaient dans l'obligation de cultiver d'une manière déterminée les différentes productions. Cette circonstance s'explique par le haut degré de perfection auquel l'agriculture était parvenue en Italie. Les opérations étaient bien entendues, la culture était réglée suivant la nature du sol et des productions, et l'ordre des saisons permettait de fixer avec plus de précision les temps convenables pour les différents travaux. Ces restrictions d'ailleurs imposées aux fermiers pouvaient être très-avantageuses à l'agriculture; et Columelle conseille même aux propriétaires d'être plus exacts à exiger la culture que le paiement, parce que le fermier, recueillant de bonnes récoltes, oserait moins solliciter l'indulgence du maître pour le paiement de la rente.

CHAP. CXLI. Les *suovitaurla* étaient le plus grand et le plus considérable sacrifice que l'on offrait au dieu Mars. Ce sacrifice se faisait pour la lustration ou l'expiation des champs, des fouds de terre, des armées, des villes et pour attirer la protection des dieux par cet acte de religion. Les *suovitaurla* étaient distingués en grands et petits: les petits étaient ceux où l'on immolait de jeunes animaux, un jeune cochon, un agneau, un veau; les grands étaient ceux où l'on immolait des animaux parfaits, qui avaient toute leur taille, comme le verrat, le bœlier, le taureau. Avant les sacrifices on faisait face à ces animaux trois fois le tour de la chose dont on voulait faire l'expiation, comme le dit Virgile : « Que la victime qui doit être offerte soit proménée trois fois autour des moissons. » Le verrat était toujours immolé le premier, comme l'animal qui unit le plus aux semences et aux moissons, et successivement le bœlier et le taureau. Les *suovitaurla* étaient chez les Romains, comme nous l'avons dit, un sacrifice offert à Mars; mais chez les Grecs le même sacrifice se faisait en l'honneur d'autres dieux encore; comme, par exemple, en l'honneur de Neptune, dans Homère, et en celui d'Esculape dans Pausanias.

CHAP. CXLIH. *Kalendis, idibus, nonis, festus dies cum erit, coronum in focum indat.* Cette couronne de fleurs était mise dans l'âtre en l'honneur des dieux lares, dont le siège principal était dans le foyer. Elle était d'une grandeur extraordinaire; et Festus nous dit : « Donatice raconte que, quod his victores in ludis donabantur, quæ postea magnificentiæ causa institutæ sunt super modum aptarum capitibus, quali amplitudine fiunt, cum lares ornantur. » Suetone nous apprend que cette coutume était tombée dans l'oubli, Auguste la rétablit, en ordonnant qu'on déposât ces couronnes dans l'âtre deux fois l'an, au printemps et à l'été : « Comitabiliis lares ornari bis anno instituit, vernis floribus et æstivis.



**VARRON.**



# NOTICE

## SUR VARRON <sup>(1)</sup>.

M. Térentius Varron, le plus savant des Romains, au jugement de Cicéron, s'était rendu célèbre par un grand nombre d'ouvrages, dont la plupart ne sont pas parvenus jusqu'à nous. Parmi ces derniers, on doit citer l'histoire de sa vie : le grammairien Charisius faisait un grand éloge de ce morceau, dont la perte est si regrettable. On sait donc fort peu de chose sur Varron, et le peu qu'on sait ne repose que sur des conjectures tirées soit des auteurs anciens, soit de ses propres écrits. Nous ne laisserons pas de rapporter ici tous les passages qui peuvent jeter quelque lumière sur sa vie et ses travaux, en indiquant autant qu'il nous sera possible la date de ses principaux ouvrages et la nature de ceux qui ont été perdus.

Nous trouvons d'abord dans Pline, l. VII, § 53, un passage où il est question de ses parents. C'est Varron lui-même qui parle, citant comme un double exemple de mort subite celle du mari de sa tante maternelle Corfidius et celle du frère de ce Corfidius. Tous deux étaient chevaliers romains. Ernesti pense que c'est le Corfidius dont Cicéron a fait mention dans sa harangue pour Ligarius : on voit même dans une de ses lettres *ad M. M. XIII, 44*) qu'il voulait supprimer son nom, parce que Corfidius était mort quand la harangue fut prononcée. Varron parle encore dans son traité *De re rustica* (liv. II) de Caius Fundanius son beau-père, et de Fundania, femme de celui-ci. Nous supposons que c'est ce Fundanius qui avait écrit un ouvrage sur les *phénomènes de la nature*, imité de celui d'Aristote, et qui a été fort loué par les grammairiens. Varron ajoute (liv. III *De re rust.*) que le fonds de terre appartenant à sa tante était situé dans la Sabine. Il était lui-même de Réatine, et Sidoine Apollinaire lui donne toujours le surnom de Réatinus, pour le distinguer de Publius Térentius Varron Atacinus. Symmaque le désigne aussi par ce surnom.

On ignore quelles charges il brigua, et quelles sont celles dont il fut revêtu. Suivant Fabricius, il aurait été tribun, et cet honneur n'est pas le seul qu'il aurait obtenu. Cette conjecture nous paraît fondée, en ce qui concerne le tribunat, sur un passage des *Antiquités* de Varron *opud Cellium*, qui se trouve placé parmi les fragments, à la suite de ses ouvrages.

Nous voyons dans Pline (liv. XXXI, § 49) un autre

passage qui semblerait prouver que Varron exerça l'édition. « On trouva, dit-il, dans une maison de » Lacédémone un plafond remarquable par l'excellence du travail et la beauté des peintures. Ce » plafond ayant été détaché de la muraille, et mis » dans une caisse, fut transporté à Rome par les » coins des édiles Muréna et Varron, qui en ornèrent la salle des comices. » Mais on peut douter que ce Varron soit le savant écrivain qui nous occupe. Le même Pline (liv. II) nomme Vitruve à la place de Varron. Ernesti, s'appuyant sur une lettre de Cicéron (XIII, 10), fait de Varron le questeur de M. Brutus lorsque celui-ci partit pour la Gaule. Mais il est certain que le M. Térentius Varron qui accompagna Brutus dans la Gaule n'avait rien de commun que le nom avec le Varron de Réatine. Ernesti aurait pu s'en assurer par la lettre même de Cicéron dont nous reproduisons ici les termes (*Ep. I. 13-10*) :

« Lorsque M. Térentius Varron, dit Cicéron, » vint au Forum, il rechercha mon amitié. Cette » amitié s'est avérée avec le temps. Il se plait aux » mêmes études que moi; il s'en occupe avec ardeur, ainsi que j'ai pu le voir souvent, et même » avec succès. Il était en relations très-assidues avec » les fermiers de la république, ce qui ne laissait » pas de me faire quelque peine. Il éprouva de » grandes pertes, et se jeta dans la carrière du barreau, avant les changements survenus dans la » république. Il s'y distingua par sa probité autant » que par ses talents, regardant comme très-honorable et très-légitimement acquis le gain qu'il » retirait de sa profession. »

Cicéron parle encore (*ad Div. XIII, 2*) d'un V. Térentius Varron Muréna qui faisait le commerce en Achaïe, et lui recommande son affranchi Tiron, alors dans cette province, et malade; mais on ne sait quel est ce T. Varron Muréna. On ne sait pas non plus que conclure de ce passage de Cicéron (*ad Div. IX, 10*), où Decimus Brutus lui dit : « Je ne pourrais suffire » à la dépense, eusse-je à ma disposition les trésors » de Varron. » Corradus pense que c'est une allusion au traité de Varron sur *les richesses*. Manutius n'est pas de cet avis : il prétend qu'il s'agit d'Antoine, et qu'à la place de *Varronis* il faut mettre *Baronis*, terme de mépris dont Brutus se serait servi pour flétrir son ennemi. Quant au poëte Térentius Varron Atacinus, ainsi appelé du nom d'un fleuve ou d'un village de la province de Narbonne, il vivait dans le même temps. Horace et Ovide ont célébré ses louanges. Wernsdorff a donné la liste

(1) Cette notice est un résumé du savant travail dont Schneider a fait précéder son édition de *Varron*, dans la collection qu'il a donnée des *Scriptores rei rusticae*.

de ses ouvrages dans son Epître critique sur les poëtes latins du second ordre, adressée à Ruhnkenius. Sidoine Apollinaire (liv. vi, 32) cite les deux Varron, mais sans savoir comment on doit les distinguer. « De quel Varron veut-on parler? dit-il: est-ce « de Varron Atacinus, ou bien de Tércentius Varron? » A quoi Ruhnkenius répond très-justement, en s'appuyant sur un passage de Symmaque (*Epist.* ix-32): « Tu sais bien que ce n'est pas de Tércentius le Co- « mique qu'il s'agit, mais de Varron de Reatine, le « père de l'érudition latine. »

Varron s'était acquis les bonnes grâces de Pompée, dont il embrassa le parti contre César. Il lui resta fidèle jusqu'au moment où sa cause fut perdue sans ressources. Pompée l'avait employé dans la guerre contre les pirates et contre Mitridate. Appien, *De bell. Mitridat.*, dit que Cnéus Statius Varus confia à Varron la garde des mers d'Ionie et de Sicile, jusqu'à l'Acarnanie; d'où l'on peut conclure qu'il fut préteur. En effet, Appien ajoute que les préteurs avaient été envoyés pour garder ces deux mers. Varron, dans son traité *De re rust.*, (l. ii) a fixé d'une manière très-précise les limites de son commandement maritime. « Je n'ai rien avancé, « dit-il, qui ne m'ait été assuré par ceux qui possè- « dent les plus beaux pâturages en Epire, lorsque « je commandais la flotte entre la Sicile et l'île de « Delos, pendant la guerre contre les pirates. » On peut rapporter à cette époque ce que dit Varron de certains poissons (*De re rust.*, liv. iii, ch. 17, § 4). Il suppose que c'est Accius qui parle: « Ces poissons, « dit-il, ne sont-ils pas encore plus sacrés que ceux « que tu as vus en Lydie, qui, accourant par trou- « pes au son de la flûte grecque, vinrent jusqu'à « l'extrémité du rivage, et même près de l'autel « où tu sacrifiais: personne n'osait les toucher. » Plinius parle aussi du commandement exercé par Varron, comme chef de la flotte, dans la mer de Sicile (l. iii, § 16): « Pyrrhus, roi d'Epire, eut, dit- « il, le projet d'unir ces deux rivages au moyen « d'un pont jeté sur le détroit (le détroit qui sépare « l'Adriatique de la mer Ionienne, entre Apollo- « nie et Hydronte, et qui a cinquante mille pas « de largeur). Varron avait eu le même dessein « lorsqu'il commandait la flotte de Pompée, pen- « dant la guerre contre les pirates; mais d'autres « soins l'en empêchèrent. » On voit encore dans Plinius (l. vi, § 19) un passage où il est question de Varron; c'est au sujet de la mer Caspienne. Il rapporte une observation faite par Varron sur la qualité des eaux de cette mer: « L'eau de cette mer, dit-il, est « douce, au rapport de Varron, qui en fit porter à « Pompée, pendant la guerre contre les pirates. « C'est sans doute l'énorme masse d'eau apportée « par les fleuves qui s'y jettent, qui l'empêche « d'être salée. Varron ajoute qu'il fut reconnu « alors qu'on pouvait en sept jours transporter « les marchandises indiennes de l'Inde à la Bac- « triane et au fleuve Icare, lequel vient se per- « dre dans l'Oxus pour passer à la mer Caspienne, « dans les eaux du Cyrus, et, au bout d'un voyage « par terre de cinq jours au plus, déboucher dans

« le Pont par le Phase. » C'est encore d'après Var- « ron qu'il parle des Ophiogènes, habitants des « bords de l'Hellespont, dont la salive guérissait la « morsure des serpents. Enfin, s'il faut l'en croire, « Varron aurait écrit que le roi Ptolémée, lors de « l'expédition de Judée, avait fourni à Pompée un « corps de huit mille cavaliers entretenus à ses frais, « et qu'il lui avait donné un festin où se trouvaient « mille convives, ayant chacun devant eux un vase d'or « qu'on changeait à mesure que les services se succé- « daient. Ce fait semble remonter à l'an 691 de la « fondation de Rome.

Varron mérita dans cette guerre la couronne na- « vale qui lui fût décernée au retour (Plin., vii, § 31; « xvi, § 3). On y ajouta de l'argent. Plinius donne le « chiffre de la somme (l. xxxvii, § 6): « On accorda, « dit-il, à la république et aux questeurs qui avaient « défendu les côtes, une somme de mille talents: « chaque soldat eut six mille sesterces. » On trouve « une leçon différente dans une ancienne édition de « Plinius. Suivant cette leçon, on n'aurait donné que « deux mille sesterces à chacun des soldats. Appien, « de son côté, dit quinze cents drachmes. Quoi qu'il « en soit, nous croyons qu'on a eu tort de joindre ici « la république aux questeurs.

Nous avons dit que Varron embrassa le parti de « Pompée dans la guerre civile. Il commandait les « troupes que ce dernier avait en Espagne. Cicéron en « parle dans une de ses lettres à Dolabella (*Fam.* ix, « 13): « Caius Subérinus Calénus, voulant rester « neutre, dit-il, s'était retiré en Espagne avec Var- « ron, avant le commencement des hostilités. Per- « sonne ne pouvait supposer, après la défaite d'A- « franius, que la guerre dût s'étendre jusque dans « cette province. Mais à peine arrivé, il tomba dans « le malheur qu'il voulait éviter: en effet, Pompée le « supplia si instamment de prendre les armes, que, « sous aucun prétexte, il ne put s'y refuser. » César « fit la guerre à Afranius et à Pétrosius en Espagne, l'an « 705 de Rome. Varron avec ses légions défendait l'Es- « pagne inférieure (*Bell. civ.*, l. i-xxxviii); et César « (id., xvii-xx) ne laisse pas de lui donner de grands « éloges. Plus tard, lorsqu'il n'y eut plus d'espoir, Var- « ron lui livra ses troupes, et vint au-devant de lui jus- « qu'à Cordoue, où il lui rendit un compte fidèle de l'é- « tat de la province, et lui remit l'argent qu'il en avait « tiré. Il tenait encore pour Pompée à l'époque où fut « livrée la bataille de Pharsale (Cic., *De div.*, i, 32). Ci- « céron raconte qu'étant à Dyrrachium, où il com- « mandait la flotte des Rhodiens, un des partisans de « Pompée vint le trouver, et dit qu'un des rameurs, qui « avait le don de divination, lui avait annoncé qu'a- « vant trente jours la Grèce nagerait dans le sang; que « Dyrrachium serait livré au pillage, toute la flotte « brûlée et mise en fuite. Cicéron ajoute que cette « prédiction lui causa une grande terreur, ainsi qu'à « Marcus Varron et à M. Caton, qui étaient avec lui. « Peu de jours après on vit arriver Labiénus, échappé « du désastre de Pharsale. Ces événements se passè- « rent en l'an 706 de Rome, et Varron a paru y faire « allusion dans un passage de ses *Agronomiques* (l. 4, « § 5).



Après avoir déposé les armes, il s'était retiré à Cumæ et à Tusculum, où il cultivait en paix les belles-lettres, quoiqu'il ne fût pas sans inquiétude sur les dispositions du dictateur à son égard. Mais César, lui ayant pardonné, le chargea, sur sa demande, d'organiser les bibliothèques grecques et latines qu'il avait l'intention de fonder, et qui furent ouvertes peu de temps après, vers l'an 707 de la fondation de Rome.

Les premières bibliothèques grecques et latines établies à Rome avaient été fondées par Pollion, qui fit placer dans l'atrium les bustes des écrivains les plus célèbres. Il l'avait en outre décoré des dépouilles prises sur les Dalmates. Tous les anciens auteurs sont d'accord pour célébrer la magnificence de cette partie du monument. Il est à croire que c'est cette galerie de bustes qui donna à Varron l'idée de son traité sur les *Images*, désigné par les grammairiens sous le titre d'*Hebdomades*. Aulu-Gelle parle avec éloge des deux livres d'Homère et d'Hésiode qui faisaient partie de cet ouvrage.

Quant aux livres sur les *Bibliothèques*, cités par le grammairien Sosipater, nous ignorons s'ils furent composés en même temps que les *Hebdomades*, ou si Varron les y réunit plus tard. Suivant Nonius, Varron disait, dans le premier livre des *Hebdomades*, qu'il avait divisé son traité en sept parties, pour imiter les aleyons, qui mettent sept jours à faire leur nid sur la mer. Aulu-Gelle (l. III, ch. II) rapporte encore quelques lignes de Varron tirées du livre des *Jours*, et qui s'appliquent à la statue de Démétrius. C'est une inscription placée au-dessous de cette statue, et dont voici le sens :

« Celui-ci est Démétrius, qui en a eu autant que l'année a de jours. »

C'est du moins ce que porte la première édition de Mercurius. Scaliger, dans ses *Catalectes*, complète l'idée :

« Celui-ci est Démétrius, à qui on éleva autant de statues en airain qu'il y a de jours dans l'année, » ce qui a été entendu de Démétrius de Phalère. Ce passage de Pline (l. XXXIV, § 12) paraît autoriser l'explication de Scaliger : « Je pense, dit-il, qu'il n'y a point d'homme à qui on ait élevé autant de statues qu'à Démétrius de Phalère. On lui en avait érigé trois cent soixante, d'après le nombre des jours qu'on donnait alors à l'année. » Ces statues furent bientôt renversées. » A propos du livre I<sup>er</sup>, Aulu-Gelle (l. III, ch. II) dit que M. Varron avait mis sous le portrait d'Homère une inscription conçue en ces termes : « Cette chèvre blanche indique la place où repose Homère ; car une chèvre blanche était la victime que les habitants d'Ios offrent en sacrifice à sa mémoire. »

On voit dans le poëme d'Ausone sur la Moselle (y. 306) que le dixième livre des *Hebdomades* était consacré aux architectes ; et Symmaque (l. II, *Epist.* 2) dit que ce livre contenait l'éloge de plusieurs personnages célèbres.

Le passage suivant nous fait connaître quel était l'âge de Varron lorsqu'il termina les *Hebdomades*. C'est Aulu-Gelle qui parle l. III, ch. 10 : « Varron

« dit, à la fin des *Hebdomades*, qu'il est sur le point « d'avoir parcouru sept fois douze années (il avait « alors 78 ans), et qu'il a écrit sept fois soixante-dix « livres, dont il a perdu un assez grand nombre « lorsqu'il était proserit, et que sa bibliothèque fut « pillée. » On verra plus bas que sa maison de Casinate fut occupée et détruite par Antoine pendant la guerre civile.

Il avait quatre-vingts ans lorsqu'il écrivit ses *Agronomiques*, ainsi qu'il le dit lui-même dans sa préface ; d'où l'on peut conclure que cet ouvrage fut composé vers l'an 717 de Rome. Les *Hebdomades*, ou livres sur les *Images*, durent être composés deux ans auparavant. Aulu-Gelle a tiré de cette préface les observations qu'il a faites sur la vertu du nombre sept, et dont quelques-unes témoignent d'une rare sagacité. Pour les autres, il est permis de douter de leur exactitude.

Les *Questions épistolaires*, adressées par Varron à Appianus, furent composées après la mort de César. Aulu-Gelle (l. XIV, ch. 7) cite plusieurs passages du livre IV, où il est question de la curie Hostilia, de la curie Pompeia, et de la nouvelle coutume qui s'était introduite dans le sénat, pour demander l'avis des sénateurs. On ne lira pas sans intérêt le passage d'Aulu-Gelle : « Cn. Pompée, dit-il, fut nommé consul pour la première fois avec « M. Crassus. Occupé jusqu'ici des soins de la guerre, « il ignorait, au moment d'entrer en charge, de « quelle manière on doit convoquer le sénat, et en « général tout ce qui concerne l'administration « intérieure. Il pria son ami Varron de lui faire un « mémoire sur le cérémonial à observer, où il pût « apprendre ce qu'il devait faire et dire en consul- « tant le sénat. Varron fit le mémoire ; mais, dans « le quatrième livre des *Questions épistolaires*, il « nous apprend lui-même que cet ouvrage a péri. « Pour réparer cette perte, il donne dans ses lettres « de nombreuses instructions sur le même sujet. »

Outre ce mémoire, Varron avait composé pour Pompée un traité des règles de la navigation, au moment où celui-ci allait partir pour la guerre d'Espagne. Ce traité, auquel l'auteur avait donné le nom d'*Ephémérides*, a été perdu. Suivant toute apparence, il aurait été écrit en l'an 677 de Rome, époque de l'expédition de Pompée en Espagne.

Il n'y a point d'ouvrage où l'on trouve de meilleurs renseignements sur les écrits de Varron, sur les époques où ils ont été composés, et la manière dont on doit les classer, que le livre qui nous est resté des Académiques de Cicéron. Cicéron avait dédié ce livre ainsi que les trois autres, aujourd'hui perdus, à T. Varron, d'après le conseil de son ami Atticus, dont les instances avaient pu seules l'y décider. En effet, il y avait de la répugnance, à cause du caractère de Varron, qu'il n'a pas flatté dans une de ses lettres à Atticus (l. XIII, 25) où il le dépeint comme un esprit chagrin, difficile, et très-jaloux de sa supériorité dans les lettres. « Tu sais comme il est, dit-il à son ami :

« Son esprit soupçonneux accuse l'innocent (1).

(1) Traduit d'un vers grec cité par Cicéron.

« Il me semble que je l'entends se plaindre de ce que je défends mieux ma cause que lui la sienne. » Toutefois nous le voyons, dans ses Académiques, prier Varron de vouloir bien prendre le parti d'Antiochus contre Philon, dans la querelle qui s'était élevée entre ces deux philosophes sur diverses questions de morale et de métaphysique. Il se charge à son tour de faire valoir les raisons de Philon. En outre, il rappelle à Varron une promesse qu'Atticus, leur ami commun, lui a faite de sa part. Il s'agissait d'un livre que Varron devait soumettre à son jugement. Il lui annonce qu'il est impatient de le voir, et d'annoter l'ouvrage d'un écrivain *πολυγραφώτατος*, ainsi qu'il l'appelle dans ses lettres à Atticus. Voici ce qu'il lui fait dire à cette occasion (*Académ.*, ch. 1) : c'est Varron qui parle : « J'ai, dit-il, entre les mains un grand ouvrage que je veux soumettre à notre ami (désignant ainsi Cicéron), mais je m'occupe en ce moment de le revoir et de le polir. » Cicéron répond que Libon, leur ami commun, lui a dit qu'il connaissait déjà cet ouvrage; et Varron, de son côté, ajoute qu'il y travaille sans relâche, et ne le quittera point qu'il ne l'ait terminé. Ce que dit Atticus, à la suite de cette conversation, prouve qu'il était question du Traité sur la langue latine, que Varron adressa depuis à Cicéron, et qui demanda beaucoup de temps à son auteur. « Les muses de Varron, » dit-il, se taisent bien plus longtemps qu'à l'ordinaire. Je ne crois pourtant pas qu'il demeure oisif : je crois plutôt qu'il ne veut pas nous mettre dans la confidence. »

Varron possédait, à cette époque, une maison dans la terre de Cumes, près celle de Cicéron. Mais il s'en défit bientôt, à cause de la guerre qui désolait ces campagnes, et alla se fixer dans une des provinces les plus éloignées de l'Italie, à Casinate. Cicéron l'en félicite dans une de ses lettres. « Je désire, lui a écrit-il, que vous soyez satisfait de votre nouvelle acquisition; je ne puis qu'approuver la résolution que vous avez prise de vous retirer au loin. » Mais il n'y avait pas lieu de le féliciter. En effet, c'est cette maison de Casinate qui fut pillée environ un an après par Antiochus, lorsque César était occupé au siège d'Alexandrie; ce qui ferait remonter cet événement à l'an 708 de la fondation de Rome.

Nous avons dit que Varron travailla pendant longtemps à son traité sur la langue latine. On peut déterminer d'une manière assez précise le temps qu'il apporta à la composition de cet ouvrage. Cicéron (*ad Att.*, l. XIII, 12) dit : « Voilà deux ans que Varron m'a promis de me dédier son ouvrage; mais depuis ce temps, il n'a pas avancé d'un pas. » Il nous apprend dans une autre lettre qu'il a fini les Académiques. Or cette lettre, (l. XIII, 23) ainsi que toutes les autres du même livre, appartient à l'année 708. Il est naturel de supposer qu'il envoya son ouvrage à Varron peu de temps après l'avoir terminé; et l'on sait que Varron répondit à ce présent par un autre, c'est-à-dire en envoyant à Cicéron le Traité sur la langue latine. Ce serait donc en l'an 708 de Rome, ou tout au plus l'année suivante, que Varron aurait

mis la dernière main à ce traité, qui l'aurait ainsi occupé pendant près de trois ans.

Quant aux *Agronomiques*, on croit que cet ouvrage suivit de très-près le Traité sur la langue latine. Ce n'est pas l'opinion de certains commentateurs, qui le supposent écrit huit ans après, en l'an 716 de Rome. Mais si l'on veut faire attention que Varron avait quatre-vingts ans lorsqu'il publia le Traité sur la langue latine, on admettra difficilement qu'il ait commencé un autre ouvrage à quatre-vingt-huit ans, presque à la veille de sa mort, pour ainsi dire; car il mourut à quatre-vingt-dix ans. Il paraît impossible de rien affirmer à ce sujet.

Après avoir indiqué, autant qu'il était en nous, à quelle époque ont été composés les ouvrages qui nous sont parvenus, nous allons essayer de retrouver la date de ceux qui ont été perdus, en nous guidant sur les Académiques de Cicéron, l'un des monuments de l'antiquité qui renferment le plus de détails sur la personne et les écrits de Varron.

Cicéron (*Académ.*, liv. I, ch. 1) lui fait tenir ces paroles : « Quant aux choses que personne n'avait encore enseignées, et que les amis de la science ne pouvaient trouver nulle part, j'ai tâché autant que je l'ai pu (car je n'ai pas une grande admiration pour mes ouvrages) de les faire connaître à mes concitoyens. Ce sont des recherches qu'on ne pouvait demander aux Grecs, ni même aux Latins, depuis la mort de notre ami Elius. »

Cicéron lui répond (ch. 3) : « Oui, Varron, vous avez réussi. Étrangers dans notre ville, nous errions comme des voyageurs; vos ouvrages nous ont pour ainsi dire conduits par la main au sein de nos foyers, et, grâce à vous, nous pouvons enfin reconnaître qui nous sommes et où nous vivons. C'est vous qui nous avez révélé l'âge de notre patrie, la succession des temps, les droits de la religion et du sacerdoce; vous nous avez fait connaître l'administration intérieure, la discipline militaire, l'emplacement des quartiers et des lieux les plus remarquables; vous nous avez dévoilé les choses divines et humaines, les noms, les espèces, les fonctions et les causes. »

Il est évident que ce passage s'applique à l'ouvrage connu sous le nom d'*Antiquités*. Les anciens auteurs l'ont tous désigné ainsi, et rappellent même le titre de chacun des livres qui le composaient. Saint Augustin (*C. Dio.*, vi, 3) dit que Varron avait consacré vingt-cinq livres aux antiquités humaines, et seize livres aux antiquités divines. Il ajoute qu'il dédia l'ouvrage à César, lorsque celui-ci était grand pontife. Laetauce, qui s'accorde sur ce point avec saint Augustin, rapporte les premières lignes du traité sur les *choses divines*. « J'ai parlé, dit Varron, des choses humaines : je vais parler des choses divines, qui ont été instituées par les hommes. » Il se décida à écrire cet ouvrage sur les exhortations d'Elius Silla, son ami, qui l'aida de ses conseils. Cet Elius, dont le nom a été cité plus haut, était de la classe des chevaliers. Cicéron a fait connaître son mérite dans le *Brutus* (p. 56). « C'était, dit-il, un homme éminent, aussi remarquable

« par la pureté de ses mœurs que par son savoir. « Il était également versé dans les lettres grecques « et latines, et connaissait à fond tout ce qui se rapporte à notre histoire, soit dans les temps anciens, soit dans les temps modernes. Nul ne déchiffrait plus habilement les anciens manuscrits. « C'est lui qui a formé notre Varron, » etc.

Ce passage, où il est question des *Antiquités*, fut écrit en 707, ce qui prouve que l'ouvrage avait paru avant cette époque. Il résulte d'un autre passage cité par Aulu-Gelle (l. XIII, ch. 13), que Varron avait exercé les fonctions de tribun. « Lorsque « j'étais triumvir, dit-il, je fus cité par le tribun « Porcius ; je pris l'avis des principaux magistrats, « me conformant au droit ancien. *Quand j'ai été « tribun du peuple*, je n'ai fait citer personne, et « j'ai laissé libres ceux que mes collègues citaient. » Il dédia toute la partie des *Antiquités* qui regarde les choses divines à J. César, auprès duquel il était rentré en grâce vers l'an 706, ainsi que nous l'avons dit plus haut. Le traité des *Choses divines* paraît l'avoir occupé pendant deux ans.

On voit encore dans Cicéron que Varron avait composé des satires dans sa jeunesse. Ces satires, imitées de Ménippe, et dont on a recueilli quelques fragments, étaient écrites en vers de six pieds. Il les avait appelées les *Ménippées*, du nom du poète grec qu'il avait pris pour modèle. D'autres les ont désignées sous le titre de *Cyniques*. C'est le nom que leur donne Aulu-Gelle dans les citations qu'il en fait. Il y en avait une qui faisait allusion à ce qu'on appelait la conspiration de C. Pompée, de César et de Crassus (an 694 de Rome) ; et Appien (*Bell. cir.* II, 9), dit que l'auteur l'avait publiée sous le titre de *ῥιζοζώνων*. On en peut voir la raison dans un passage de Varron *De vit. a. populi romani, ca. Novimum*, où l'on rencontre cette phrase à propos du mot *biceps* : « Et il fit deux villes d'une seule : c'est « la le principe de nos discordes civiles. »

Cicéron (*Epist. ad. Att.*, XIII, 48) cite encore un ouvrage de Varron ; c'est un éloge de Porcia, sœur de Caton, et femme de Domitius Ahenobarbus. On voit par la date de la lettre que cet éloge fut composé par Varron vers l'an 709 de la fondation de Rome.

On ne trouve rien de plus dans Cicéron qui ait rapport à Varron, et nous n'avons plus pour nous guider que des simples fragments. Nous allons essayer à l'aide de ces fragments, de retrouver la date des ouvrages dont nous avons encore à nous occuper.

Dans le traité *De lingua latina*, Varron parle de son livre de *Æstivariis*, d'où il faut conclure que ce livre a été composé avant l'an 708, le traité *De lingua latina* ayant été publié à cette époque.

Dans le même traité (page 16), il cite son livre sur l'organisation du peuple romain en tribus. Notre observation s'applique également à cet ouvrage.

Vitrue, dans la préface de son liv. VII, parle des dix-neuf livres de Varron connus sous le titre de *Libri disciplinarii*, dédiés à M. C. Rufus. Aulu-Gelle (l. X, 101) cite un fragment du liv. V : « Et « Pompée se montra timide, lorsque, pour ne mettre « *altertium, ni tertium* consul, il supprima les des-

« niers lettres. » Cette phrase se rapporte évidemment à l'érection du théâtre de Pompée. Cn. Pompée, qui avait été élu le troisième, se trouva, par le fait, être le seul consul, les deux autres ayant été condamnés pour cause de brigue. Cette élection eut lieu en l'an de Rome 699. D'un autre côté, on voit dans les Commentaires de César (*Bell. civ.*) que M. Rufus, partisan de Pompée, et l'un des hommes les plus instruits de son temps dans tout ce qui concernait l'antiquité, fut tué en 706 ; d'où il résulte que les 19 livres *Disciplinarii*, adressés à ce M. Rufus, furent composés entre les années 699 et 706 de la fondation de Rome.

Arnobius, en parlant de l'ouvrage *De gente populi romani*, dit que Varron avait embrassé un espace de deux mille années, depuis le déluge de Deucalion et Pyrrha, jusqu'au consulat d'Irtius et de Pansa ; ce qui fait supposer que cet ouvrage avait déjà été publié en l'an 710 de Rome.

Les livres *Sur la vie et les usages du peuple romain*, dédiés à Pomponius Atticus, paraissent avoir été écrits en l'an 704, époque de la mort de l'orateur Hortensius. Plin. (l. XIV, 17) fait parler ainsi Varron : « Hortensius laisse à son héritier plus de « dix mille amphores de vin. » Nonius dit que ce passage est extrait du livre III. Il en cite un autre du liv. IV, à l'occasion du verbe *obstrigillare*. « Lors- « que Curion imita cet exemple, il disait à ses amis, « pour les empêcher d'insister, qu'il s'opposerait à « ce qu'on lui décernât le triomphe, et qu'il aimait « mieux n'être pas consul une seconde fois. » Ceci se rapporte à l'année 703 de Rome. Nonius cite encore un passage tiré du liv. IV, où il est question du mot *cœcum*, à l'occasion des ordres secrets donnés par les consuls à T. Ampius, et auxquels Cicéron fait allusion dans sa lettre à Atticus (VIII, 2). Or cette lettre a été écrite en l'an 704 de Rome. Enfin nous trouvons dans Nonius une dernière citation extraite du même livre, où il est dit que César, ne voulant pas laisser en Espagne le corps de troupes qui formait sa réserve, revint sur ses pas pour envelopper Pompée, et le presser des deux côtés. Il est évident que ce fait remonte à l'an 705. Les livres *Sur la vie et les usages du peuple romain* ont donc été composés entre les années 703 et 705, comme nous venons de le dire tout à l'heure.

Appien (*Bell. cir.* IV, 47) parle d'un Varron qui fut mis au nombre des citoyens pros crits par les triumvirs, après la mort de César. Il aurait même été massacré en présence d'Antoine. Mais on ne peut rien affirmer à ce sujet. Il y avait plusieurs Varron à Rome du temps des proscriptions ; et peut-être le passage d'Appien, et celui de Velleius Paterculus, qui rapporte le même fait, s'appliquent-ils à un de ceux-là plutôt qu'à notre Varron.

Plin. (l. XXXV, 46) dit quelques mots de la mort de Varron. « Varron, dit-il, voulut être enseveli « la manière pythagoricienne, c'est-à-dire dans des « feuilles de myrte et d'olivier noir. » Valère Maxime en parle aussi à propos de ses nombreux ouvrages. « T. Varron, dit-il, peut être cité comme exem- ple d'une vie aussi longue que bien remplie. Il

« vécut près d'un siècle, sans cesser un instant de  
« produire; et l'on peut dire que la maladie qui mit  
« fin à son existence arrêta en même temps le cours  
« de sa vie et celui de ses travaux. » C'est le seul  
renseignement qu'on ait sur la mort d'un homme  
dont la vie, malgré les citations assez nombreuses à  
l'aide desquelles nous en avons cherché les traces,

restera toujours à peu près inconnue. Ce qui nous  
reste de ses ouvrages n'est pas d'ailleurs marqué de  
ces qualités qui permettent de deviner le caractère  
de l'homme d'après le style de l'écrivain, et qui  
suppléent au manque de renseignements authen-  
tiques.



# M. T. VARRON.

## DE L'AGRICULTURE.

### LIVRE I.

I. Si j'avais du loisir, Fundania, je donnerais une meilleure forme à cet ouvrage. Tu l'auras tel que peut le faire un homme qui se dépêche : car si l'on peut dire que l'existence n'est qu'une bulle d'air, c'est encore plus vrai quand on est vieux. J'ai quatre-vingts ans; c'est l'annonce de plier bagage et de se tenir prêt à partir. Tu viens d'acheter un fonds de terre, dont tu voudrais, par une culture bien entendue, tirer le meilleur parti possible; et tu réclames à ce sujet mes soins et mes conseils. J'y ferai de mon mieux : je tâcherai même que mes instructions te profitent et pendant ma vie et après ma mort. Les paroles de la Sibylle ont bien pu être l'oracle non-seulement de ses contemporains tant qu'elle a vécu, mais, après sa mort, de générations auxquelles elle ne pensait guère. Ses livres, après tant de siècles, sont encore solennellement consultés chaque fois qu'il y a parti à prendre par suite d'événements surnaturels. Ne pourrais-je pas, moi, de mon vivant, donner quelques avis utiles à ceux qui me touchent de si près? Je vais donc composer pour toi trois livres qui te serviront de guide, et auxquels tu pourras recourir au besoin pour toutes les indications relatives à la culture. Et puisque les dieux, dit-on, viennent en aide à

qui s'adresse à eux, je commencerai par invoquer, non pas les Muses, à l'exemple d'Homère et d'Ennius, mais bien les douze grands dieux qui composent le conseil céleste. Je n'entends pas ces divinités citadines, six d'un sexe et six de l'autre, dont les statues dorées se dressent au Forum; mais bien les douze intelligences qui président aux travaux des laboureurs. Je commencerai donc par invoquer Jupiter et Tellus, dont la puissance embrasse le ciel, la terre, et tout ce que produit l'un et l'autre; parce que ce sont les générateurs de l'humanité, et que nous leur donnons les noms de père et de mère. J'invoquerai eu second lieu le Soleil et la Lune dont nous observons le cours quand il s'agit d'ensemencer ou de récolter; en troisième lieu, Cérès et Bacchus, puisque les fruits qu'ils nous donnent sont indispensables à la vie. C'est par eux que la terre nous fournit aliments et boisson. En quatrième lieu, j'invoquerai le dieu Robigus et la déesse Flore, puisque l'un préserve de la rouille les blés et les arbres, et que l'autre les fait fleurir à temps : d'où les *fêtes robigales* en l'honneur de Robigus, et les *jeux floraux* en l'honneur de Flore. J'invoquerai encore Minerve et Venus, dont l'une veille sur les plants d'oliviers, et l'autre préside au jardinage. C'est en leur honneur qu'on institua les fêtes appelées

### M. TERENCE VARRONIS

#### RERUM RUSTICARUM

## DE AGRICULTURA.

### LIBER I.

I. Otium si essem consecutus, Fundania, commodius tibi hæc scriberem, quæ nunc, ut potero, exponam, cogitans, esse properandum, quod [ut dicitur] si est homo bulla, eo magis sciret. Annus enim octogesimus admonet me, ut sarcinas colligam autem quam proficiscar e vita. Quare, quoniam emisti fundum quem bene colendo, fructuosum cum facere velis, neque ut id mihi habeam curate reges, experiar. Et non solum, ut ipse quoad vivam, quid fieri oporteat ut te moveam, sed etiam post mortem. Neque patiar Sibyllam non solum cecinisse, quæ, dum viveret, prodesset hominibus, sed etiam quæ cum perisset ipsa, et id etiam ignotissimis quoque hominibus; ad cujus libros tot annis post publice solemus redire, cum

desideramus quid faciendum sit nobis ex aliquo portento : me, ne dum vivo quidem, necessariis meis quod prosit facere. Quo circa scribam tibi tres libros indices, ad quos revertare, si qua in te quæræs, quemadmodum quidque te in colendo oporteat facere. Et quoniam [ut aiunt] dei facientes adjuvant, prius invocabo eos; nec, ut Homerus et Ennius, Musas, sed XII deos consentis : neque tamen eos urbanos, quorum imagines ad forum amate stant, sex mares, et femina totidem, sed illos XII. Deos, qui maxime agriculturam duces sunt. Primum, qui omnes fructus agriculturæ celo et terra continet, Iovem, et Tellurem. Itaque quod ii parentes magni dicuntur, Iuppiter, pater appellatur, Tellus, terra mater. Secundo Solem et Lunam, quorum tempora observantur, cum quædam seruntur et conduntur. Tertio Cererem et Liberum, quod horum fructus maxime necessarij ad victum. Ab his enim cibum et potio venit e fundo. Quarto Robigum ac Florem, quibus propitiis, neque Robigo frumenta atque arbores corrumpit, neque non tempestive florent. Itaque publice Robigo ferie robigaria; Flore Iudi florales instituti. Item advenio Minervam et Venerem, quarum unius procreatio olivæ alterius hortorum; quo nomine

*rustica vinalia*. Enfin j'adresserai mes prières à la déesse *Lympha* et au dieu *Bonus Eventus* : car de même que sans l'eau toute végétation est chétive et misérable, de même sans le bon succès point de culture qui vienne à bien. Maintenant que j'ai invoqué toutes ces divinités, je vais te faire part d'entretiens que j'eus dernièrement sur l'agriculture, et qui contiennent tout l'enseignement pratique dont tu peux avoir besoin. En cas d'insuffisance, j'indiquerai les ouvrages tant grecs que latins auxquels tu pourrais avoir recours. Les auteurs grecs qui ont traité incidemment de diverses parties de l'agriculture sont au nombre de plus de cinquante. Voici ceux que tu pourras, dans l'occasion, consulter avec fruit : Hieron de Sicile et Attalus Philométor ; parmi les philosophes, Démocrite le physicien, Xénophon, disciple de Socrate, et les péripatéticiens Aristote et Théophraste ; Architas le pythagoricien ; ainsi qu'Amphilochus d'Athènes, Anaxipolis de Thase, Apollodorus de Lemnos, Aristophane de Mallus, Antigonus de Cyme, Agathoele de Chio, Apollonius de Pergame, Aristandre d'Athènes, Baechius de Milet, Bion de Solos, Charesté et Chérées d'Athènes, Diodore de Prienne, Dion de Colophon, Deophane de Nicée, Epigène de Rhodes, Évagon de Thase ; les deux Euphronius, celui d'Athènes et celui d'Amphipolis, Hegésias de Maronée, deux Ménandre, l'un de Brienne et l'autre d'Héraclee ; Nicésus de Maronée, Pythion de Rhodes. Parmi les autres dont la patrie m'est inconnue, je citerai Androtion, Æschelion, Aristomène, Athénagoras, Craté, Dadis, Denys, Euphition, Euphorion, Eubolus, Lisimaque, Muséas, Mé-

nestrate, Pleutiphane, Persis, et Théophile. Tous les auteurs que je viens de nommer ont écrit en prose ; d'autres ont écrit en vers sur le même sujet : tels sont Hésiode d'Asera et Ménécraté d'Éphèse. Le plus en réputation de tous est Magon de Carthage, qui a écrit en langue punique, et renfermé dans vingt-huit livres tout ce qui se trouvait avant lui éparé çà et là dans différents ouvrages. Plus tard Cassius Denys d'Utique en fit une traduction grecque en vingt livres, qu'il dédia au préteur Sextilius, et dans laquelle, nonobstant ce retranchement de huit livres sur l'œuvre de Magon, il sut fondre de nombreux emprunts faits aux auteurs grecs dénommés ci-dessus. Vint ensuite Diophane de Bithynie, qui fit de ces vingt livres un bon abrégé en six, offert par lui au roi Déjotarus. Je veux encheîrir encore sur sa brièveté, et resserrer en trois livres la substance de son ouvrage. Le premier traitera de l'agriculture, le second du régime des troupeaux, et le troisième en général de l'engrais des animaux dans une métairie. J'élagnerai dès le premier tout ce qui, selon moi, n'a pas un rapport direct avec l'agriculture. Ainsi je commencerai par circonscrire la matière ; puis je la traiterai suivant ses divisions naturelles. Mes observations seront puisées à trois sources : ma propre pratique, mes lectures, et ce que j'ai recueilli de vive voix de l'expérience d'autrui.

II. Je m'étais rendu au temple de Tellus le jour de la fête des semailles, sur l'invitation du gardien, que nous appelons avec nos ancêtres *aditivus*, et dont nos puristes ont changé le nom en celui d'*aditus*. J'y trouvai C. Fundanius mon beau-père, C. Agrius, chevalier romain, de la

*rustica vinalia* instituta. Nec non etiam precor Lympham, ac Bonum Eventum, quoniam sine aqua omnis arida ac misera agricultura, sine successu ac bono eventu, frustratio est, non cultura. His igitur deis ad venerationem advocatis, ego referam sermones eos, quos de agricultura habuimus nuper, ex quibus quid te facere oporteat animadvertere poteris, in quibus quæ non inveniunt et quæres, indicabo a quibus scriptoribus reperias et grecis, et nostris. Qui græce scripserunt dispersim, alius de alia re, sunt plus quamquingenta. Hi sunt, quos tu habere in consilio poteris, cum quid consulerè voles, Hieron Siculus et Attalus Philometor : de philosophis, Democritus physicus, Xenophon Socraticus, Aristoteles et Theophrastus peripatetici, Archytas pythagoreus, item Amphilochus Atheniensis, Anaxipolis Thasius, apollodorus Lemnius, Aristophanes Mallotes, Antigonus Cymeus, Agathocles Chios, Apollonius Pergamensis, Aristandrus Atheniensis, Baechius Milesius, Bion Solensis, Charesteus et Chereas Athenienses, Diodorus Prieneus, Dion Colophonius, Diophanes Nicæensis, Epigenes Rhodius, Evagon Thasius, Euphronii duo, unus Atheniensis, alter Amphipolites, Hegesias Maroneus, Menandri duo, unus Prieneus, alter Hæraclæotes, Nicæus Maroneus, Pythion Rhodius. De reliquis, quorum quæ fuerit patria non accipit, sunt Androtion, Æschelion, Aristomeneus, Athenagoras, Cra-

tes, Dadis, Dionysius, Enphiton, Euphorion, Eubolus, Lysimachus, Musæas, Menestratus, Pleutiphanes, Persis, Theophilus. Hi, quos dixi, omnes soluta oratione scripserunt. Eadem res etiam quidam versibus, ut Hesiodus Ascreus, Menecrates Ephesius. Hos nobilitate Mago Carthaginiensis præterit poetica lingua, quod res dispersas comprehendit libris xxviii. Quos Cassius Dionysius Uticensis vertit libris xx. Ac græca lingua Sextili prætori misit : in quæ volumina de gravis libris eorum, quos dixi, adiecit non paucæ, et de Magonis dempsit inslar librorum xvi. Hosce ipsos utiliter ad vi. libros redegit Diophanes in Bithynia, et misit Déjotaro regi. Quo brevis de ea re cum tribus libris exponere, uno de agricultura, altero de re pecuniaria, tertio de villaticis passionibus ; hoc libro circumscissus rebus, quæ non arbitror pertinere ad agriculturam. Itaque prout ostendam, quæ secerni oporteat ab ea, tum de his rebus dicam, sequens naturales divisiones. Ea erunt ex radicibus trinis, et quæ ipse in meis fundis colendo animadverti, et quæ legi, et quæ a peritis audi.

II. Sementivis feriis in ædem Telluris veneram rogatus ab aditivis, ut dicere didicimus a patribus nostris : ut corrigimus a recentibus urbanis, ab aditivis. Offendi ibi C. Fundanum socerum meum, et C. Agrium equitem R. Socraticum, et P. Agrasium publicanum, spectantes in

doctrine de Socrate, et le partisan P. Agrasius. Tous trois regardaient une carte d'Italie tracée sur la muraille. — Que faites-vous ici? leur dis-je. Est-ce la fête des semailles qui vous amène, pour employer vos vacances comme faisaient nos pères et nos ancêtres? Notre présence, dit Agrius, a, j'imagine, la même cause que la vôtre, l'invitation du gardien. Et si j'ai rencontré juste, attendez avec nous son retour. Il a dû comparaître devant l'édile, a qui appartient la surintendance de ce temple, et nous a fait prier de l'attendre ici. Eh bien, leur dis-je, faisons, en attendant, application du vieux proverbe : Le Romain triomphe assis. Très-volontiers, dit Agrius; et comme il est de ceux qui pensent que le plus long d'un voyage c'est de franchir le seuil, il prit sans façon place sur un banc, et nous l'imitâmes. Quand nous fûmes assis, Agrasius, prenant la parole, nous dit : Vous autres qui avez parcouru tant de pays, en avez-vous vu de mieux cultivés que l'Italie? Pour moi, dit Agrius, je ne pense pas qu'il y en ait un seul où le sol soit comme chez nous, universellement en rapport. Par une division très-naturelle, Eratosthène a fait de notre globe deux parties, dont l'une s'étend vers le midi, et l'autre vers le nord. Incontestablement la partie septentrionale est la plus saine des deux, et conséquemment la plus fertile. Il faut donc reconnaître cette partie, et l'Italie notamment, comme plus propre à la culture que l'Asie. L'Italie d'abord est en Europe; en second lieu, on y trouve une température plus douce qu'en pénétrant dans l'intérieur de cette partie du monde, où règne un hiver permanent. Ce qui est tout simple, puisqu'elle a des régions situées entre le cercle polaire et l'axe même du ciel,

ou le soleil est invisible six mois de l'année. On dit même que des glaces éternelles couvrent la mer dans ces parages, et y rendent la navigation impossible. Eh bien! dit Fundanius, croyez-vous un tel sol capable de produire, ou ses productions susceptibles de culture? Pacuvius l'a dit : Sous un soleil ou sous une nuit sans fin, toute végétation périrait par le chaud ou par le froid. Même dans ce pays, où le jour et la nuit nous sont mesurés convenablement par alternative, je ne puis vivre pendant l'été à moins de couper, par un somme, la journée en deux parties. Comment donc faire là où l'année n'a qu'un jour et une nuit de six mois chacun, pour semer, cultiver et recueillir? En Italie au contraire, quelle est la production utile à la vie qui ne croisse et ne prospère? Quel froment comparable au froment de Campanie? quel blé, au blé d'Apulie? quel vin, au vin de Falerne? quelle huile, à l'huile de Venafre? A cette multitude d'arbres qui couvre le sol de notre pays, ne dirait-on pas d'une vaste fruterie? Est-elle plus peuplée de vignes, cette Phrygie ἀμπέλοσσα, vinicole, comme l'appelle Homère? ou cette Argos que le même poète appelle πόλις πυρρὰ, (frugifère) est-elle plus abondante en blé? Dans quel pays du monde un arpent de terre produit-il dix et même quinze cueiltes de vin, comme certaines contrées de l'Italie? M. Caton n'a-t-il pas écrit ces mots dans son livre des Origines : « On appelle gallo-romaines les terres comprises « entre Riminum et le Picentin, et qui furent « distribuées à l'armée des Gaules. La on récolte « quelquefois dix cueiltes par chaque arpent de « terre. » D'ailleurs, ne voyons-nous pas à Faenza (Faventia) des vignobles rapporter, par arpent, trois cents amphores; ce qui leur a fait donner

pariete pictam Italiam. Quid vos hic, inquam, mun ferre sententia? otiosus hic addixerunt, ut patres, et avos solebant nostros? Nos vero inquit Agrius! ut arborum, eadem causa, quæ tot, rectio reditimi. Neque si ita est, ut annuis, moere oportet nobiscum, dum ille revertatur. Nam accersitus ab ædile, cuius procuratio huius templi est, nondum redit, et nos, ut expectantes se, rediunt qui rogant. Vultis igitur interea vetus proverbium, quod est, Romanus sedendo vinet, usurpensus, dum ille venit? Sane, inquit Agrius, et simul cogitas, portam itineci dici longissimam esse, ad subælia sequentibus nobis prociit. Cum consedissemus, Agrasius, Vos, qui multas perambulastis terras, regnum cultorem Itali vidistis, inquit? Ego vero, Agrius, nullam arbitror esse, quæ tam tota sit culta. Primum cum orbis terre divisus sit in duas partes ab Eratisthene, maxime secundam naturam ad meridiem versus, et ad septentriones, et sine dubio quoniam salubrior pars septentrionalis est, quam meridiana; et quæ salubior, illa finitiosior: dicendum magis eam fuisse opportunitatem ad colendum quam Asiam, ibique Italiam. Primum quod est in Europa: secundo, quod hæc temperatio pars est, quam interior. Nam infus pene senaperne hincens. Neque mirum, quod sunt regiones inter circum septentrionalem, et inter card-

nem cæli, ubi sol diem sex mensibus continuus non videtur. Neque in oceano in ea parte ne navigari quidem posse dicunt propter mare congelatum. Fundanius, Eam ibi la quicquam nasci putas posse, aut coli natum? Verum enim est illud Pacuvii. Sol si perpetuo sit, aut nox, flammæ vapores, aut frigore terre truciùs omnes interire. Ego hic, ubi nox et dies modice redit, et abut, famen æstivo diem si non diffunderem meo institio somno mendie, vivere non possem. Illic in semestri die, aut nocte, quoniammodum quicquam seri, aut alescere, aut meti possit? Contra quid in Italia utensile non modo non nascitur, sed etiam non egregium fit? quod far conferat Campano? quod triticum Apulio? quod vinum Falerno? quod oleum Venafro? Non arboribus consista Italia est, ut tota pomatium videtur? An Phrygia magis vitibus cooperta, quam Homerus appellat ἀμπέλοσσα, quam hæc? aut Argos, quod idem poeta πόλις πυρρὰ? In qua terra jugerum unum denos et quinos denos cultos fert vini, quod? qualem in Italia regiones? An non M. Cato scribit in libro Originum sic? ager gallicus romanus vocatur, qui vitum eius Ariminum datus est ultra agrum Picentium. In eo agro aliquid feriarum in singula jugera dena culles vini funt. Nunc item in agro Faventina, a quo ibi trecentas appellatur vi tes, quod jugerum trecentas amphoras red-

le nom de *tréennaires*? Votre ami L. Martius, ajouta-t-il en me regardant, qui est proposé à la surveillance des arsenaux, m'a certainement dit que ses vignes de Faenza lui rendaient tout autant. Le cultivateur en Italie considère avant tout deux choses : D'abord, la récolte donnera-t-elle l'équivalent des avances et de la peine? Puis, l'air du pays est-il salubre? Quiconque néglige au préalable un de ces deux points est un fou. Qu'on lui cherche des tuteurs dans ses parents de l'une ou de l'autre branche. Nul homme sensé ne peut vouloir se mettre à découvert des frais de culture, si d'avance il voit qu'il n'a pas de récolte à attendre, ou qu'il risque de la perdre par l'insalubrité du pays. Mais voici, je pense, des hommes plus compétents que moi sur cette matière; car je vois venir C. Licinius Stolon et Cn. Tremellius Scrofa. Le premier compte parmi ses ancêtres les auteurs de nos lois sur la mesure des terres. Cette loi, qui défend à tout citoyen romain de posséder plus de cinq cents arpents, est d'un Licinius qui acquit le surnom de Stolon par les soins qu'il donnait à la culture; soins qu'il portait à ce degré de minutie qu'on n'aurait pu trouver le moindre rejeton (*stolon*) inutile dans toutes ses propriétés. Il fouillait autour des arbres pour arracher cette végétation parasite qu'on appelle *stolon*. C'est encore de cette même race que tire son origine, cet autre C. Licinius qui, étant tribun du peuple 365 ans après l'expulsion des rois, conduisit le premier le peuple romain du lieu des comices dans le Forum, et y fit accepter la loi qui assignait à chaque citoyen sept arpents de terre. L'autre est Cn. Tremellius Scrofa, votre collègue dans la commission des vingt distributeurs des terres de la Campanie. C'est

un homme rempli de qualités, et qui passe pour le Romain le plus versé dans la science de l'agriculture. Et ce n'est pas sans cause, repartis-je; car ses terres doivent à ses soins un aspect que bien des gens préfèrent à celui des royales constructions de tant d'autres. J'entends ceux qui visitent une maison de campagne non pour y chercher, comme dans celles de Lucullus, des galeries de tableaux, mais des greniers bien garnis. D'ailleurs, ajoutai-je, ses fruiteries ont l'avantage d'être situées au bout de la voie Sacrée ou les fruits se vendent au poids de l'or. Là-dessus les deux nouveaux venus nous rejoignent, et Stolon nous dit : Arrivons-nous trop tard? le dîner est-il déjà mangé? Ou est donc L. Fundilius, notre hôte? Rassurez-vous, reprit Agrius; on n'a pas encore ôté l'œuf qui, dans les jeux du Cirque, annonce la clôture des courses. Nous n'avons même pas vu encore celui qui est le signal des pompes du banquet. En attendant qu'il apparaisse, et que notre hôte soit de retour, parlez-nous de l'utilité de l'agriculture, ou de ses jouissances, ou des deux choses à la fois. Car c'est dans vos mains qu'est aujourd'hui le sceptre de cette science, comme autrefois dans celles de Stolon. Il y a, dit Scrofa, une distinction à faire. Bornons-nous l'agriculture à ce qui est relatif à l'ensemencement des terres? ou faut-il comprendre dans cette dénomination ce qui touche à la population animale des campagnes, les troupeaux, le gros bétail? Je vois que tous ceux qui ont écrit sur cette science en langue punique, en grec ou en latin, ont dépassé les limites de leur sujet. C'est en quoi je pense qu'il ne faut pas les imiter, reprit Stolon. Je suis de l'avis de ceux qui ont resserré

dat? Simul aspiciat me, Certe, inquit, L. Martius prefectus fabrum tunc in fundo suo Faventiae hanc multitudinem dicebat suas reddere vites. Duo in primis spectasse videntur Italici homines colendo, possentne fructus pro impensa ac labore redire, et utrum saluber locus esset an non? quorum si alterutrum decollat, et nihilominus quis vult colere, mente est captus, atque ad agnatos et gentiles est deducendus. Nemo enim sanus debet velle impensam ac sumptum facere in culturam, si videt non posse refici: nec, si potest reficere fructus, si videt eos fore, ut pestilentia dispareant. Sed opinor qui hæc com modius ostendere possint, adsunt. Nam C. Licinium Stolonem, et Cn. Tremellium Scrofam video venire. Unum enim majores de modo agri legem interunt. Nam Stolonis illa lex, quæ v-tat plus D. jugera habere civem R., et qui propter diligentiam culturæ Stolonem confirmavit cognomen, quod nullus in ejus fundo reperiri poterat stolo, quod efflodebat circum arbores, e radicibus, quæ nascerentur e solo, quos stolones appellabant. Ejusdem gentis C. Licinius, tribunus pleb. cum esset, post reges exactos annis cccxlv. primus populum ad leges accipiendas in septem jugera forensia, e comitio eduxit. Alterum collegam tuum, xx vir qui fuit ad agros dividendos Campanos, video huc venire, Cn. Tremellium Scrofam, vi-

rum omnibus virtutibus politum, qui de agricultura Romanus peritissimus existimatur. An non jure? inquam. Fundi enim ejus propter culturam jucundiore spectaculo sunt multis, quam regie polita ædificia aliorum, cum hujus spectatum veniant villas, non ut apud Lucullum, ut videant pinacothecas, sed oporothecas. Hujusce, inquam, pomaria summa sacra via, ubi poma veniunt, contra auream imaginem. Illi interea ad nos. Et Stolo, Num cena comesta invenimus? nam non L. videmus Fundilius, qui nos advocavit. Bona animo este, inquit Agrius. Nam non modo ovum illud sublatum est, quod ludis circensibus novissimi curculi finem facit quadrigis, sed ne illud quidem ovum vidimus, quod in certali pompa solet esse primum. Itaque dum id nobiscum una videatis, ac venit æditiinus, docete nos, agricultura quam summam habeat utilitatem an voluptatem, an utramque. Ad te enim rudem esse agriculturæ nunc, olim ad Stolonem fuisse dicunt. Scrofa, Prius, inquit, discernendum, utrum quæ serantur in agro, ea sola sint in cultura, an etiam quæ inducantur in rura, ut oves, et armenta. Video enim qui de agricultura scriperunt, et pœniæ, et græcæ, et latine, latius vagatos, quam oportuerit. Ego vero, inquit Stolo, eos non in omni re imitandos arbitror, et eo melius fecisse quosdam, qui minore pomerio finierunt, ex-



le domaine de la science, en écartant tout ce qui n'a pas avec elle une relation immédiate. Ainsi le soin des troupeaux, que nombre d'auteurs ont rattaché à l'agriculture, me paraît appartenir plutôt au régime pastoral qu'au régime agricole. Aussi avons-nous des noms différents pour les propositions en chef à l'un et l'autre office. Nous appelons les uns *villici*, les autres *magistri pecorum* (maîtres des troupeaux). Le *villicus* est celui qui est spécialement chargé de la culture de la terre. (Le nom lui vient de *villa* (exploitation rurale), parce que c'est lui que regarde le soin de la rentrée des récoltes à la villa et de leur sortie pour la vente. C'est ainsi qu'aujourd'hui encore les paysans, au lieu de dire *via* (route), disent *vea*, dérivé de *veclura* (transport ; de même qu'ils disent *vella* au lieu de *villa*, dérivé de *velo* (je transporte), comprenant par *vella* le lieu où l'on porte, et d'où l'on transporte. C'est par la même analogie que le métier de voiturier (*veclura*) se dit *vellaturum facere*. Assurément, dit Fundanius, l'agriculture est une chose, et le nourrissage une autre ; mais ces choses se touchent. La flûte de droite et la flûte de gauche sont distinctes, mais connexes. L'une est la pour le chant, l'autre pour l'accompagnement. Ajoutez, repris-je, qu'à la vie pastorale appartient la première partie ; à la vie agricole la seconde. C'était là du moins le sentiment du savant Dicaërque, qui, dans son tableau des mœurs primitives de la Grèce, nous apprend qu'en ces temps reculés les hommes menaient la vie des pasteurs ; qu'ils ne savaient ni labourer la terre, ni planter, ni tailler les arbres ; et qu'il faut rapporter à une période plus récente les premiers essais de la culture. Ainsi ce dernier art est subordonné au premier, comme la

flûte de gauche l'est à la flûte de droite. Avec votre musique, dit Agrius, non-seulement vous enlevez au maître les troupeaux qu'il possède, et à l'esclave le peulx que le maître lui abandonne, mais encore vous annulez la loi rurale qui défend de mener paître, sur un terrain de nouvelle plantation cette race d'animaux que l'astrologie a placée dans le ciel près du Taureau, je veux dire les chevres. Prenez garde de citer exactement, interrompit Fundanius. La loi dit encore : Et autres espèces de bétail. Car il y a certainement des animaux qui sont le fleau de la culture, notamment les chevres, dont vous venez de parler. Elles ont la dent venimeuse, et détruisent, en broutant, toutes les jeunes plantes, et surtout les vignes et les oliviers. Aussi est-il reçu parmi nous qu'à telle divinité on sacrifie un bouc, tandis que telle autre en repousse l'offrande ; symbole d'aversion pour l'animal chez toutes deux. L'une veut sa mort, l'autre ne veut pas même le voir. C'est ainsi qu'on immole les boucs à Bacchus, père de la vigne, comme pour leur faire payer de leur tête les torts qu'ils lui font ; tandis qu'on contraîne nous ne voyons jamais immoler à Minerve aucun individu de cette race, précisément parce qu'on prétend que l'olivier devient stérile du moment que la dent d'un bouc y a touché, rien que la salive de l'animal étant un poison pour cette plante. C'est encore pour la même raison qu'il n'entre de chèvres pour victimes qu'une seule fois par an dans le temple d'Athènes. Et encore n'est-ce là qu'un sacrifice qu'on a jugé nécessaire pour empêcher cette race de nuire à l'olivier, qu'on dit avoir pris naissance dans cette ville. Il n'y a, repris-je, de bestiaux utiles à l'agriculture que ceux dont le travail contribue à rendre les

chius partibus, que non pertinent ad hanc rem. Quare tota pastio, que conjungitur a plerisque cum agricultura, magis ad pastorem, quam ad agricolam pertinere videtur. Quocirca principes, qui utrique rei præponuntur, vocabulis quoque sunt diversi, quod nunc vocatur villicus, alter magister pecoris. Villicus agri colendi causa constituitur, atque appellatus a villa quod ab eo in eam convolvuntur fructus, et exvolvuntur, cum veniunt. A quo rustici etiam nunc quoque viam, viam appellant, propter vecturas ; et vellam non villam, quo velunt, et unde velunt. Item dicuntur, qui vecturis vivunt, vellaturum facere. Certe, inquit Fundanius, aliud pastio, et aliud agricultura, sed affinis. Et ut dextera tibia abâ quam sinistra, ita ut tamen sit quodam modo conjuncta, quod est altera ejusdem carminis modorum inventiva, altera succentiva. Et quidem licet adicias, *nequam*, pastorum vitam esse inventivam, agricolarum succentivam, auctore doctissimo homine Dicaërquo, qui Græcæ vitæ qualis fuerit ab initio, nobis ostendit, ut superioribus temporibus fuisse docet, cum homines pastorem vitam agerent, neque scirent etiam arare terram, aut serere arbores, aut putare ; ab his inferiori gradu relatis suscepit agriculturam. Quocirca et succiunt pastorali, quod est inventio, ut tibia sinistra a dex-

træ foraminibus. Agrius, Tu, inquit, habes non solum adinis domino pecus, sed etiam servis peculium, quibus domini dant, ut pascant, atque etiam leges colonis as tollis, in quibus scribis, Colonus in agro suculari ne capra natum pascat : quas etiam astrologia in celum recepit, non longe ab Tauro. Cui Fundanius, Vide, inquit, Agri, ne istuc sit ab hoc, cum in legibus etiam scribitur, pecus quoddam. Quædam enim pecudes culturae sunt inimicæ, ac veneno, ut iste, quas dixisti, caprae. Eæ enim omnia novella sata carpendo corrumpunt, non minimum vites, atque oleas. Itaque propter institutum diversa de causa, ut ex caprino genere ad alii dei aram hostia adduceretur ad alii non sacrificaretur, cum ab eodem odio alter videre nollet, alter etiam videre perirentem vellet. Sic factum, ut Libero patri repetitori vilis hirci immolaretur, proinde ut capite darent pernas ; contra, ut Minervæ caprinæ nihil immolaret, propter oleam, quod eam, quam læserit, fieri dicunt sterilem ; ejus enim salivam esse fructibus venena. Hoc nomine etiam Athenis in artem non migi, præteritum semel ad necessarium sacrificium, ne arbor olea, que primum dicitur ibi nata, a capra tangi possit. Nec ulla, *nequam*, pecudes agriculturæ sunt propiæ, nisi quæ agum opere, quo cultor est, ad-

champs fertiles; et ce sont ceux qu'on attelle à la charrue. S'il en est ainsi, dit Agrasius, comment une terre se passerait-elle de bestiaux, puisque l'engrais, cet élément si essentiel de toute culture, ce sont les bestiaux qui le produisent? Alors, dit Agrius, il faut admettre aussi qu'un troupeau d'esclaves fait partie de l'exploitation agricole, si l'on juge à propos d'en entretenir un pour le même motif. Vous erreZ en ce que vous dites : Ces troupeaux peuvent être utiles; donc il faut avoir des troupeaux. Ce n'est pas une conséquence. Avec ce raisonnement on arriverait à encombrer une métairie des professions les plus étrangères au travail des champs, de tisserands, d'ouvriers en draps, et autres. Eh bien, dit Serofa, séparons de l'agriculture proprement dite le nourrissage des bestiaux. Quelle distinction faut-il faire encore? Irons-nous, repris-je alors, imiter les deux Saserna, et discuter, comme ils l'ont fait dans leurs livres, si l'art du potier n'a pas plus d'analogie que la science des mines avec l'agriculture? Sans contredit la matière vient du sol, mais n'est pas plus pour cela du ressort de l'agriculture que ne le sont les carrières et les sablonnières. Ce n'est pas que si tel fonds de culture peut admettre concurrentement ce genre d'exploitation, je prétende qu'il faille l'exclure, et négliger le profit qu'on peut en tirer. Sans doute si, dans un fonds qui avoisine une grande route, il se trouve un emplacement propice à la réception des voyageurs, on fera bien d'y construire une auberge. Mais ce genre d'entreprise, quels qu'en soient les bénéfices, ne saurait être considéré comme du domaine de l'agriculture. Car, dans les profits qu'on peut tirer directement ou indirectement de sa terre, il n'y a de vraiment agricole que ce

qui est produit d'ensemencement. Stolon m'interrompt. Vous êtes jaloux de ce grand auteur, dit-il. Ce n'est que par esprit de critique que vous l'attaquez à l'endroit des poteries. Il a dit ailleurs d'excellentes choses qui rentrent certainement dans notre sujet, et dont vous ne parlez pas, afin de n'être pas obligé d'en faire l'éloge. Cette saillie fit sourire Serofa, qui connaissait l'ouvrage et ne l'estimait guère; mais Agrasius, en jouant différemment, croyant aussi le connaître, demanda à Stolon ce qu'il en pensait. Voici, dit Stolon, la recette que donne cet auteur pour détruire les punaises : « Faites infuser dans de l'eau » un concombre sauvage. Partout où vous répandez de cette eau, les punaises n'approcheront » point. » Ou bien encore : « Frottez votre lit avec du » fiel de bœuf délayé dans du vinaigre. » Eh bien, dit alors Fundanius s'adressant à Serofa, voilà pourtant qui touche à l'agriculture. Oui, dit Serofa, autant que son onguent épilatoire : « Prenez » une grenouille jaune; faites-la bouillir dans l'eau » jusqu'à réduction des deux tiers, et frottez-vous » avec le résidu. » Moi, repris-je, je citerais plus volontiers le passage qui traite de l'incommodité dont est affligé Fundanius. Il souffre des pieds au point que la douleur lui fait rider le front. Vite la citation, s'écria Fundanius. J'aime mieux apprendre à guérir mes pieds qu'à planter des pieds de poirée. Quant à cela, dit Stolon en souriant, je me fais fort de vous communiquer la formule telle que l'auteur l'a déposée dans son livre, et que je l'ai entendue lire par Torquenna. Il faut d'abord que le malade, sitôt qu'il commence à sentir des douleurs aux pieds, pense à celui qui doit opérer sa guérison. Eh bien, reprit Fundanius, je pense à vous; guérissez mes

jovare, ut ea, quae junctae arae possunt. Agrasius, si istuc ita est, inquit, quomodo pecus removeri potest ab agro, cum sterens, quod plurimum prodest, greges eorum ministrent? Sic, inquit Agrius, venandum greges dicemus agriculturam esse, si propter istam rem habendum staterimus. Sed error hinc, quod pecus in agro esse potest, et fructus in agro ferre. Quod non sequendum. Nam sic etiam res aliae diversae ab agro erunt assumenda: ut si habeas plures in fundo textores, atque institutos histonas, sic alios artifices. Serofa, Dijungamus igitur, inquit, pastionem a cultura, et si quis quid vult aliud. Aune ego, inquam, sequar Sasernarum patris et filii libros? ac magis pulem pertinere, figlinae quemadmodum exerceri oporteat, quam argenti fodinas, aut alia et alia metalla, quae sine dubio in aliquo agro sunt? Sed ut neque lapidinae, neque arenariae ad agriculturam pertinent, sic figlinae. Neque ideo non in quo agro idoneae possunt esse, [non] exercebende, atque ex eis capiendi fructus: ut etiam si ager secundum vnam, et opportunum viatoribus locus, edificandae tabernae diversoriae, quae tamen quavis sint fructuosae, nihilo magis sunt agriculturae partes. Non enim si quis propter agrum aut etiam in agro profectus domino, agriculturae acceptum

referre debet, sed id modo, quod ex satiore terra sit natum ad fruendum. Suscepit Stolo, Tu, inquit, invades tanto scriptori, et obstruendum causa figlinae reprehendis, cum praeter ea quaedam, ne laudes, praetermittas, quae ad agriculturam vehementer pertinent. Cum subisisset Serofa, quod non ignorabat libros, et despiciebat, et Agrasius se scrire modo putaret, ac Stolonem rogasset, ut diceret, cepit: Scribit cunctas quemadmodum interfecti oporteat his verbis. Cucumerem anguinum confido in aquam, cumque infundito quo voles, nulli accedent. Vel fel bubulum cum aceto mixtum, unguito lectum. Fundanius aspexit ad Serofam, Et, tamen verum dicit, inquit, hic, ut hoc scripserit in agricultura? Ille, Tam hercle quam hoc si quis glabrum facere velis, quod jubet tanquam luridum conficere in aquam, usque quo ad tertiam partem decoxeris, eoque ungere corpus. Ego quod magis, inquam, pertineat ad Fundanii valetudinem, et in eo libro est, satius dicam: nam huiusce pedes solent dolere, et in fronte contrahere rugas. Dic sodes, inquit Fundanius: nam malo de meis pedibus audire, quam quemadmodum pedes betaceos seri oporteat. Stolo subridens, Dicam, inquit, eisdem, quibus ille verbis scripsit, vel Torquennam audivi. Cum homini pedes dolere cepissent, qui tui me-

pieds. Écoutez donc, continua Stolon : « Que la terre garde la maladie, et que la saine reste ici ! » Il nous recommande de dire à jeun ces paroles trois fois neuf fois, de toucher la terre, et de cracher en même temps. Vous trouverez encore, repris-je, dans le livre des Saserna beaucoup d'autres secrets miraculeux également étrangers à l'agriculture, et qu'il faut laisser outils sont. D'ailleurs, ajoutai-je, de semblables digressions se rencontrent dans beaucoup d'auteurs. Le traité d'agriculture de Caton lui-même en fourmille. On y trouve entre autres des procédés pour faire la placentia, pour apprêter le libum, pour saler les jambons. Vous oubliez, dit Agrius, un article important : « Voulez-vous, dit Caton, boire beau-  
« coup et manger encore davantage ? Avez-vous avant  
« de vous mettre à table du choïeru, macéré dans  
« du vinaigre, et prenez-en cinq feuilles encore  
« après le repas. »

III. Nous venons, dit Agrius, d'écarter de l'agriculture tout ce qui lui est étranger ; il nous reste à parler de ce qui forme le domaine de la science. Qu'est-ce que l'agriculture ? Est-ce un art ? et si c'est un art, quel est son principe et sa fin ? Stolon se tournant vers Serofa, C'est à vous, notre supérieur à tous en rang, en âge et en lumières, à nous résoudre ces diverses questions. Serofa, sans se faire prier, s'exprima ainsi : L'agriculture est un art, et un art aussi grand qu'il est nécessaire. Il nous apprend quel sol est propice à telle semence, quels travaux sa culture exige, et quelles qualités de terroir promettent des récoltes abondantes et continues.

IV. Les éléments de cet art sont les mêmes dont Ennius a dit qu'ils constituent le monde : l'eau,

la terre, l'air, et le feu. Avant donc de confier vos semences à la terre, il importe d'étudier ces différents éléments, source première de toute production. C'est de cette connaissance que devront partir les agriculteurs pour conduire leurs travaux au double but d'être utile et de plaire : l'un solide, l'autre agréable. Mais au solide est due la préférence sur ce qui est de pur agrément. Il peut résulter toutefois de la même disposition, qu'une terre gagne à la fois en aspect et en produit ; qu'elle soit de meilleure défaitte et augmente de valeur réelle. De belles lignes d'oliviers, par exemple, ou d'autres arbres à fruit, auront cet avantage. À égalité de valeur entre deux objets, qui n'aime mieux payer plus cher celui qui flatte la vue ? Sous le rapport d'utilité, préférez le fonds de terre le plus salubre ; car, sans salubrité, point de récolte assurée. Dans un sol malsain, si fertile qu'il soit, le fruit du travail, à chaque instant, peut être détruit par des fléaux de tout genre. La en l'on a sans cesse à compter avec le trepas, il s'agit, pour le cultivateur, non de recueillir, mais de vivre. Ainsi, dans toute contrée malsaine la culture n'est en quelque sorte qu'un jeu de hasard, auquel le propriétaire risque sa vie et sa fortune.

La science toutefois peut atténuer le mal ; car, sans avoir d'action directe sur l'insalubrité, dont les conditions résident dans le sol et l'atmosphère, et procédent de la nature, nous y pouvons beaucoup cependant. On parvient par une attention intelligente à en atténuer les effets. Les influences malignes ou du sol ou des eaux, les miasmes fétides qui s'exhalent en certaines localités, l'exposition à un soleil trop ardent ou à des vents

minisset, ei mederi posse. Ego tui memini, medere meis pedibus. TERRA VESTRUM TENETO. SATIS HIC MANETO [*tu meis pedibus.*] Hoc ter novies cantare jubet, terram tangere, despuere, jejuniu cantare. Multa, *inquam*, item alia miracula apud Sasernas inventis, que omnia sunt diversa ab agricultura, et ideo repudianda. Quasi vero, *inquam*, non apud ceteros quoque scriptores talia reperiantur. Au non in magno illius Catonis libro, qui de agricultura est editus, scripta sunt permulta similia ? ut hæc, quemadmodum placeant facere oporteat, quo pacto libum, qua ratione penas salue. Illud non dicis, inquit Agrius. Quod scribit, Si velis in convivio multum bibere, conareque libenter, ante esse oportet brassicam crudam ex aceto, et post aliqua folia.

III. Igitor, inquit Agriasus, que dijungenda essent a cultura ejusmodi sunt, quomam discretum, de iis rebus dicendum, que in scientia sunt. Erquis in colendo nos docet ars sit an quid aliud, et a quibus carceribus decurrat ad metas. Stolo cum aspexisset Serofam, Tu, inquit, et acetate, et honore, et scientia quod praestas, dicere debes. Ille non gravatus, Primum, inquit, non modo est ars, sed etiam necessaria ac magna. Eaque est scientia, que docet, que sunt in quoquo agro secunda ac faciunda, quoque terra maximos perpetuo reddat fructus.

IV. Ejus principia sunt eadem, que mundi esse Ennius

scribit, aqua, terra, anima, et sol. Hæc enim cognoscenda primum, quam jacias semina, quod initium fructuum oritur. Hinc prolekti agricole ad duas metas dirigere debent, ad utilitatem et voluptatem. Utilitas quaerit fructum, voluptas delectationem. Priores partes agit, quod utile est, ut quam quod delectat. Nec non ea que faciunt [cultura] honestiorem agrum, pleraque non solum fructuosiorum eundem faciunt ; ut cum in ordinem sunt constituta arbusta atque oliveta, sed etiam vendibiliorem, atque adiciunt ad fundi pretium. Nemo enim eadem utilitate non formosius quod est, emere mavult pluris, quam si est fructuosus turpis. Utilissimus autem is ager qui salubrior est, quam alii, quod ibi fructus certus. Contra quod in pestilentia quamvis in feraci agro calamitas colentium ad fructus pervenire non patitur. Etenim ubi ratio cum orco habetur, ibi non modo fructus est incertus, sed etiam colentium vitæ. Quare ubi salubritas non est, cultura non aliud est, atque alea domini vitæ, ac rei familiaris. Nec hæc non demittitur scientia. Ita enim salubritas, que ducitur e caelo ac terra, non est in nostra potestate, sed in naturæ, ut tamen multum sit in nobis ; quod graviora que sunt, ea diligentia leviora facere possumus. Etenim si propter terram aut aquam, odoremve, quem aliquo loco eructat, pestilentior est fundus, aut propter celi regionem aer calidior sit, aut ventus non bonus flet : hæc vitia evitandi solent domini

contraires, tous ces inconvénients se corrigent par des dépenses bien entendues. On voit de quelle importance est la position topographique des bâtiments d'exploitation, leur étendue, et l'exposition de leurs ouvertures, portes, portiques et fenêtres. N'a-t-on pas vu la science d'Hippocrate, dans un temps de peste, préserver de la contagion non-seulement une maison, des champs, mais des villes entières? Mais on va-je chercher le témoignage d'Hippocrate? N'avons-nous pas ici notre ami Varron, qui, lorsque l'armée et la flotte se trouvaient à Corcyre, et que toutes les maisons regorgaient de malades et de morts, fit percer de nouvelles fenêtres pour donner passage au vent du nord, murer les anciennes qui laissaient pénétrer l'air infecté, pratiquer de nouvelles portes, et qui, par mille autres soins de ce genre, parvint à ramener ses compagnons sains et saufs dans leur patrie?

V. Nous avons déterminé les principes de l'agriculture et son but : il nous reste à examiner les différentes parties dont sa science se compose. Quant à moi, dit Agrius, je suppose que le nombre doit en être infini, quand je vois cette multitude de livres que Théophraste a composés sous les titres d'*histoire des plantes* et des causes de la *végétation en général*. A mon avis, reprit Stolon, ces livres conviennent bien moins aux hommes qui cultivent la terre qu'à ceux qui fréquentent les écoles des philosophes. Ce qui ne veut pas dire que les uns et les autres ne puissent y rencontrer des enseignements utiles. Quoi qu'il en soit, veuillez nous expliquer vous-même les différentes parties de l'agriculture. Elle en comprend, dit Scrofa, quatre principales. Elles consistent à bien connaître : la première, le fonds à exploiter, la nature du sol et ses éléments constitutifs ; la se-

conde, le personnel et le matériel nécessaires à son exploitation ; la troisième, les façons que le terrain exige ; la quatrième enfin, quelles époques de l'année conviennent à chacune d'elles. Chacune de ces quatre parties se subdivise elle-même au moins en deux autres. Les deux subdivisions de la première ont pour objet, l'une la terre elle-même, et l'autre les bâtiments et les étables. La seconde partie principale, qui embrasse tout l'effectif d'un fonds de culture, a également deux subdivisions, dont la première comprend les travailleurs, et la seconde les instruments aratoires. La troisième partie principale, qui a pour objet la direction des travaux, renferme d'une part les opérations préparatoires, et, de l'autre, le choix des lieux où l'on doit les exécuter. La quatrième partie, qui traite des différentes époques de l'année, comprend, dans sa première subdivision, tout ce qui a rapport à la révolution annuelle du soleil et au cours mensuel de la lune. Je commencerai par parler de ces quatre parties principales ; puis je traiterai avec plus de détail les huit subdivisions.

VI. En considérant un fonds sous le rapport du sol, nous avons à examiner quatre points principaux, savoir la configuration du terrain, sa qualité, l'étendue de la propriété, et quelles chances de sécurité elle offre par elle-même. Un terrain doit sa configuration à la nature, qu'il a bien ou mal disposé, ou à la main de l'homme, qui l'a transformé pour la culture en bien ou en mal. Parlons d'abord de la configuration naturelle. Nous reconnaissons trois genres de terrains simples : celui des plaines, celui des collines, et celui des montagnes ; des mixtes, qui se combinent de deux de ces genres ou des trois ensemble. On en trouve de fréquents exemples. Il y a pour chacun des

scientia ac sumptu ; quod permagni interest, ubi sint posite villæ, quantæ sint, quo spectent porticibus, ostiis ac fenestris. An non ille Hippocrates medicus in magna pestilentia non unum agrum sed multa oppida scientia servavit? Sed quid ego illum voco ad testimonium? Non hic Varro noster, cum Corcyra esset exercitus ac classis, et omnes domus replete essent agrotis ac funeribus, immisso fenestris novis aquilone, et obstructis pestilentibus, januaque permutata, cæteraque ejus generis diligentia, suos comites ac familiam incolentes reduxit?

V. Sed quoniam agricultura, quod esset initium et finis divi, relinquunt quot partes ea disciplina habeat, ut sit videndum. Equidem innumerabiles mihi videntur, inquit Agrius, cum lego libros Theophrasti complures, qui inscribuntur, *Φυτῶν ιστορίαις*, et alteri *Φυτῶν αἰτίαις*. Stolo. Isti, inquit, libri non tam idonei sūt, qui agrum colere voluit, quam qui scholas philosophorum. Neque eo dico, quod non habeant et utilia, et communia quædam. Quapropter tu potius agricultura partes nobis expone. Scrofa, Agricultura, inquit, quatuor sunt partes summæ : e quæis prima cognitio fundi ; solum partesque ejus quales sint ; secunda, quæ in eo fundo opus sint ac debeant esse

cultura causa ; tertia, quæ in eo prædio colendi causa sint faciunda ; quarta, quo quidquid tempore in eo fundo fieri conveniat. De his quatuor generibus singule minimum in binas dividuntur species. Quod habet prima ea, quæ ad solum pertinent terre, et quæ ad villas, et stabula. Secunda pars, quæ movetur, atque in fundo debent esse cultura causa, est item bipartita : de hominibus, per quos colendum, et de reliquo instrumento. Tertia pars, quæ de rebus, dividitur ; quæ ad quamque rem sint præparanda, et ubi quæque faciunda. Quarta pars de temporibus, quæ ad solis circuitum annum sint referenda, et quæ ad Lunæ mensuram currunt. De primis quatuor partibus prius dicam, deinde subtilius de octo secundis.

VI. Igitur primum de solo fundi videndum hæc quatuor. Quæ sit forma, quo in genere terre, quantus, quam per se tutus. Formæ cum duo genera sint, una quam natura dat, altera quam sationes imponunt : prior, quod alius ager bene natus, alius male ; posterior, quod alius fundus bene constus est, alius male : dicam prius de naturali. Igitur cum tria genera sint a specie simplicia agrorum, campestre, collinum, et montanum, est ex his tribus quantum, ut in eo fundo, in quo hæc duo vel tria sunt,

trois genres simples des systèmes de culture différents. Sans contredit celui qui convient aux plaines ne peut s'appliquer, soit aux montagnes ou la température est bien moins élevée, soit aux collines, où elle est plus froide que dans les premières localités, et plus chaude que dans les secondes. Cette différence entre les fonds de terrain simple est d'autant plus sensible qu'ils occupent respectivement plus de superficie. Plus le sol est découvert, plus la chaleur a d'intensité. C'est ce qui fait qu'en certains cantons l'atmosphère est si ardente et si lourde, et que dans les régions élevées, sur le Vésuve, par exemple, l'air est plus léger, et par conséquent plus sain. Ceux qui cultivent des terrains bas souffrent pendant l'été, au lieu que ceux qui cultivent des terrains élevés souffrent davantage pendant l'hiver. L'hiver est la saison propice pour ceux qui cultivent des plaines, parce qu'alors les prés sont en herbe, et les arbres en état d'être taillés. L'été au contraire est favorable à ceux qui cultivent les hauteurs, parce que durant cette saison les pâturages y abondent, tandis qu'ils sont brûlés dans les plaines. D'ailleurs l'air alors n'y est que frais ; ce qui convient aux opérations forestières. Pour le sol des plaines, le plan incliné vaut mieux que l'absolu niveau ; car le défaut de pente tend à former des marécages, les eaux ne trouvant pas d'écoulement. Aussi le terrain est-il d'autant plus défectueux qu'il est plus inégal ; ce qui multiplie les bas fonds où l'eau séjourne. L'époque des semailles arrive plus tôt dans les plaines que sur les hauteurs, ou l'on est obligé de gagner de vitesse, et d'attendre plus tard les récoltes. Certains arbres, comme l'érable et le sapin, n'atteignent toute leur hauteur, tout leur dévelop-

pement, que sur les montagnes, grâce à l'air vif qui y domine. D'autres, tels que les peupliers et les saules, ne prospèrent que dans les températures moyennes, comme la nôtre. Il en est qui ne réussissent que dans les terrains élevés, comme l'arbousier et le chêne. D'autres enfin n'aiment que les terrains bas, comme l'amandier et le figuier. Les productions des collines, suivant leur degré d'élévation, se rapprochent plus ou moins de celles des plaines et des montagnes. La culture varie suivant ces trois conditions du sol : on préfère les plaines pour le blé, les coteaux pour la vigne, et, pour les forêts, les montagnes. Toutes ces considérations doivent être respectivement pesées pour la culture de chaque ordre de terrain.

VII. En ce qui concerne la configuration naturelle, dit Stolon, je suis assez de l'avis de Caton, que le meilleur fonds de terre est celui qui se trouve placé au pied d'une montagne, et expose au midi. Mais je soutiens, répond Scrofa, qu'en fait de culture, le produit est en raison de ce que l'aspect plaît plus à l'œil. C'est l'effet de la plantation en quinconce, et de l'observation des distances pour les pépinières. Aussi nos pères, avec leurs méthodes vieilles, ne tiraient-ils, d'une égale superficie de terrain, que des blés et des vins inférieurs aux nôtres en quantité comme en qualité. C'est qu'avec la symétrie on ménage mieux l'espace, et que, par suite, chaque plant est moins exposé à se voir intercepter par son voisin l'influence du soleil, de la lune ou de l'air. Un exemple va rendre ceci plus sensible. La même quantité de noix, qui se tasse parfaitement dans un boisseau avec les coques entières, va difficilement entrer dans une mesure d'un boisseau et demi, quand vous l'aurez concassée. Vos plants,

ut multis locis licet videri. E quibus tribus fastigiis simplicibus, sine dubio infima alia cultura aptior, quam summis, quod loco calidiora quam summa : sic collinis, quod ea tepidiora quam infima, aut summa. Hæc apparent magis ita esse in latioribus regionibus, simplicia cum sunt. Itaque ubi lati campi, ibi magis arborum. Et eo in Apulia loca calidiora ac graviora. Et nisi montana, ut in Vesuvio, quod leviora, et ideo salubriora. Qui colunt deorsum, magis æstate laborant : qui sursum, magis hieme : verno tempore in campestribus nativius eadem illa seruntur, quam in superioribus : et celerius hic, quam illic coguntur. Nec non sursum, quam deorsum, tardius seruntur ac maturant. Quodam in montanis prolixiora nascuntur ac firmiora, propter frigus, ut abietes ac sappini. Hic, quod tepidiora, populi ac salices : sursum fertiliora, ut arbutus ac quercus : deorsum, ut nives gratæ ac mariscæ fici. In collibus humilibus societas major cum campestri fructu, quam cum montano : in altis contra. Propter hæc tria fastigia formas, discrimina quædam finit sationum, quod segretes meliores existimantur esse campestræ, vineæ collinæ, silvæ montanæ : plerumque hiberna his esse meliora, qui et cum campestræ, quod lino, prout ibi herules, potatis arborum tolerabilior.

Contra æstiva montana his locis commodiora, quod ibi tum et patulum multum, quod in campis aret : ac cultura arborum aptior, quod tum illic frigidior aer. Campester locus is melior, qui totus aequaliter in unam partem vergit, quam is qui est ad libellam æquis, quod is, cum aquæ non habeat delapsum, heri solet vicinioris. Et magis si quis est inæqualis, eo deterior, quod hi pro lacuna æquis. Hæc atque huiusmodi tria fastigia agri ad colendum displiciter habent momentum.

VII. Stolo, Quod ad hanc formam naturalem pertinet, de eo non incommode Cato videtur dicere, cum scribit optimum agrum esse, qui sub radice montis situs sit, et spectet ad meridiem cæli partem. Subiicit Scrota, De forme cultura hoc dico, quæ specie fiant venustiora, sequi, ut majores quoque fructus sint : ut qui habent arborum, si sala sunt in quinconcem propter ordines, atque intervalla modica. Itaque majores nostri ex arvo æque magno, sed male consito, et minus multum, et minus bonum faciebant vinum et frumentum, quod que suo quodque loco sunt posita, ea minus loci occupant, et minus offit aliud aliud sole ac luna, et vento hoc licet conjectura videre ex aliquot rebus, ut nives interitas, quas uno medio comprehendere potest, quod sunt minima suo loco quæ

dûment alignes, en seront plus accessibles à l'action du soleil et de la lune, vous donneront plus de raisins ou d'olives, qui viendront mieux à maturité; double résultat entraînant ces deux conséquences, meilleure récolte d'huile et de vin, augmentation de profit. Nous voici arrivés à la seconde partie, qui traite des indications auxquelles on reconnaît qu'une terre est bonne ou mauvaise. C'est en effet de la qualité de la terre que dépend le choix des fruits qu'on peut y semer et recueillir, et le genre de culture qui lui est applicable. Le même sol ne convient point également à toutes sortes de productions. Celui-ci est spécialement propre à la vigne; celui-là au blé; et tel, à telle autre production. C'est ce qui fait sans doute qu'il y a dans l'île de Crète, près de Cortynia, un platane qui, même en hiver, ne se dépouille point de ses feuilles. Théophraste en mentionne un pareil dans l'île de Chypre. Il y a aussi devant la ville de Sybaris, que l'on appelle aujourd'hui Thurium, un chêne qui offre le même phénomène. Nous voyons enfin, dans les campagnes d'Elephantine, des figuiers et des vignes qui ne s'effeuillent jamais. C'est encore par la même raison que beaucoup d'arbres portent des fruits deux fois par an, comme les vignes de Smyrne près la mer, et les pommiers dans les champs de Consentinum. Autre preuve de cette observation. La culture donne en meilleure qualité les fruits que la nature sauvage produit en plus grande abondance. On peut citer encore les plantes qui ne peuvent vivre que dans un terrain aqueux, ou même au milieu de l'eau. Encore ne viennent-elles pas indistinctement dans toute espèce d'eau, puisque les unes réussissent mieux dans les lacs, comme les roseaux dans le pays de Réate; les autres en eau courante, comme

les aunes d'Épire; d'autres enfin dans la mer, comme les squilles et les palmiers, au dire de Théophraste. Quand j'étais à la tête de l'armée, j'ai vu dans l'intérieur de la Gaule Transalpine, près du Rhin, des contrées où il ne croît ni vignes, ni oliviers, ni pommiers; où l'on emploie une sorte de craie blanche pour fumer la terre; et où les habitants, au lieu de sel marin ou fossile, se servaient de charbons salés, qu'ils obtenaient de la combustion de certains bois. Stolon prit alors la parole, et dit: Caton, en examinant l'une après l'autre les différentes espèces de terres, les échelonne suivant leur qualité, et les divise en neuf classes. Dans la première, il met les terres à vignes, qui rapportent avec abondance un vin de bonne qualité; dans la seconde, les terres de jardin d'une irrigation facile; dans la troisième, les terrains propres aux saules; dans la quatrième, les terres qui conviennent aux plants d'oliviers. Dans la cinquième classe sont les prairies; dans la sixième, les terres à blé; dans la septième, les bois en coupe réglée; dans la huitième, les vergers; dans la neuvième enfin, les terres où l'on récolte le gland. Je sais bien, dit Scrofa, que Caton a écrit cela; mais ce n'est pas l'avis de tout le monde. Il en est qui mettent les bonnes prairies en première ligne; et je suis de ce nombre. Nos pères les appelaient *parata*, et non *prata* à cause de leur production spontanée. César Vopiscus, en plaidant un jour devant les censeurs, cita la campagne de Rosca comme la nourricière de l'Italie. L'échelas qu'on y oubliait la veille, disait-il, ne se retrouvait plus le lendemain; parce que l'herbe l'avait recouvert entièrement.

VIII. Les vignobles ont des adversaires qui prétendent que les frais de culture absorbent le

que habet natura composita, cum eadem si frigeris, vix sesquimodo concipere possis. Præterea quæ arbores in ordinem satæ sunt, eas æqualiter ex omnibus partibus sol ac luna coquant. Quo fit, ut uvæ et olivæ plures nascantur, et ut celerius cognantur; quas res duas sequuntur altera illa duo, ut plus reddant musti et olei, et pretii pluris. Sequitur secunda illud, quali terra solum sit fendi, à qua parte vel maxime bonus aut non bonus appellatur. Refert enim, quæ res in eo seri nascique, et cujusmodi possint. Non enim eadem omnia in eodem agro recte possunt. Nam ut alius est ad vitem appositus, alius ad frumentum, sic de cæteris alius ad aliam rem. Itaque Cræta ad Cortyniam dicitur platani esse, quæ folia bene non amittit. Itemque in Cyprio, ut Theophrastus ait, una. Item Sybari, qui nunc Thurii dicuntur, quærens simili esse natura, quæ est in oppidi conspectu. Item contra atque apud nos heri ad Elephantinam, ut neque ficus neque vitæ amittant folia. Propter eandem causam multa sunt bifea, ut vitæ apud mare Smyrnæ: malus bifea, ut in agro Consentino. Idem ostendit, quod in locis feris plura ferunt: in his quæ sunt culta, meliora. Eadem de causa sunt, quæ non possunt vivere nisi in

loco aquoso, aut etiam aqua. Et id discriminatum, ut alia in Libus, ut arundines in Reatino; alia in fluminibus, ut in Epeiro arbores alni; alia in mari, ut scribit Theophrastus, palmas et squillas. In Gallia transalpina intus ad Rhenum, cum exercitum ducerem, aliquot regiones accessi, ubi nec vitis nec olea nec poma nascerentur; ubi agros stercoreant candida tossicia cræta: ubi saltem nec fossicium, nec maritimum habent, sed ex quibusdam liquoribus combustis carbonibus salsis pro eo uterentur. Stolo, Cato quidem, nepit, glandium præponens, alium alio agnum meliorem dicit esse in novem discriminibus, quod sit primus, ubi vineæ possint esse bono vino et nullo; secundus, ubi hortus irriguus; tertius, ubi saliceta; quartus, ubi oliveta; quintus, ubi pratum; sextus, ubi campus frumentarius; septimus, ubi caedua silva; octavus, ubi arbutum; nonus, ubi glandaria silva. Scrofa, Scio, inquit, scribere illud. Sed de hoc non consentiunt omnes, quod ubi dant prævium bonis pratis, ut ego quoque: a quo antiqui prata parata appellaverunt. Caesar Vopiscus adhibens, causam cum ageret apud censores, campos Rosce Italiae dixit esse sument, in quo relicta peritica postide non appareret propter herbam.

produit. Les vignobles de quelle espèce dis-je ? car il y en a plusieurs. L'espèce rampante, qui n'a pas besoin d'échalas, et qu'on rencontre en Espagne ; et l'espèce à haute tige, si commune en Italie, et dont les cepS sont isolés et maintenus en direction verticale par des échalas, ou assujettis ensemble par le haut à l'aide de traverses. C'est ce qu'on appelle marier la vigne. On emploie comme traverses, ou des perches, ou des roseaux, ou des cordes, ou la vigne elle-même. Le premier de ces moyens est en usage à Falerne ; le second à Arpinum ; le troisième à Brindes, et le quatrième dans la campagne de Milan. On procède à cette opération de deux manières, par lignes directes, ou par lignes croisées. C'est la plus ordinaire en Italie. Si le maître de la vigne tire de son propre fonds la matière qu'il emploie comme soutien, il n'a plus à redouter la dépense. Elle n'est même qu'insensible, au cas où il peut s'approvisionner dans le voisinage. Pour qu'il ait cette matière à sa disposition, il suffit, dans l'un des trois premiers cas, que sa propriété produise, soit du saule, soit des roseaux, soit du junc ou quelque plante analogue. Dans le quatrième, il faut des arbustes propres à servir aux cepS conducteurs. Dans la campagne de Milan on se sert à cet effet des érables ; à Canusium, on emploie les figuiers, dont on entrelace les branches aux vignes. Quant aux échalas, il y en a quatre espèces. D'abord ceux qu'on tire du cœur de chêne ou de genévrier ; ce sont les plus solides et ceux qui servent le mieux. Puis ceux qui proviennent de branches façonnées en pieux ou perches, qu'il faut choisir de bois compact, pour plus de durée, et qu'on retourne quand l'humidité de la terre les a pourris d'un bout, pour les enfouir par l'autre. Il s'en fabrique subsidiaire-

ment d'une troisième espèce avec des roseaux, quand on manque de matériaux pour les deux premières. On prend plusieurs tiges de roseaux, qu'on assujettit ensemble avec un lien d'écorce d'arbre et qu'on introduit dans des tubes de terre cuite, pour faire écouler l'humidité. La quatrième espèce pourrait être qualifiée d'échalas naturels. Ce sont les arbres qui en font l'office. Les rameaux de la vigne, qui s'élancent de l'un à l'autre, sont appelés par les uns *traduces*, et par les autres *rumpi*. Il faut que la vigne s'élève à hauteur d'homme, et que les échalas soient espacés de manière à ce qu'un attelage de bœufs puisse labourer dans les intervalles. C'est un vignoble peu coûteux que celui qui, sans exiger de soutiens, rend la contenance d'un acrotrophe. On distingue deux sortes de vignes. Les grappes de l'une rampent sur le sol. Cette espèce est commune dans certains cantons d'Asie, et les renards y vendangent autant que les hommes. La présence des souris est encore une cause de déchet ; à moins qu'on n'ait le soin de multiplier les sourisnières dans les vignobles, ainsi que cela se pratique dans l'île de Pandataire. Quant à l'autre espèce de vignes, on éloigne de la terre, en les élevant, les pousses qui promettent du raisin. On place à cet effet, au-dessous de ces pousses, à l'endroit où se forment les grappes, de petites branches en fourche de deux pieds de longueur environ. Par ce moyen, les sarments ainsi soutenus deviennent insensiblement, pour les vendanges à venir, des branches à fruit, que l'on attache en conséquence au cep avec une petite corde, ou cet autre lien que nos ancêtres appelaient *cestus*. Dans les pays qui produisent cette espèce de vignes, quand le dernier vendangeur a montré ses talons, le maître prend soin de faire rentrer chez lui toutes ces

VIII. *Contra vineam sunt qui putent sumptu fructum devorare. Refert, inquam, quod genus vineæ sit, quod sunt multe species ejus. Aliæ enim humiles ac sine ridiculis, ut in Hispania : aliæ sublimes, ut quæ appellantur jugatae, ut pleraque in Italia. Quorum nomina duo, pedamenta et juga. Quibus stat recta vinea, dicuntur pedamenta. Quæ transversa junguntur, juga : ab eo quoque vineæ jugatae. Jugorum genera fere quatuor, pertica, arundo, restes, vites. Pertica, ut in Falerno ; arundo, ut in Arpino ; restes, ut in Brundisino ; vites, ut in Mediolanensi. Jugationis species duæ, una directa, ut in agro Canusino : altera compluvata, in longitudinem et latitudinem jugata, ut in Italia pleraque. Hæc ubi domo nascuntur, vinea non metuit sumptum ; ubi multa ex propinqua villa, non valde. Primum genus quod dixi, maxime quaerit salicetia. Secundum, arundinetia. Tertium junctæ, aut ejus generis rem aliquam. Quartum arbuta, ubi traduces possunt fieri vitium, ut Mediolanenses faciunt in arboribus, quas vocant opulos ; Canusini in larundinatione in ficis. Pedamentum item fere quatuor generum. Unum robustum, quod optimum solet afferri in vineam et quæten ac junpero, et vocatur ridicia. Alterum palus e pertica, melior e dura, quod disturnior : quem cum in-*

num terra voluit, poter evertere, et fit solum summum. Tertium quod horum inopie subsidio misit arundinetum. Inde enim aliquot colligatas libris demittunt in tubulos fictiles cum fundo pertuso, quas cuspidæ appellant, quæ humor adventitios transire possit. Quartum est pedamentum nativum ejus generis, ubi ex arboribus in arboribus traductis vitibus vinea sit : quas traduces, quidam rumpos appellant. Vineæ altitudinis modus, longitudo hominis. Intervalla pedamentorum, quæ laves juncti arare possunt. Ea nimis sumptuosa vinea, quæ sine jugo ministrat acrotropho vitium. Hujus genera duo, unum, in quo terra cutilia præbet ovis, ut in Asia multis locis, quæ sæpe vulpibus et hominibus fit communis. Nec non, si parit humus mures, minor fit vindemia : nisi totas vineas operis muscipulis, quod in insula Pandataria faciunt. Alterum genus vitium, ubi ea modo removetur a terra vitis, quæ ostendit se afferre uvam. Sub eam, ubi nascitur uva, subiiciuntur circiter bipedales e sarculis furculæ, ac vindemia percat, et vindemia facta denique discat pendere in palmam aut finiculo aut vitium, quod antiqui vocabant cestum. Hi domum simul ac videri occipitum vindemiarioris furculas reducit tiberi natum in lecta, ut sine sumptu earum opera altero anno nō possit. Hæc consuetudo in

fourches, afin de les remettre en œuvre, sans nouveaux frais, l'année suivante. A Réate on n'y manque jamais. Du reste, le mode de culture appliqué à la vigne dépend surtout de la nature du sol. En effet, dans les terrains humides il importe d'élever davantage la vigne ; car le jus de la treille, lorsque la grappe se forme et grossit, ce n'est pas de l'eau qu'il demande, comme lorsqu'il est dans la coupe, mais du soleil ; et c'est pour cela que les ceeps tendent continuellement à grimper après les arbres.

IX. Il importe donc, comme je viens de le dire, de bien connaître la qualité de la terre, et à quel genre de production elle est propre ou impropre. Le mot terre a trois acceptions différentes. Un sens général, un sens propre, et un sens mixte. Il est pris dans le sens général, lorsqu'on dit le globe de la terre, la terre d'Italie, ou de toute autre contrée ; car alors on comprend dans cette dénomination la pierre, le sable, et les éléments divers dont la terre est composée. Le mot est pris dans le sens propre, lorsqu'on dit la terre d'une manière absolue, sans qualification ni épithète. Enfin il est pris dans le sens mixte, lorsqu'on parle de la terre comme propre à recevoir les semences et à les développer. C'est ainsi qu'on dit : une terre argilleuse, une terre pierreuse, etc. Le mot terre, pris dans ce dernier sens, présente une idée non moins complexe que dans le sens général, et suppose un même composé de diverses substances. En effet, tout cet amalgame de corps étrangers que la terre, prise dans le sens général, renferme dans son sein, suivant les variétés de sa puissance génératrice, pierre, marbre, moëllon, silex, sable, argile, rubrique, pousière, craie, gravier, charbon (résidu de la combustion des racines quand la terre est chauffée par le soleil jusqu'à l'incandescence), tout cet

amalgame, dis-je, se retrouve dans ce qu'on appelle terre pris dans le sens propre, et la fait qualifier d'argileuse, de sablonneuse, etc., suivant l'élément qui domine. Ces différentes espèces de substances constituent donc autant d'espèces de terre, dont chacune comporte au moins trois degrés dans son essence. Un terrain pierreux, par exemple, ou l'est excessivement, ou l'est médiocrement, ou ne l'est presque point. Mêmes distinctions à faire dans chacune des autres espèces. De plus, chacun de ces degrés de relation est lui-même subdivisible en trois, puisqu'on y rencontre ou l'extrême sécheresse, ou l'extrême humidité ou l'habitude intermédiaire, toutes modifications qui n'ont pas une médiocre influence sur le revenu. Aussi le cultivateur expérimenté sèmera plutôt du froment que du blé commun dans un terrain humide, donnera, si son terrain est sec, la préférence à l'orge sur le blé, et confiera indifféremment l'un ou l'autre à un terrain mixte.

Il est d'autres distinctions à faire, plus subtiles encore que les précédentes. Pour un terrain sablonneux, par exemple, il importe de savoir si le sable est blanc ou rouge ; car le sable blanc ne convient pas aux pépinières, qui réussissent parfaitement dans le sable rouge. Il importe encore beaucoup de classer les terres selon qu'elles sont grasses ou maigres, ou entre les deux. Autant les grasses sont fertiles, autant les maigres le sont peu. Dans ces dernières point d'arbres touffus, point de vignes de rapport, point de paille fournie, point de grosses figes. Témoin les champs de Pupinia : on n'y voit qu'arbres chétifs, que prés arides, et envahis par la mousse. Dans les cantons, au contraire, où la terre est grasse, comme en Etrurie, partout de belles récoltes, et belles tous les ans ; des arbres à feuillage épais, et de la mousse nulle part. Le parti qu'on tire d'une terre moyenne

Italia utuntur Reatinis. Hæc ideo varietas maxime, quod terra ejusmodi sit, refert. Ubi enim natura humida, ibi altius vitis tollenda, quod in patris et alimonio vinum non, ut in calice, quærit aquam, sed solem. Itaque ideo, ut arbitror, primum e vinea in arbores ascendit vitis.

IX. Terra, *quam*, ejusmodi sit refert, et ad quam rem bona, aut non bona sit. La tribus modis dicitur, communi, proprio, et mixto. Communi, et cum dicimus orbem terre, et terram Italianam, aut quam aliam. In ea enim et lapis et arena et cætera ejus generis sunt in nominando comprehensa. Altero modo dicitur terra proprio nomine, quæ nullo alio vocabulo neque eorum nomine adjecto appellatur. Tertio modo dicitur terra, quæ est mixta, in qua seri potest quid et nasci ; ut argillosa, aut lapidosa, sic alia ; cum in hac species non minus sint multæ, quam in illa communi, propter admixtiones, in illa enim, cum sit dissimulæ vi se potestate, partes permixtæ, in quibus lapis, marmor, rudus, arena, sabulo, argilla, rubrica, pulvis, creta, glarea, carbonibus : [id est, quæ sole perleve ita fit, ut radices saturni comburat] ab his, quæ proprio nomine dicitur terra cum est admixta ex his generibus

aliqua re, una dicitur aut cretosa, aut glarea, et sic ab aliis generum discrimilibus mixta. Et ubi horum varietates, ita genera hæc, ut prætera subtiliora sint alia. Nam minimum in singula facies terra, quod alia terra est valde lapidosa, alia mediocriter, alia prope pura. Sic de aliis generibus reliquis admixtae terræ tres gradus ascendunt eodem. Prætera hæc ipse terminus species tenas in se habent alias, quod partim sunt humidiores, partim aridiores, partim mediocres. Neque non hæc discrimina pertinent ad fructus vehementer. Itaque periti in loco humidioris far adorem potius serunt, quam triticum ; contra in aridioris hordeum potius, quam far, in mediocri utrumque. Prætera etiam discrimina omnium horum generum subtiliora alia, ut in sabulosa terra, quod ibi refert, sabulo albus sit, an rubicundus : quod subalbus ad serendos surculos alienus, contra rubicundior appositis. Sic magna tria discrimina terræ, quod refert utrum sit macra, an pinguis, an mediocri. Quod (ad culturam) pinguis fecundior ad multa, macra contra. Itaque in his, ut in Pupinia, neque arbores prolixas, neque vites feraces, neque stramenta videre crassa possis, neque neum mariscam, et arbores plerasque, ac



comme celle des environs de Tibur, est en raison de sa plus grande affinité avec les grasses qu'avec les maigres. Diophane de Bithynie, reprit alors Stolon, dit avec assez de raison qu'on peut juger de la qualité d'une terre par induction tirée de son apparence extérieure, ou de ce qu'elle produit naturellement. On examine, dans le premier cas, si sa couleur est claire ou foncée, si elle est légère, facile à remuer, friable ou compacte; dans le second cas, si sa végétation spontanée est abondante et promet maturité. Mais continuez, parlez-nous maintenant de la troisième partie, qui a pour objet les différentes mesures établies dans chaque pays.

X. Scrofa reprit en ces termes : Chaque pays a sa mesure particulière. Dans l'Espagne ultérieure, on mesure les terres par *jugum*; en Campanie, par *versus*; et, dans la campagne romaine, ainsi que dans tout le Latium, nous procédons par *jugurum*. On appelle *jugum* l'étendue que deux bœufs attelés ensemble peuvent labourer en un jour; *versus*, une superficie de cent pieds carrés. Le *jugurum* contient deux *actus quadratus*; et un *actus quadratus* est de cent vingt pieds carrés. L'*actus quadratus* est appelé en latin *acenna*. La moindre des fractions d'un *jugurum* s'appelle *scrupulum*, et a dix pieds en longueur et autant en largeur. D'après ces bases, les arpenteurs comptent habituellement l'excédant du *jugurum* par onces, *sextant*, ou quelque autre partie aliquote de l'as, puisque le *jugurum* se compose de deux cent quatre-vingt-huit scrupules, ce qui forme précisément le même nombre d'unités qu'en contenait notre ancien as avant la

guerre punique. Deux *jugera* réunis, du temps de Romulus, formaient un *hérédage*. C'était, dit-on, la part que Romulus avait affectée à chaque citoyen, comme transmissible à ses héritiers. Dans la suite, cent *hérédages* prirent le nom de centurie. La centurie est une surface carrée, dont chacun des côtés a deux mille quatre cents pieds de longueur. Quatre de ces centuries jointes ensemble, de manière à ce qu'il y en ait deux de chaque côté, s'appellent *saltus* dans les partages publics des terres.

XI. Il est arrivé souvent que, faute de mesure exacte de la propriété, on a donné aux bâtiments plus ou moins d'étendue qu'il ne fallait : deux erreurs très-préjudiciables à la bonne gestion du bien et à son revenu. En effet, lorsque les bâtiments sont plus grands que la terre ne comporte, les frais de construction et d'entretien sont relativement trop considérables aussi. Quand ils sont trop petits pour la grandeur du fonds, la récolte peut se perdre. Qui doute en effet qu'il ne faille donner plus de développement aux celliers quand on a des vignobles, aux greniers quand on a des terres à grain? Quand vous construirez une métairie, ayez soin de vous ménager une prise d'eau dans son encinte, ou le plus possible à proximité. Le mieux est d'avoir chez soi la source; sinon, qu'elle ait du moins un cours constant. À défaut d'eau vive, établissez des citernes intérieures, et des abreuvoirs à ciel ouvert; les unes pour vos gens, les autres pour votre bétail.

XII. Pour vos constructions, choisissez de préférence le pied d'un coteau boisé, riche en pâturages, et l'exposition la plus saine. La meilleure

prata relorrida, et muscosa. Contra in agro pingui, ut in Hetruria, licet videre segetes fructuosas, ac restibiles, et arbores prolivas, et omnia sine musco. In mediocri autem terra, ut in Tiburti, quo propius accedit, ut non sit macra, quam ut sit jenua, eo ad omnes res commodior, quam si inclinavit ad illud quod detrimens. Stolo, Non male, inquit, quæ sit idonea terra ad colendum, aut non, Diophanes Bithynius scribit, signa sumi posse aut ex ipsa, aut ex iis quæ nascentur ex ea. Ex ipsa, si sit terra alba, si nigra, si levis, quæ cum iodiatu, facile frietur, naturaque non sit cineritia neve vehementer densa. Ex iis autem, quæ enata sunt fera, si sunt proliva, alique ea quæ ex iis nasci debent, earum rerum feracita. Sed quod sequitur, tertium illud de modis dicere.

X. Illo, Modos, quibus metiuntur rura, aliis alios constituit. Nam in Hispania ultérieure metiuntur jugis, in Campana versilibus, apud nos in agro romano ac Latino jugeris. Jugum vocant, quod puncti boves uno die ex arare possint. Versum dicunt centum pedes quoqueversum quadratum. Jugurum, quod quadratos duos actus habet. Actus quadratus, qui et latus est pedes cxx, et longus totidem. Is modus acenna latine appellatur. Jugeri pars minima dicitur scrupulum, id est decem pedes in longitudinem et in latitudinem quadratum. Ab hoc principio menores nonnunquam dicunt in subsextum esse unitatem agri, aut sextantem, aut quid aliud, cum ad jugurum pervenerint.

runt : id habet scripula cclxxxviii. quantum as antiquos noster ante bellum Punicum pendebat. Eua jugera quod a Romulo primum divisa [dicebantur] viritum, quæ [quod] hæredem sequentur, hæc edimur appellamus. Hæc postea centuria dicta. Centuria est quadrata in omnes quatuor partes, ut habeat latera longa pedum  $\infty$  C. B. Hæc porro quatuor centurie componet, ut sint in utraque partem binæ, appellabunt in agris divisæ viritum publicæ saltus.

XI. In modo fundi non animadverso lapsi sunt multi, quod alii villam minus magnam fecerint quam modus postulat, alii majorem, cum utrumque sit contra rem familiarem ac fructum. Majora enim facta et ædificavimus pluris, et tremur, sumpto majore. Minora cum sunt quam postulat fundus, fructus solent disperire. Dubium enim non est, quoniam cella vinaria major sit faciunda in eo agro, ubi vineta sunt ampliora : ut horrea, si frumentarius ager est. Villam ædificandam potissimum, ut intra septa villa hæbeat aquam : si non, quam proxime. Primum, quæ ibi sit nata; secundum, quæ influat perennis. Si omnino aqua non est viva, cisterna : fonsque sub telluris, et locus sub dio, ex altero loco ut homines, ex altero ut pecus uti possit.

XII. Dandum operam, ut potissimum sub radicibus montis silvestris villam ponas, ut pastiones sint late, ita ut contra ventos, qui subierint in agro flabunt. Quæ

de toutes est le levant d'équinoxe; car on y a de l'ombre en été et du soleil en hiver. Êtes-vous forcé de bâtir au bord d'un fleuve? ouvrez vos jours de l'autre côté, sans quoi les habitations seraient froides pendant l'hiver et peu saines pendant l'été. Il faut éviter avec un soin égal le voisinage des lieux marécageux : d'abord, parce que les mêmes inconvénients s'y trouvent; et puis, parce que les marais venant à se dessécher engendrent une multitude d'insectes imperceptibles qui s'introduisent par la bouche et les narines avec l'air que l'on respire, et occasionnent ainsi des maladies graves. Mais, dit Fundanius, si j'héritais d'une terre dans cette condition, qu'aurais-je à faire pour me préserver de ses malignes influences? A cette question, dit Agrius, la réponse est facile. Vendre le plus cher, et, si l'on ne trouve acheteur, déguerpir le plus tôt possible. Scrofa continua en ces termes : Il faut encore éviter que la façade ne se trouve dans la direction d'un vent pernécieux; et ne point bâtir dans le creux d'un vallon. Une assiette élevée est préférable, le moindre soufle suffisant pour dissiper les émanations inférieures, s'il y en a. Un bâtiment où le soleil donne tout le jour est dans la condition la plus saine. Il ne craint pas l'invasion des insectes : le vent les emporte, ou la sécheresse les tue. Les inondations, les débordements sont à craindre pour ceux qui habitent les lieux bas et les gorges profondes. Ajoutez que les voleurs peuvent plus facilement les y surprendre. Double danger, dont on se préserve en se plaçant sur les lieux élevés.

XIII. Dans la distribution des étables, réservez aux bœufs la partie qui est la plus chaude en hiver. Pour les liquides, tels que le vin et l'huile, ayez

des celliers au niveau du sol. Les vases destinés à les contenir devront également être placés à ras de terre. Pour les denrées sèches, tels que les fèves, les lentilles, l'orge et le blé, on établira des espèces de planchers. Ménagez à vos domestiques un lieu de réunion où, lorsqu'ils souffrent de la fatigue, de la chaleur, ou du froid, ils puissent se reposer et se remettre. Logez le villicus près de la porte d'entrée, afin qu'il ait l'œil sur ce qui entre et sort pendant la nuit, hommes et choses. Précaution indispensable, quand il n'y a pas de portier surtout. La cuisine encore devra être placée à proximité de sa surveillance. En temps d'hiver on y vaque à divers soins avant le jour : on y prépare, on y fait un premier repas. On devra ménager dans la basse-cour des remises spacieuses pour les charrettes et les autres ustensiles, afin qu'ils soient à couvert de la pluie. En les laissant en plein air, on s'expose à les voir enlever par les voleurs, ou endommager par les injures du temps. Dans les grandes exploitations il est bon d'avoir deux basses-cours, l'une intérieure, l'autre extérieure. Dans la basse-cour intérieure on devra ménager un bassin destiné à recevoir les eaux pluviales, qui en passant près des stylobates, et coulant sur un plan incliné, formeront un abreuvoir, où les bœufs, revenant des champs, pourront boire et se baigner pendant l'été, ainsi que les oies, et les pores lorsqu'ils reviendront des pâturages. Il en faut un également dans la cour extérieure, pour faire tremper les lupins, et autres graines dont l'emploi exige un séjour sous l'eau. Cette cour, étant continuellement jonchée de litière et de paille que les bestiaux foulent sous leurs pieds, devient comme une fabrique d'engrais pour les champs. Chaque

posita est ad exortus æquinoctiales, aptissima, quod æstate habet umbram, hieme soleni. Sin cogare secundum flumen ædificare, curandum ne adversum eum ponas. Hieme enim fiet vehementer frigida, et æstate non salubris. Advertendum etiam si qua erunt loca palustria, et propterea easdem causas, et quod arescunt, crescunt animalia quædam minuta, quæ non possunt oculi consequi, et per æra intus in corpus per os ac nares perveniunt, atque efficiunt difficiles morbos. Fundanius. Qui l'ultero, inquit, facere, si istiusmodi mihi fundus latroditate obvenit, quo minus pesilentia noceat? istuc vel ego possum respondere, inquit Agrius. Vendas quot assibus possis : aut si nequias, relinquis. At Scrofa, Villandum, inquit, ne in eas partes spectet villa, ex quibus ventus gravior afflari soleat; neve in convalli cava. Et ut potius in sublimi loco ædifices. Qui quod perituri, si quod est quod adversarium inferatur, faciles discentitur. Præterea, quod ab sole toto die illustratur, salubrior est, quod et bestiolæ si quæ prope nascuntur aut inferuntur, aut efflandur, aut aritudine cito pereunt. Nubli repentinæ, ac torrentes fluxu periculosi illis, qui in humilibus ac cavis locis ædificia habent, et repentine prædorum manus, quod improvisos facilius opprimere possunt. Ab hoc utroque superiora loca tutiora.

XIII. In villa faciunda stabula, ita ut bubilia sint ibi, hieme quæ possunt esse calidiora. Fructibus (humidis,) ut est vinum et oleum, loco plano potius cellas faciendum, item ubi vasa vinaria et olearia (scent;) aridis ut est lapa, lens hordeum far (et triticum) in tabulatis. Familia ubi versetur providendum, si lessi opere, aut figere, aut calore, et ubi commodissime possint se quiete recipere. Villici proxime januum cellam esse oportet, eunque scire, qui introeat aut exeat nocte, quidve feral : præsertim si ostiarium est nemo. In primis culina videnda, ut sit admodum, quod ibi hieme antelucanis temporibus aliquot res conficiuntur, cibis paratur, ac capitur. Faciendum etiam planstris ac cetero instrumento omni, quibus calum pluvium inimicum, in cohorte ut salis magna sint lecta. Hæc enim si intra clausum in conceptu, et sub dio, furem non modo metunt, sed adversus tempestatem nocentem non resistunt. Cohortes in fundo magno duæ aptiores. Una, ut interius compluvium habeat lacum, ubi aqua saliat, quæ intra stylobatas cum venit, sit semipiscina. Bovæ cum ex arvo æstate reducti hic bibunt, hic perfunduntur. Nec minus e paludo cum redierunt aseres, sues, porci. In cohorte exteriori lacum esse oportet, ubi maceretur lumen, item alia, quæ demissa in aquam ad usum aptiora sunt. Cohors exterior crebro operta strauentis ac

ferme doit avoir deux fosses à fumier, ou une fosse unique divisée en deux compartiments. L'un des côtés est destiné à recevoir le fumier nouveau que l'on apportera des étables; et c'est dans l'autre que l'on prendra l'ancien fumier, pour le porter dans les champs. Plus le fumier est récent, moins il est bon: et plus il est macéré, meilleur il est pour engraisser les terres. Il faudra surtout le garantir du soleil, en l'entourant de tous côtés de branches et de feuillages, afin d'empêcher que le soleil n'en retire le suc, qui est le principe de l'engrais. Aussi les agriculteurs expérimentés ne négligent-ils jamais de ménager l'écoulement des eaux, de façon à entretenir l'humidité dans ces réserves. Il en est même qui y font déposer la vidange des lieux d'aisance. Il faut, en outre, construire un vaste bâtiment, ou l'on puisse mettre à couvert toute la récolte. Ce local, qu'on appelle *nubilarium*, doit être voisin de l'aire ou l'on bat le blé. Il doit être d'une dimension proportionnée à l'étendue de la propriété, et ne s'ouvrir que d'un seul côté, qui est celui de l'aire. Le déplacement des gerbes de l'un à l'autre en devient plus facile et plus prompt en temps de pluie. Les fenêtres du *nubilarium* devront être percées de manière à laisser l'air y circuler aisément. Les constructions, dit Fundanius, influent sans contredit beaucoup sur le rapport, quand elles sont conçues suivant l'intelligente simplicité de nos ancêtres, plutôt que suivant les idées de luxe d'aujourd'hui. On travaillait alors en vue de l'utilité; on ne songe maintenant qu'à satisfaire aux fantaisies les plus extravagantes. Alors le propriétaire avait de grands bâtiments de ferme, et se logeait en ville à l'étroit. C'est généralement le contraire aujourd'hui. A cette époque, une métairie était

citée quand elle avait de vastes étables, un bon office, des celliers à vin et à huile proportionnés à la grandeur du fond, avec un plancher incliné venant aboutir à un réservoir; précaution d'autant plus nécessaire, que la fermentation du vin nouveau brisant souvent les tonneaux d'Espagne et même les fûtailles d'Italie, le vin se trouvait recueilli dans cette espèce de récipient. C'est ainsi que nos ancêtres avaient soin de pourvoir une métairie de tout ce qui répondait aux besoins de la culture. Aujourd'hui, au contraire, on ne vise qu'à rendre l'habitation du maître aussi vaste et aussi élégante que possible. On rivalise de luxe avec ces *villa* que les Métellus et les Lucullus ont élevées pour le malheur de la république. De nos jours, le point essentiel est d'exposer au vent frais de l'orient les salles où l'on prend les repas pendant l'été, et au couchant celles où se tiennent les festins pendant l'hiver. Nul ne songe à donner une exposition convenable aux fenêtres des celliers à vin et à huile, ainsi que le faisaient nos ancêtres; ce qui est fort important, puisque le vin, renfermé dans les tonneaux, a besoin de fraîcheur, tandis que l'huile demande un air plus chaud. Ajoutons qu'une colline est, sauf empêchement, l'emplacement le plus convenable à l'établissement d'une ferme.

XIV. Je vais parler maintenant des clôtures qu'il faut établir pour la sûreté générale ou partielle de l'établissement. Il y en a quatre espèces: la clôture naturelle, la clôture champêtre, la clôture militaire, et enfin la clôture artificielle. Chacune de ces espèces peut se subdiviser en plusieurs autres. La première espèce, faite de haies vives, s'appelle clôture naturelle, parce qu'elle est formée d'épines et de broussailles, et qu'elle a ra-

pacea, occulcata pedibus pendunt, fit ministra fundo, ex ea quod exelatur. Secundum villam duo habere oportet sterquilinia, aut unum bifarium divisum. Alterum enim in partem fori oportet et villa novum animam, ex altera veterem tolli in agrum. Quod enim inferius recens, minus bonum. Id cum flauit, melius. Necnon sterquilium melius illud, cuius latera et summum virgis ac flos de vindictum ab sole. Non enim surum quem querit terra, solum ante exugere oportet. Itaque periti qui possint ut eo aqua influat, eo nomine faciunt. Sic enim maxime retinetur succus; in eoque quidam sales familiares pomunt. Edificium facere oportet, sub quod totum totum fundi subicere possis messum, quod vocant quidam nubilarium. Id secundum arcum faciendum, ubi trituri sis frumentum, magnitudine pro modo fundi ex una parti aperta, et id ab area, quo et in titurum promere facile possis, et si nubilae coepit, inde ut rursus celeriter repere. Fenestras habere oportet ex ea parti, unde commodissime perflui possit. Fundanius, Fructuosus, inquit, est certe fundus propter aedificia, si potius ad antiquorum diligentiam, quam ad horum luxuriam dirigas adificationem. Illi enim faciunt ad fructum rationem, illi faciunt ad blandes indomitas. Itaque illorum villarum structura erat maioris

quam urbana, quæ nunc sunt pleræque contra. Illic habebatur villa, si habebat culinam rusticam bonam, parasepis laxas, cellam vinariam et oleariam ad modum agri aptam, et pavimentum proclivi in lacum. Quod sæpe, uti consilium novum vinum, oreæ ut in Hispania leuore musti ruptæ, nec non dolia ut in Italia, ne vinum portaret. Item cætera ut essent in villa in hisce modis, quæ cultura quæreret, providebant. Nunc contra villam urbanam quam maximam ac politissimam habent, dant operam: ac cum Metelli ac Luculli villis pessimo publico ædificatis certant. Quo hi laborant, ut spectent sua æstiva tria linaria ad trigus orientis, hiberna ad solem occidentem, potius quam, ut antiqui, in quam partem cella vinaria aut olearia fenestras haberet, cum fructus in ea vinatus quærat ad dolia cetera frigidiorem, ita olearia calidiorem. Item videre oportet, si est collis, nisi quid impedit, ut ibi potissimum ponatur villa.]

XV. Nunc de sepiis, quæ tutandi causa fundi, aut partibus fundi, dicam. Farma tutelam genera tria: prima naturale, alterum agreste, tertium militare, quartum laborde. Horum nunquamque species habet plures. Primum naturale septimum vive sepiæ, quod obseri solet virgultis aut spinis, quod habet radices et a viaticis præferendis

eine en terre. C'est celle qui redoute le moins que les passants, par imprudence, n'y mettent le feu. La seconde espèce est faite de bois coupé. On emploie, à cet effet, des pieux que l'on entrelace de broussailles, ou que l'on perce de deux ou trois trous dans leur épaisseur, pour y faire passer transversalement autant de longues perches. On peut également construire cette clôture avec des troncs d'arbres horizontalement superposés, et assujettis l'un à l'autre. La troisième espèce, appelée clôture milliaire, consiste en un fossé avec remblais en terrasse. Le fossé, pour avoir les conditions voulues, doit être assez profond pour contenir toutes les eaux des pluies, ou recevoir celles provenant de la propriété. Le remblai ne forme bonne clôture qu'autant qu'il est pratiqué en dedans du fossé, ou qu'il s'élève assez haut pour ne pouvoir être aisément franchi. Cette clôture est principalement adaptée aux propriétés riveraines d'une grande route, ou de quelque cours d'eau. On peut voir dans les environs de *Crustumium*, non loin de la voie qui conduit aux *salines*, plus d'un exemple de l'emploi du fossé conjointement avec le remblai, comme précaution contre les débordements. On appelle murs les remblais sans fossés, qui sont en usage dans la campagne de Réate. La quatrième et dernière espèce, la clôture artificielle, est en maçonnerie, et de quatre sortes de matériaux : savoir, de pierres de taille, comme à *Tusculum*; de briques cuites, comme dans la Gaule; de briques crues, comme dans les champs sabins; enfin de blocs composés de terre et de cailloux jetés en moule, comme en Espagne et dans la plaine de Tarcente.

XV. A défaut de clôtures, on marque encore les limites d'une propriété par des pieds d'arbres; ce

qui évite les querelles de voisinage, et prévient les procès. Quelques-uns plantent des pins tout autour, comme l'a fait ma femme dans une terre qu'elle possède au pays des Sabins. D'autres se servent de cyprès, comme j'ai fait moi-même dans une propriété près du Vésuve; d'autres encore emploient les ormes, comme plus d'un propriétaire de *Crustumium*. Et en effet, il n'y a pas d'arbre préférable à celui-là dans tout pays de plaines comme celui dont nous venons de parler. Nul n'est plus profitable comme soutien des haies et des vignes, comme abri le plus recherché par le gros bétail et les troupeaux, et comme pourvoyeur de menu bois pour la haie, l'âtre et le four. Voilà bien, dit Scrofa, mes quatre points principaux d'observation pour les agriculteurs : configuration de la propriété, qualité du sol, dimension, et clôture.

XVI. Il nous reste à considérer ce qui est en dehors de la propriété; car la propriété est singulièrement intéressée aux conditions d'entourage. Ces conditions sont encore au nombre de quatre : Le pays est-il sûr? Offre-t-il débouchés et ressources? A-t-on à proximité les voies de communication, routes ou rivières navigables? Enfin y a-t-il avantage à espérer, ou préjudice à craindre du voisinage? D'abord, en ce qui concerne la sûreté, il est tel fonds d'une excellente nature que je ne conseillerais pas d'exploiter, à cause des dépredations auxquelles sa situation l'expose. Il en est plus d'un qui ont cet inconvénient, pres de Cécile en Sardaigne, et, en Espagne, sur les confins de la Lusitanie. En ce qui touche au second point, les terres les plus avantageuses sont celles qui offrent le plus de facilités pour la vente de ce qu'elles produisent, et l'acqui-

*lascivi non metuit faciem ardentem. Secunda sepes est ex agresti ligno, sed non vivit. Fit aut palis statutis crebris, ac virgultis implicatis; aut latis perforatis, et per ea foramina trajectis longioris fere lunis aut ternis: aut ex arboribus truncis demissis in terram deinceps constitutis. Tertium militare sepimentum est fossa et terrenis agger. Sed fossa ita idonea, si omnem apam, quæ e caelo venit, recipere potest, aut fastigium habet, ut exeat e fundo. Agger is bonus, qui intrinsecus junctus fossa, aut ita ardens, ut eum transcendere non sit facile. Hoc genus sepes fieri secundum vias publicas solent, et secundum amnes. Ad viam salariam, in agro Crustumino, videre licet locis aliquot conjunctos aggeres cum fossis, non flumen agris noceat. Aggeres qui faciunt sine fossa, eos quidam vocant muros, ut in agro Reatino. Quantum fabricæ sepimentum est novissimum, mæria. Hujus fere species quatuor: quod fuit e lapide, ut in agro Tusculano; quod e lateribus cœtilibus, ut in agro gallico; quod e lateribus rudis, ut in agro Sabino; quod ex terra et lapillis compositis in formis, ut in Hispania et agro Tarcentino.*

XV. Præterea sine septis fines prælii, salionis, notis arborum futiores fuit, ne familiaris riventer cum vicinis, et heredes ex libris indicem querant. Sicut ad circum-

*pinos, ut habet uxor in Sabinis. Alii cupressos, ut ego habui in Vesuvio. Alii ulmos, ut multi habent in Crustumino: quod ubi id pote, ut ibi, quod est campus, nulla potior arbor servanda, quod maxime fructuosa, quod et sustinet sepe, ac colit aliquot cubitas uvarum, et frondem jucundissimam ministrat ovibus ac bubus, ac virgines præbet sepibus et foro ac furno. Scrofa, igitur primum hæc, quæ dixi, quatuor videnda agricole, de fundi forma, terre natura, de modo agri, de finibus tuendis.*

XVI. Relinquitur altera pars, quæ est extra fundum. Cujus appendices vehementer pertinent ad culturam propter afinitatem. Ejus species totidem: Si vicina regio est infesta. Si quo neque fructus nostros exportare expediat, neque inde quæ opus sunt, apportare. Tertium, si viæ aut fluvii quæ portentur, aut non sunt, aut idonei non sunt. Quatuor, si quid ita est in confinibus fundis, ut nostris agris prosit aut noceat. E quibus quatuor, quod est primum, refert, infesta regio sit necne. Multos enim agros egregios colere non expediat propter latrocinia vicinorum, ut in Sardinia quosdam qui sunt prope Celiem, et in Hispania prope Lusitaniam. Quæ vicinitatis evectos habent idoneos, quæ ibi nascuntur ubi vendant, et illinc evectos opportunos ad ea quæ in fundo opus sunt, quod

sition de tout ce qu'exigent les besoins de l'exploitation. Il est des fonds de terre, en effet, où le ble et le vin manquent, et doivent être tirés d'ailleurs. En d'autres, au contraire, on est obligé de trafiquer d'un excédant de ces mêmes denrées.

Ainsi, dans le voisinage des villes, on cultive avantageusement dans les jardins des violettes, les roses, et autres fleurs qui sont recherchées sur leurs grands marchés; tandis que le même genre de culture ne conviendrait point à une ferme éloignée de tout pareil centre de débit. J'ajoute qu'avec la proximité d'une ville, d'un bourg, ou seulement d'une maison de campagne ou terre opulente, où l'on trouve, d'une part, à acheter à bas prix ce qui manque, et, de l'autre, à placer son superflu, comme échafas, perches, roseaux, un fonds est placé dans une condition plus avantageuse non-seulement que celui où l'on a de grandes distances à franchir, mais que souvent où l'on aurait tout sous la main. Aussi, beaucoup de propriétaires préfèrent-ils louer à l'année, de leurs voisins, les médecins, les foulons et les ouvriers dont ils pourraient avoir besoin, que d'entretenir ces professions en permanence dans leurs domaines. La mort d'un seul ouvrier, dans le premier cas, entraîne les plus graves préjudices. Les riches seuls, exploitant sur une grande échelle, peuvent se permettre cette complication de leur personnel domestique.

Il se peut cependant que la nécessité en fasse une loi à d'autres que les riches. En cas d'éloignement de toute ville ou bourg, par exemple, il est bon d'avoir des forgerons, ou gens d'autres métiers, à demeure. On évite par là que les domestiques de la ferme ne suspendent leur travail, et ne perdent en allées et venues un temps qui serait mieux employé au profit de l'établissement.

propterea sunt fructuosa. Multi enim habent in praediis, quibus frumentum aut vinum aliunde quid desit importandum. Contra non pauci, quibus aliquid sit exportandum. Haec sub urbe colore hortos bene expedit, sic violaria, ac rosaria, item multa, quae nobis recipit, cum eadem in longinquo praedio, ubi non sit quod deferri possit vendat, non expellat colore. Item, si ea oppida aut vicinia aut etiam divitum copiosi agri ea villa, unde non care emere possis, quae opus sunt in fundo, quibusque quae supersint venire possint; ut quibusdam pedamenta, aut pericia, aut arundo; fructuosior sit fundus, quam si longe sint importanda, nonnumquam etiam, quam si colendo in tua ea parare possis. Haec in hoc genus coloni potius anniversarios habent vicinos, quibus imperant medicos, fullones, fabros, quam in villa suos habeant: quorum nonnumquam quibus artificis mors tollit fundi fructum. Quam parum latitudinis divites domesticæ copiae mandare solent. Si enim ab fundo longius absunt oppida aut vici, fabros parant, quos habeant in villa: sic ceteros necessarios artifices, ne de toto familia ab opere discedat, ac profectis diebus ambulet ferata potius, quam opere faciundo agrum fructuosorem reddat. Haec ideo Sacerne

C'est en ce sens que Sacerne défend dans son livre que personnel ne sorte de la ferme, excepté le villicus ou intendant, ou celui qu'il aura lui-même désigné. La défense serait encore mieux conçue en ces termes: Nul domestique sans l'ordre du metayer, ni le metayer lui-même sans l'ordre du maître. Sacerne veut de plus qu'aucune absence n'excede un jour de durée, ou ne se répète plus fréquemment que le service ne l'exige. En troisième lieu, le voisinage de routes praticables pour les voitures, ou de fleuves navigables, augmente beaucoup la valeur d'une terre; car ce sont là, comme on sait, les deux grands moyens de communication. Enfin l'essence même des plantations limitrophes doit encore être prise en considération. Si c'est une chenaie, par exemple, qui vous avoisine, vous auriez tort de mettre des oliviers auprès; car ce bois leur est antipathique au point que vous verriez vos arbres, non-seulement diminuer de produit, mais éviter le contact des chênes, en se rejetant en arrière. C'est ce que fait la vigne, lorsqu'elle se trouve placée auprès des plantes potagères. Par une propriété semblable à celle des chênes, la présence d'un gros noyer ou d'un certain nombre de plants du même arbre suffit pour frapper de stérilité tout l'entourage.

XVII. J'ai traité spéculativement des quatre conditions intrinsèques de la culture, et de quatre ordres de considérations extérieures qui s'y rattachent. Je vais parler maintenant de la pratique, ou quelques-uns veulent faire la distinction de deux parties, à savoir les bras qui travaillent, et les instruments sans lesquels ils ne peuvent travailler; ce sont les instruments que d'autres veulent diviser en trois genres, savoir, le genre parlant, qui comprend les esclaves; le genre

liber præcipit, ne quis de fundo exeat præter villicum et promum, et numm, quem villicus legat. Si quis contra exierit, ne impune abeat. Si abierit, ut in vilicum animadvertatur. Quod potius ita præcipiendum fuit, ne quis injussu villici exierit, neque villicus injussu domini longius, quam ut eodem die rediret, neque id crebrius, quam opus esset fundo. Tertio eundem fundum fructuosorem faciunt vecturae, si viæ sunt, quæ plastra agi facile possint: aut flumina propinqua, quæ navigari possit. Quibus utrisque rebus exhi atque inchi ad multa prædia scimus. Quarto refert etiam ad fructus, quemadmodum vicinus in continuo constitum agrum habeat. Si enim ad limitem querequum habet, non possit recte secundum eam solum setere oleam, quod usque eo est contrarium natura, ut arbores non solum minus ferant, sed etiam fugiant, ut introsum in fundum se reclinent, ut vitis adsita ad olus facere solet. Ut quereus, sic juglandes magna et crebra flumina, fundi oram faciunt sterilem.

XVII. De Fundi iv partibus, quæ cum solo hærent, et alteris iv, quæ extra fundum sunt, et ad culturam pertinent, dixi. Nunc dicam agri quibus rebus colatur. Quas res alii dividunt in duas partes, in homines et instru-

à voix inarticulée, qui comprend les bœufs ; le genre muet, qui comprend les véhicules. La culture s'exerce, ou par des esclaves, ou par des hommes libres, ou par un mélange des uns et des autres. Les hommes libres, qui cultivent eux-mêmes la terre, sont pour la plupart de pauvres gens, aidés de leur famille, ou des journaliers qui se chargent, moyennant salaire, de travaux, tels que les vendanges et la fénaison. Il y a encore une troisième classe de gens employés aux travaux de la terre. Ce sont ceux que nos auteurs désignent sous le nom d'*obarii* (travailleurs à forfait), qu'on rencontre en grand nombre en Asie, en Égypte et dans l'Illyrie. J'ai à dire des uns et des autres que, dans les terrains insalubres, il vaut mieux employer des gens à gages ; et que, même dans les lieux sains, on fait bien de leur donner encore de préférence les gros ouvrages, tels que la rentrée des vendanges et des moissons. Voici ce que recommande Cassius, à propos de ces manœuvres. Choisissez des sujets propres à la fatigue, au-dessus de vingt-deux ans, et qui montrent des dispositions pour l'agriculture. On juge de leur aptitude par des travaux d'essai, ou en les questionnant sur ce qu'ils faisaient chez leur précédent maître. Prenez pour les diriger des esclaves qui ne soient ni insolents, ni timides ; qui aient une teinture d'instruction, de bonnes manières, de la probité, et qui soient plus âgés que ceux qu'ils surveillent : ils en seront mieux récotés. Cette position, par-dessus tout, exige l'intelligence des travaux rustiques : car l'esclave n'est pas là seulement pour donner des ordres : il doit mettre la main à l'œuvre ; montrer par l'exemple ce qu'il faut faire, afin que

ses subordonnés comprennent que ce sont ses talents et son expérience qui le placent au-dessus d'eux. Il ne faut pas permettre au chef d'employer les coups pour se faire obéir, quand il peut arriver au même but par de simples remontrances. Évitez également d'avoir plusieurs esclaves de la même nation ; car c'est une source continue de querelles domestiques. Il est bon de stimuler, par des récompenses, le zèle des chefs ; de leur former un pécule, de leur faire prendre des femmes parmi leurs campagnes de servitude. Les enfants qui naissent de ces unions attachent les pères au sol ; et c'est par suite de ces mariages que les esclaves d'Épire sont si réputés et se vendent si cher. Quant aux chefs, on fera bien de flatter leur amour-propre, en leur donnant de temps à autre quelque marque de considération. Il est bon également quand un ouvrier se distingue, de le consulter sur la direction des ouvrages. Cette déférence le relève à ses propres yeux, en lui prouvant qu'on fait cas de lui, qu'on le compte pour quelque chose. Stimulez encore son zèle par de meilleurs traitements, une nourriture plus choisie, des vêtements moins grossiers, l'exemption de certains travaux ; ou bien encore par la permission de faire paître à son profit quelques bestiaux sur la propriété du maître. C'est ainsi qu'on tempère l'effet d'un ordre un peu dur, d'une punition un peu sévère, et qu'on leur inspire le bon vouloir, et l'affection que le domestique doit toujours avoir pour son maître.

XVIII. Pour limiter le personnel d'une exploitation rurale, Caton prend pour base l'étendue et le genre de culture. C'est sur celle des oliviers

*nicula hominum, sine quibus rebus colere non possunt. Alii in tres partes instrumenti genus vocale, et semivocale, et mutum. Vocale, in quo sunt servi. Semivocale, in quo sunt boves. Mutum, in quo sunt plaustra. Omnes agri colantur hominibus servis aut liberis aut utrisque. Liberis, aut cum ipsi colant, ut plerique pauperculi cum sua progenie : aut mercenariis, cum conducticiis liberorum operis res majores, ut vindemias, ac fœniscia administrant : sique quos obarii nostri vocitant, et etiam nunc sunt in Asia, atque Ægypto, et in Illyrico complures. De quibus universis hoc dico : Gravia loca utilis esse mercenariis colere, quoniam servi, et in salubribus quoque locis opera rustica majora, ut sunt in condendis fructibus vindemiarum aut messis. De his ejusmodi esse oportet, Cassius scribit hæc : Operarios parandos esse, qui laborem ferre possint, ne minores annorum xvi, et ad agriculturam dociles. Eam conjecturam fieri posse ex aliarum rerum imperatis, et mo eorum et novitissimè requisito, ad priorem dominum quid facitarent. Mancipia esse oportere neque formidolosa, neque animosa. Qui præsit esse oportere, qui literis et aliqua sint humanitate imbuti, frangi, ætate majore, quam operarios, quos dixi. Facilius enim his, quam minore natu sunt dicto audientes. Præterea potissimum eos præesse oportet, qui periti sint rerum rusticarum. Non solum enim delere imperare,*

*sed etiam facere, ut facientem imitentur, et ut animadvertant eum cum causa sibi præesse, quod scientia præstet et usu. Neque illi concedendum ita imperare, ut verberibus coercere potius quam verbis, si modo idem efficere possit. Neque ejusdem nationis plures parandos esse. Ex eo enim potissimum solere offensiones domesticas fieri. Præfectos aliorum facendum præmisi : dandaque opera, ut habeant peculium, et conjunctas conservas, e quibus habeant filios. Id enim fiunt firmiores, ac conjunctiores fundo. Itaque propter has cognationes Apiroticiæ familie sunt illustriores ac cariores. Ad injiciendum voluptatem his præfœcturæ, honore aliquo habendi sunt : et de operariis, qui præstabant alios, communicandum quoque cum iis, quæ faciunda sunt opera. Quod ita cum fit, minus se putant despici, atque aliquo numero haberi a domino. Studiosiores ad opus fieri liberalius tractando, aut ciliariis, aut vestitu largiore, aut remissione operis, concessioneve, ut pecuniæ aliquid in fundo pascere liceat, aut hujuscemodi rerum aliis, ut quibus quid gravius sit imperatum, ut animadvertum, qui consolando eorum restituat voluntatem, ac benevolentiam in dominum.*

XVIII. De familia : Cato dirigit ad duas metas, ad certum modum agri, et genus satiationis, scribens de olivets, et vinetis, ut duas formulas. Unam in qua præcipit quomodo olivetum agri jugerum cœxi instruere oporteat. Et

et des vignes qu'il raisonne. Mais les deux formules qu'il nous a données sont d'une application générale. La première suppose un plant d'oliviers le deux cent quarante jugera, et il porte à treize le nombre des esclaves; à savoir, un villicus et sa femme, cinq ouvriers, trois bouviers, un ânier, un porcher, un berger. L'autre formule est basée sur un lot de cent jugera de vignes, pour lequel il faut avoir quinze esclaves; savoir, un villicus et sa femme, dix ouvriers, un bouvier, un ânier, un porcher. En traitant du même sujet, Saserna nous dit dans son livre qu'un seul homme suffit pour labourer huit *jugera* de terre en quarante-cinq jours. Car, bien que quatre journées suffisent rigoureusement pour chaque *juggerum*, l'auteur alloue treize jours de plus pour maladies, mauvais temps, négligence du serviteur, ou excès d'indulgence chez le maître. Licinius prenant alors la parole : Ni l'un ni l'autre de ces auteurs, dit-il, ne s'est montré fort clair dans son système. Si Caton a voulu faire entendre (comme c'était sans doute son intention) que l'on doit augmenter ou diminuer le nombre des esclaves en raison de l'étendue de la propriété, il n'aurait dû comprendre, dans cette catégorie, ni le villicus ni sa femme. Et, en effet, dans le cas même ou une plantation d'oliviers aurait moins de deux cent quarante jugera, on ne peut toujours avoir moins d'un villicus. Et dans le cas où l'étendue serait double ou triple de cette mesure, il ne faudrait pas prendre deux ou trois villicus pour cela. C'est donc le nombre des ouvriers, ou simplement bouviers, qu'on augmente ou restreint, suivant l'étendue du fonds de terre. Encore faut-il que tout le terrain soit d'une même nature. S'il est assez inégal, âpre et montagneux pour ne pouvoir être labouré dans toutes ses parties, ils'ensuit naturellement qu'un moindre nom-

bre de bœufs, et par conséquent de bouviers, devient nécessaire. Je n'insiste pas sur un autre inconvénient du calcul de Caton. C'est qu'il a pris pour exemple une superficie de deux cent quarante *jugera*, qui n'est pas une de mesure. Il eût dû compter par centurie, ou contenance de deux cents jugera. Or, comme pour arriver à ce chiffre il faut retrancher, des deux cent quarante jugera de Caton, quarante, c'est-à-dire le sixième de deux cent quarante, comment s'y prendra-t-on, voulant être conséquent, pour retrancher des treize esclaves la sixième partie? L'embarras ne serait pas moindre à prendre le sixième de onze, chiffre des esclaves, non compris le villicus et sa femme. Veut-on admettre avec Caton que, pour cultiver cent jugera de vignes, il faut un personnel de quinze esclaves? Alors, pour une centurie de terre plantée moitié en vignes, moitié en oliviers, il faudrait avoir deux villicus avec leurs femmes, ce qui serait absurde. Il nous faut donc chercher une autre base pour déterminer proportionnellement le nombre d'individus nécessaires. Et Saserna en indique une préférable à celle de Caton, quand il dit qu'il faut pour le labour de chaque *juggerum* quatre journées du travail d'un homme. Maintenant, pour convenir aux domaines de Saserna, qui étaient situés dans la Gaule, ce chiffre n'est pas nécessairement applicable, comme conséquence, aux terrains montagneux de Ligurie. En résumé, l'on arrive plus facilement à déterminer l'importance, tant du personnel que du matériel, nécessaire à l'exploitation, en portant son attention sur trois choses principales; savoir, la nature des propriétés environnantes; leur étendue; le nombre d'individus employés à leur culture; et enfin les modifications en plus ou en moins que ce nombre peut subir avec avantage. La nature nous a montré

cit enim in eo modo hæc incipia xiii habenda, villicum, villicam, operarios vi, bubulcos iii, asinarum i, subulem i, opilionem i. Alteram formulam scribit de vinearum jugeribus centum, ut dicat haberi oportere hæc xv mancipia, villicum, villicam, operarios vi, bubulum, asinarium, subulem. Saserna scribit, satis esse ad jugera xiii hominum unum : ea debere cum confodere diebus xix, tametsi quaternis operis singula jugera possit. Sed relinquere se operas xiii, valedudum, tempestati, inertie, indulgentie. Licinius, horum neuter satis dilucide modulos reliquit nobis. Quod Cato si voluit (ut debuit) uti pro portione ad majorem fundum vel minorem addeamus, vel dememus, extra familiam debuit dicere villicum et villicam. Neque enim, si minus cxxi jugera oliveti colas, non possis minus uno villico habere : nec si his tanto ampliore fundum aut eo plus colas, ideo duo vilici aut tres habendi inere. Operarii modo, et bubuli pro portione demendi, vel addendi, ad minores, majoresve modos fundorum. Hi quoque si similes esse ager. Sin est ita dissimilis, ut totus arvis non possit, ut si sit confugosus, atque arduus c'vis, minus multi opus sunt boves et

lululei. Mitto illud, quod modum, neque enim nec modicum proposuit cxxi jugerum. Modicus enim centuria, et ea ce jugerum, e quo quini sexta pars sit ea xvi, que de cxxi demuntur, non vileo quemalmodum ex ejus præcepto demam sextam partem (et) de xiii mancipiis : nihilo magis, si villicum et villicam removero, quemalmodum ex xi sextam partem demam. Quod autem ait in e jugeribus vinearum opus esse xv mancipia, si quis habebit centuriam, que sit dimidium vincti, dimidium oliveti, sequetur, ut duo vilicos, et duas vilicas habeat : quod est deridendum. Quare alia ratione modus mancipiorum generatim est amandus et tendus, et magis in hoc Saserna probandus, qui ait singula jugera quatenis operis uno operario ad conficiendum satis esse. Sed si hoc in Saserna fundo in Gallia satis fuit, non continuo idem in agro Augustico montano. Itaque de familie magnitudine et reliquo instrumento commodissime scies, quantum pates, si tra animalaverbis diligenter. In vicinitate paradia ejusmodi sint, et quanda, et quot quaque hominibus colantur; et quot additis operis aut dentis melius, aut deterius habeas cultum. Brevium enim nobis ad culturam

deux voies à suivre pour la culture de la terre ; les expériences, et l'imitation. C'est en tâtonnant que les premiers agriculteurs ont établi les principes : leurs enfants n'ont guère fait qu'imiter. Nous devons, nous, procéder par les deux voies : imiter d'une part nos prédécesseurs, et, sur quelques points, essayer d'innover ; tout en prenant toujours, non le hasard, mais le raisonnement pour guide. Si, par exemple, nous nous décidons à donner, au second labour de nos vignes, plus ou moins de profondeur que ne font les autres ; que ce ne soit jamais par simple caprice. C'est en vue d'un résultat positif qu'ont agi ceux qui les premiers sarclèrent deux fois ou trois fois la terre, ceux qui tentèrent la greffe des figuiers en été, ce qu'on n'avait coutume de faire qu'au printemps.

XIX. En ce qui concerne les instruments dits à voix inarticulée, Saserna prétend que deux attelages de bœufs suffisent pour deux *jugera* de terre ; tandis que Caton exige trois attelages pour un plant d'oliviers de deux cent quarante *jugera*. De sorte que, si nous en croyons Saserna, il ne faut qu'un attelage pour cent *jugera* ; et si nous nous en rapportons à Caton, un attelage ne suffit que pour quatre-vingts. Quant à moi, je pense que ni le calcul de Caton, ni celui de Saserna, ne s'appliquent universellement à toutes espèces de terre ; mais que l'un ou l'autre peut se trouver juste pour quelques fonds de terre en particulier. Les terrains sont plus ou moins difficiles à labourer. Il en est que les bœufs ne parviennent à ouvrir qu'avec des efforts inouis, et tels que souvent la charrue se brise, laissant son soc dans le sillon. D'où il suit que tant que la nature du sol à cultiver ne nous est pas parfaitement connue, le plus sûr est de prendre pour règle la coutume du propriétaire qui nous a précédés,

ou celle des propriétaires voisins ; et de ne se permettre d'abord que de rares expériences. Caton dit plus loin que, dans un plan d'oliviers de deux cent quarante *jugera*, il faut trois ânes pour porter le fumier, et un quatrième pour tourner la meule. Il ajoute que dans une vigne de cent *jugera* on a besoin d'un attelage de bœufs, d'un attelage d'ânes, et enfin d'un âne qui tourne la meule. En parlant de ces instruments à voix inarticulée, Caton n'aurait-il pas dû ajouter, touchant le bétail, qu'il faut en restreindre le nombre au strict nécessaire, afin de simplifier le service des instruments qui se soignent eux-mêmes ; c'est-à-dire les esclaves. En fait d'espèces, les brebis sont toujours préférables aux cochons ; non pas seulement pour ceux qui ont des prés, mais pour ceux même qui n'en ont pas ; car, en élevant des moutons, on ne songe pas seulement à tirer parti de son fourrage, on veut encore se procurer un engrais.

XX. Touchant les quadrupèdes, il faut s'assurer en premier lieu des qualités requises pour les bœufs de labour. Ceux qu'on achète avant qu'ils n'aient travaillé ne doivent pas avoir moins de trois ans, ni plus de quatre. Il les faut robustes et bien appareillés, sans quoi le plus fort, au travail, épuiserait le plus faible ; qu'ils soient larges de front, avec les cornes écartées et noires autant que possible, le poitrail large et les cuisses charnues. Si les animaux ont déjà servi, n'employez pas en pays rudes et montagneux ceux qui n'auraient labouré qu'en pays de plaines, et réciproquement. Si ce sont de jeunes bœufs n'ayant point encore senti le joug, il faudra leur engager le cou dans des fourches, et ne les laisser manger qu'en cette posture. Quelques jours de cette pratique les rendront maniables et faciles à dompter. Ensuite on les accoutumera insensiblement

de dedit natura, experientiam et imitationem. Antiquissimi agricole tentando plerumque constituerunt, liberi eorum magnam partem imitando. Nos utrumque facere debemus, et imitari alios, et aliter ut faciamus experientia tentare quendam ; sequentes non aleani, sed rationem aliquam : ut si altius repastinaverimus, aut minus, quam alii, quod momentum ea res habeat. Ut fecerunt ii in seriendo iterum et tertio, et qui institutiones sœculas ex verno tempore in æstivum conferunt.

XIX. De reliqua parte instrumenti, quod semivocale appellatur, Saserna ad *jugera* cœ arvi homin *juga* duo satis esse scribit ; Cato in olivis cœxi *jugum* boves trimos. Ita si Saserna dicit verum, ad centum *jugera* *jugum* opus est, si Cato, ad octogena. Sed ego neutrum modum horum ad omnem agrum convenire puto, et utrumque ad aliquid. Alta enim terra facilior aut difficilior est. Aliam terram boves prosicendere nisi magnis viribus non possunt, et sæpe fracta hura relinquunt vomeres in arvo. Quo sequendum nobis in singulis fundis, dum sumus novicii, triplicem regulam, superioris domini institutum, et vicinorum, et experientiam quendam. Quod addit asinos,

qui sterens vectent, tres, asinum molarium, in vinea *jugum* cœ *jugum* homin, asinorum *jugum*, asinum molarium ; in hoc genere semivocalem, adiciendum de pectore, ea sola, que agri colendi causa erunt, (ut solent esse pecuniaria,) pauca habenda, quo facilius mancipia, que solent se tueri, et assidua esse possint. In eo numero non modo qui prata habent, ut potius oves quam suis habeant, curant, sed etiam qui prata non habent, quia non solum praeforum causa habere debent, sed etiam propter sterens.

XX. Igitur de omnibus quadrupedibus prima est probatio, qui idonei sint boves, qui arandi causa emuntur, quos rudis, neque minoris trimos, neque majoris quadrimos parandum, ut viribus magnis sint ac pares, ut in opere limior imbecilliorum conficiat : amplius cornibus, et nigris potius quam aliter : ut sint lata fronte, naribus suis, lato pectore, crassis coxendicibus. Hos veteranos ex campestribus locis non emendum in dura ac montana : nec non, ita si neidit ut sit, vitandum. Novellos cum quis emerit juveneces, si eorum colla in fucis destitutas incluserit, ac dederit cibum, diebus paucis erunt man-



au jour, en attelant toujours un jeune bœuf avec un bœuf déjà rompu au service, dont l'exemple l'habitue d'abord à la soumission. On commencera par les faire marcher sur un sol uni, sans leur faire encore tirer de charrue; puis on les attellera à une charrue légère, qu'ils ne tireront d'abord que dans du sable, ou dans une terre qui cède aisément. Quant aux bœufs destinés aux charrois, on commencera également par les faire tirer d'abord des voitures sans charge, en les conduisant de préférence au milieu des villes ou des bourgs. Ils se familiarisent ainsi avec les bruits et le mouvement des lieux habités; ce qui est un grand pas de fait pour leur éducation. Lorsqu'on aura commencé par mettre un bœuf à la droite, il ne faut point l'y remettre toujours: c'est lui ménager une espèce de repos dans le travail, que de le changer de côté de temps à autre. Dans les contrées où la terre est peu compacte, comme dans les champs de Campanie, on remplace les bœufs par des vaches ou des ânes, qu'il sera d'autant plus facile d'acoutumer à tirer une charrue légère. Pour tourner la meule, et pour faire les transports nécessaires dans la propriété même, les uns se servent d'ânes, les autres de vaches; d'autres encore emploient des mulets, selon que le fourrage est plus ou moins abondant. Il est, par exemple, plus aisé de nourrir un ânon qu'une vache; mais la vache est d'un plus grand rapport. Dans le choix de ses animaux de trait, le cultivateur aura toujours égard à la nature du sol. S'il est montueux et difficile à labourer, il faut des bêtes plus robustes, et dont on puisse tirer autant de travail et plus de profit.

XXI. Il est bon d'avoir des chiens, en petit nombre, et de bonne garde. On les dresse à veiller la

nuit et à dormir jour et nuit sur la chaîne; quand ils sont lâchés, leur activité en redouble. Voilà tout ce que nous avons à dire des quadrupèdes que l'on ne soumet point au joug, ainsi que des troupeaux. Un propriétaire de près, qui n'a pas de bestiaux à lui lorsqu'il a vendu ses fourrages, doit se procurer des troupeaux étrangers, pour les faire paître et parquer dans ses prairies.

XXII. Quant aux instruments dits muets, comme paniers, futailes, etc., voici les principales recommandations que nous avons à faire. En premier lieu, ne rien acheter de ce qu'on peut recueillir ou confectionner sur les lieux; ce qui comprend toute espèce d'ustensile qui se fabrique en osier, ou dont on a sous la main la matière première; tels que paniers, corbeilles, traîneaux, maillets, râteliers. Il en est de même de tout ce qu'on fait de chanvre, lin, jone, genêt, feuilles de palmier; comme les câbles, les cordes, et les nattes. Quant aux divers ustensiles qu'on ne peut point tirer de son fonds, il faut, en les achetant, regarder moins l'apparence qu'à l'utilité; car on paye moins cher, et le revenu s'en trouve mieux. Proximité, qualité et bon marché; voilà les conditions essentielles pour les acquisitions de ce genre. Le choix et le nombre des différents instruments est subordonné à l'importance de l'exploitation, et se multiplie en raison de son étendue. C'est ce qui fait sans doute, dit Stolon, que Caton raisonne sur une superficie donnée, quand il dit que celui qui cultive un plant d'oliviers de deux cent quarante jugera doit avoir, au nombre de cinq, chaque espèce de vases nécessaires à la confection de l'huile, dont il donne ainsi l'énumération: chaudières, pots, vases à trois anses, etc., le tout en cuivre. En fait d'ustensiles en bois et fer, il veut

sueti, et ad domandum prout. Tam ita subigendum, ut minutim assuefaciant, et ut tironem cum veterano adjungant. Inuitando enim facilius domatur. Et primum in aquo loco, et sine aratro, tum eo levi simul gradi faciant, ut principio per arenam aut molliorem terram leniter procedant. Quos ad veteris item instituendum, ut inania primum ducant planstra, et si possis, per vicum aut oppidum. Creber crepitus, ac varietas rerum consuetudine celeratim ad utilitatem adducit. Neque pertinaciter, quem feceris dexteram, in eo manendum. Quod si alternis fit sinister, ut laboranti in alterutra parte requies. Ubi terra levis, ut in Campania, ibi non lubus gravibus, sed vacis aut asinis quod arant, eo facilius ad aratrum leve adduci possunt. Ad molas, et ad ea, si que sunt, que in fundo consuevuntur, in qua re alii asellus, alii vacis ac mulis utuntur, exinde ut pabuli facultas est. Nam facilius asellus, quam vacca alitur; sed fructuosior hæc. In eo agricole hoc spectandum, quo fastidio sit fundus. In confragoso enim ac difficili hæc valentiora parandum, et potius ea, que plus fructum reddere possint, cum idem operis faciant.

XXI. Canes potius cum dignitate et acres paucos habendum, quam multos. Quos consuefacias potius noctu

vigilare, et interdum clausos dormire catena vincos, ut soluti nequiores fiant. De indomitis quadrupedibus, ac pecore [faciendum.] Si prata sunt in fundo, neque pecus domans habet, danda opera ut pabulo vendito, alienum pecus in suo nitente pascat, ac stabulet.

XXII. De telis instrumentis muto, in quo sunt corbule, et dolla et alia, hæc præcipienda. Que nasci in fundo ac fieri a domesticis poterunt, eorum ne quid ematur, ut ferre sunt, que ex vinibus et materia rustica fiunt, ut corbes, hincæ, tribula, mallei, rastelli. Sic que sunt de cannab, lino, juncu, palma, scirpo, ut funes, restes, tegetes. Que e fundo sumi non poterunt, ea si empta erunt potius ad utilitatem, quam ob speciem, sumpta fructum non extenuabunt. Eo magis, si inde empta erunt potissimum, ubi ea et bona, et proxima, et vilissimo enim poterunt. Cujus instrumenti varia discrimina ac multitudo agri magnitudine finitur, quod plura quis sunt, si fines distant late. Itaque, Stolo inquit, proposita magnitudine fundi, de eo genere Caton scribit. Oliveti jugera cxxi. qui coleret, cum monstrare ita oportere ut fueret vasa olearia jugav, que membratim enumerat. Ut ex ære aliena, urecos, nasiternum, item alia. Sic e figuo et ferro, ut plostra majora tria, alia cum vomere

qu'on ait trois grandes charrettes, six charrues avec leurs socs, quatre civières à fumer, etc. Passant ensuite aux différents instruments de fer seulement, huit fourches, autant de sarcloirs, quatre bèches, etc. Quant au mobilier d'exploitation d'un vignoble, Caton l'a déterminé comme il suit, en calculant sur une superficie de cent *jugera* : trois pressoirs complets, des futailes garnies de leur couvercle, en nombre suffisant pour contenir huit cents *culeci*; vingt vaisseaux à transporter le raisin pendant les vendanges; vingt autres réservés pour le blé, etc. Si Caton, contrairement à d'autres auteurs, exige un si grand nombre de cuillères, c'est, je erois, pour qu'on ne soit pas forcé de faire argent, chaque année, du produit de ses vignes; car le vin se vend plus cher quand il est vieux, et la même qualité se place avec plus ou moins d'avantage, suivant le cours du moment. Caton entre ensuite dans de grands détails touchant les quantités et espèces d'instruments de fer, tels que serpes, bèches, râteaux. Il descend même jusqu'aux subdivisions de quelques espèces. Ainsi, sous le nom générique de faux, il distingue différentes sous-espèces, dont voici les quantités pour chacune : six serpes à tailler la vigne; cinq à couper les liens des cepes; pareil nombre de serpes à faire du bois; trois à émondage, et dix propres à couper les ronces. Scrofa prenant alors la parole, nous dit : Tout propriétaire devra faire un inventaire détaillé de tout ce mobilier rustique, et en emporter une copie à la ville. Le villicus, de son côté, aura soin que tous ces ustensiles soient disposés avec ordre, chacun à la place qui lui a été assignée. Il devra surtout avoir autant que possible sous ses yeux tous les objets qu'il ne pourra garder sous clef, notamment ceux d'un usage moins habituel; comme les paniers et les vases, dont on n'a be-

soin qu'au temps des vendanges, etc. Car plus les objets sont en vue, moins ils sont exposés aux déprédations des voleurs.

XXIII. Agrasius prit alors la parole, et dit : Vous nous avez parlé jusqu'à présent du fonds de terre en général, et des divers instruments nécessaires à sa culture : de sorte que, des quatre parties de l'agriculture, vous avez épuisé les deux premières. J'attends maintenant la troisième partie. Comme je n'entends par revenu, dit Scrofa, que ce que la terre produit quand elle a été ensemencée, nous n'avons réellement que deux points à examiner; savoir, la qualité de la semence et celle du sol. Telle terre conviendra particulièrement au foin, telle autre au blé; celle-ci à l'olive, celle-là au raisin. Il en est de même de tout ce qui appartient à la dénomination générique de fourrage, comme le basilic, les céréales coupées en vert, la vesce, le sainfoin, le cytise, le lupin. C'est une erreur de croire qu'une terre grasse puisse recevoir indifféremment toute semence, et qu'en une terre maigre on ne puisse rien semer. On fera bien au contraire de choisir une terre maigre pour tout ce qui ne demande pas beaucoup de suc, comme le cytise et les légumineux; à l'exception toutefois des pois chiches, qu'il faut cependant considérer comme légume, si l'on comprend sous ce nom tout ce qui se récolte par extraction de la tige, par opposition à ce qui se cueille seulement; car *légume* vient de *legere*, cueillir. Dans les terres grasses on pourra semer tout ce qui demande plus de nourriture, comme les racines potagères, le froment, le seigle, le lin. Certaines plantes sont cultivées, non pas tant pour le produit immédiat qu'on en retire, que pour l'amélioration d'une récolte à venir; parce que leurs fanes coupées et laissées sur la terre y servent d'engrais. C'est par cette raison que

ribus sex, crates stercorarias quatuor, item alia. Sic de ferramentis quæ sint et quot opus ad multitudinem, ut furcas ferreas octo, sarcula totidem, dimidio minus palas, item alia. Item alteram formulam instrumenti fundi vinarii fecit, in qua scribit : Si sit centum jugerum, habere oportere vasa torcularia instructa trina, dolia cum operculis culleorum octingentorum, acinaria xx, frumentaria xx. Item ejusmodi alia. Quæ minus multa quidem alii, sed tantum numerum culleorum scripsisse puto, ne cogeretur quotannis vendere vinum. Vetera enim quam nova, et eadem alio tempore quam alio pluris. Item sic de ferramentorum varietate scribit permaula, et genere, et multitudinem quæ sint, ut falces, palas, rastros. Sic alia, quorum nonnulla genera species habent plures, ut falces. Nam dicuntur ab eodem scriptore vineaticæ opus esse sex, sincipite v, silvaticæ v, arborariæ m, et ruscariæ x. Hæc. At Scrofa, instrumentum et suppellectilem rusticam omnem oportet habere scriptam in urbe et rure dominum. Villicum contra ea ruri omnia certo suo quaque loco ad villam [debent esse] posita. Quæ non possunt esse sub clavi, quam maxime facere ut sint in conspectu oportet. Eo magis ea, quæ in rarioribus sunt usu, ut quibus in vin-

demia utuntur, ut corbule, et sic alia. Quæ enim res quotidie videntur, minus metuent furem.

XXIII. Suscepit Agrasius : Et quoniam habemus illa duo prima ex divisione quadripartita, de fundo, et de instrumento, quo colitur; de tertia parte experto. Scrofa : Quoniam fructum, inquit, arbitror esse fundi eum, qui ex eo satus nascitur utilis ad aliquam rem : duo consideranda restant, quæ, et quo quidque loco maxime expediat serere. Alia enim loca apposita sunt ad frumina, alia ad frumentum, alia ad vinum, alia ad oleum. Sic ad pabulum quæ pertinent, in quo est ocimum, farrago, vicia, Medica, cytisum, lupinum. Neque in pingui terra omnia seruntur recte, neque in mara nihil. Rectius enim in tenuiore terra ea quæ non multo indigent sœco, ut cytisum et legumina, præter cicer : hoc enim quoque legumen, ut cætera, quæ velluntur e terra, non subsecantur : quæ quod ita leguntur, legumina dicta. In pingui rectius, quæ cibi sunt majoris, ut holus, triticum, siligo, linum. Quædam etiam serunda non tam præter præsentem fructum, quam in annum prospicientem, quod ibi subsecta atque relicta terram faciunt meliorem. Itaque lupinum cum necdum siliculam cepit, et nonnumquam fabalia, si

dans une terre trop maigre on emploie, en guise de fumier, des tiges de lupin non encore monté en graine, ou bien même celles des fèves, avant que la cosse n'ait atteint le degré de formation où elle est bonne à cueillir. Mettons à part les plantes dont le produit est de pur agrément, et qui peuplent nos jardins et nos parterres, aussi bien que celles qui, sans contribuer à l'alimentation, sont cependant indispensables à l'économie rurale : tels que les saules et les roseaux, et autres végétations qui exigent un sol humide. Certaines plantes se plairont dans un terrain sec ; d'autres préféreront des lieux ombragés, comme l'asperge sauvage et l'asperge domestique ; d'autres enfin ne devront être semées que dans des lieux exposés au soleil, dont la chaleur est indispensable à leur croissance ; telles sont, par exemple, les violettes et les autres plantes des jardins. Mais l'osier, dont on fait des paniers, des claies et des vans, demande un autre sol et une autre culture. Les bois en coupe réglée, et ceux qu'on laisse croître pour les chasses, veulent aussi des terroirs et des régimes différents. Il faudra également réserver des endroits convenables au chanvre, au lin, au jone, au sparte, d'où l'on tire les matériaux employés à boteler la paille des bœufs, à faire des ficelles, des cordes et des câbles. D'autres terrains reçoivent indifféremment diverses espèces de plantes. C'est ainsi que nous voyons souvent introduire des plantes de jardin et autres dans les vergers de formation nouvelle, dont les arbres, récemment alignés, n'ont pas encore eu le temps d'étendre leurs racines : pratique dont on s'abstient soigneusement quand les arbres ont pris du développement, de crainte de leur nuire. Ceci, reprit Stolon, se concilie assez bien avec ce qu'a écrit Caton, à propos des

semences, qu'une terre grasse, bien fumée, où l'on ne voit aucun arbre, est ce qu'il faut au froment ; et qu'un sol ombragé convient aux raves, au raifort, au millet et au panais.

XXIV. Les espèces d'olives qui prospèrent en terre grasse et chaude sont, l'olive à confire, le *radius major* de Salente, l'*orchis*, la *posea*, la *sergiane*, la *colminienne* et l'*albirere* (blanc de cire). Entre toutes ces variétés, cultivez de préférence celle qui flatte le plus le goût local. L'exposition au vent d'ouest, et en plein soleil, est la plus favorable à cet arbre. Le sol est-il quelque peu froid et maigre ? plantez-y l'olive *licinienne*. Dans un terrain de qualités contraires, cette espèce ne rend jamais l'*hostus* complet, malgré un *luxu* de fruits qui l'épuise ; et l'arbre est bientôt rongé d'une mousse rougeâtre. L'*hostus* est ce qui s'exprime d'huile à chaque *factus* ; et l'on appelle *factus* un tour de pressoir. La contenance d'un *factus* est, suivant les uns, de cent soixante *modius* d'huile ; d'autres le font descendre à cent vingt seulement, et réduisent en proportion le nombre et la contenance des mesures fractionnaires. Caton conseille plus loin de former un rideau d'ormes et de peupliers autour de son domaine : on en tire des feuilles pour la nourriture des bœufs et brebis, et du bois pour son usage. Mais nous pensons, quant à nous, que cette prescription n'est rien moins que générale ; et que la où elle est utilement appliquée, ce n'est pas en vue seulement du feuillage, qu'on se procure par ce moyen. On peut d'ailleurs, sans inconvénient, border d'arbres sa propriété du côté du nord ; car, ainsi placés, ils n'interceptent pas les rayons du soleil. Si le terrain est humide, ajoutez Stolon, toujours d'après la même autorité, choisissez de préférence les peupliers

ad siliquas non ita pervenit ut fabam legeret expediat, si ager maior est, pro sterore marae solent. Nec minus ea discriminanda in conserendo, quæ sunt fructuosa, propter volupstatem, ut quæ pomaria ac floralia appellantur. Item illa quæ ad hominum victum ac sensum delectationemque non pertinent, neque ab agri utilitate sunt diijuncta. Idemque locus eligendus ubi facias salicetum et arundinetum, sic alia, quæ humidum locum quarunt. Contra ubi segetes frumentarias, ibi fabam potissimum seras. Item alia, quæ arida loca sequuntur : sic ut umbrosis locis alia seras, ut corundum, quod ita petit asparagus : et apricus, ut ibi seras violam et hortos facias, quod ea sole nutrificantur. Sic alia et alio loco serenda, ut habeas vinum, unde viendo quid facias, ut sirpeas, valtos, crates. Alio loco ut seras ac colas silvam caduam, alio ubi aucupare. Sic ubi cannabini, limum, juncum, spartum, unde nectas huius paleas, lineas, restes, funes. Quædam loca eadem alia ad serendum idonea. Nam et in recentibus pomariis desitis seminibus, in ordinemque arbusculis positis primis annis ante quam radices longius procedere possint, alii conserunt hortos, alii quid aliud. Neque cum convalescerunt arbores, idem faciunt, ne violent radices. Stolo ad hæc : Quod ad hæc pertinet, Cato

non male, quod scribit de sationibus, ager crassus et factus, si sit sine arboribus, cum agum frumentarium fieri oportere. Idem ager si nebulosus sit, rapa, raphanos, malum, panicum.

XXIV. In agro crasso et calido oleam conditanam, radium majorem, Salentinam, orbitem, poseam, sergianam, colminiam, albirerem : quam earum in his locis optimam dicent esse, cum maxime serere. Agram oliveto conserendo, nisi qui in ventum favonium spectet, et soli ostentus sit, alium bonum nullum esse. Qui ager frigidior et maior sit, ibi oleam Licinianam seri oportere. Si in loco crasso aut calido posueris, hostum nequam fieri, et ferendo arborem perire, et muscum rubrum molestum esse. Hostum vocant, quod ex uno facto olei reliquitur. Factum dicunt, quod uno tempore concidunt. Quem alii cum aut esse modiorum, alii ita minus magnum, ut ad cxx descendat et exinde, ut vasa olearia quot et quanta habeant, quibus concidunt illud. Quod Cato ait eremus tumidum olivos et populos, unde frons ovibus et huius sit, et materies, seri oportere. Sed hoc neque in omnibus fumis opus est, neque in quibus est opus, propter frondem maxime. Sine detrimento ponuntur ab septentrionalis plagæ, quod non offundit soli. Ille adjicit ab eodem scrip-

et les roseaux. A cet effet, on retournera la terre avec une houe, puis on mettra les boutures de roseaux a trois pieds l'un de l'autre, en les entremêlant d'asperges sauvages, qui en produiront de bonnes a manger; car roseaux et asperges exigent a peu près même culture. On entourera ces plantations d'osier franc, dont on pourra se servir plus tard pour lier les vignes.

XXV. Ce que doit observer, quant au choix du terrain, celui qui plante de la vigne, le voici : L'exposition la plus chaude et conséquemment la plus vineuse doit être réservée au petit aminéen, au raisin double dit fortuné, et au petit raisin gris. Ou le terrain est gras et le ciel nébuleux, il faut mettre le gros aminéen, le murgautin, l'apicius et le lucanien. Les autres espèces, et surtout les raisins noirs, se plaisent indifféremment partout.

XXVI. Les vigneronns apportent un soin particulier a placer l'échalas de telle sorte que la vigne en soit abritée du côté du septentrion. Lorsqu'on se sert de cyprès vif en guise d'échalas, on plante alternativement une rangée de ceps et une rangée de cyprès, en empêchant toutefois ces derniers de dépasser la hauteur d'un échalas ordinaire. Il ne faut pas non plus que la vigne soit trop rapprochée des choix et autres légumes; ce voisinage lui est antipathique. Je crains bien, dit Agrius, se tournant vers Fundanius, que le gardien du temple ne revienne avant que nous soyons arrivés a la quatrième partie, c'est-à-dire aux vendanges, que j'attends avec impatience. Rassurez-vous, dit Scrofa, il va lui-même apprêter les paniers et les urnes.

XXVII. Nous avons deux divisions du temps : l'année, ou la révolution complète du soleil; et le

mois qui suit celle de la lune. Je parlerai d'abord du cours annuel du soleil. Cet espace de temps, considéré par rapport aux fruits de la terre, est divisé en quatre parties, chacune a peu près de trois mois; ou, plus exactement encore, en huit, dont chacune est d'un mois et demi environ. La première division est celle des saisons : le printemps, l'été, l'automne et l'hiver. Le printemps est l'époque de certaines semailles, et celle du premier labour donné a la terre, afin d'en extirper toutes les mauvaises herbes avant qu'elles aient jeté leur graine. Le sol, soulevé en glèbe par le labour, devient alors plus accessible a l'action du soleil et des pluies, et plus maniable pour les façons ultérieures. Il faut a la terre deux labours au moins; et trois valent encore mieux. On fera la moisson en été; et c'est en automne, et par un temps bien sec, qu'il faudra faire la vendange et procéder aux coupes des bois. On abat l'arbre a ras de terre; mais il ne faut déterrer la souche qu'après les premières pluies, afin d'empêcher la pousse de nouveaux rejetons. C'est en hiver qu'on fera la taille des arbres, en choisissant toutefois le moment où il n'y a sur leur écorce ni frimas, ni pluie, ni glaçons.

XXVIII. Le printemps commence lorsque le soleil est dans le Verseau; l'été, lorsqu'il entre dans le Taureau; l'automne, lorsqu'il passe dans le Lion; et l'hiver, lorsqu'il atteint le Scorpion. Mais comme le premier jour de chaque saison est le 23<sup>e</sup> de l'entrée successive du soleil dans chaque signe, il s'ensuit que le printemps est de 91 jours; l'été, de 94; l'automne, de 91; et l'hiver, de 89. Ce calcul étant mis en rapport avec les divisions de notre année civile, le premier jour

loré : Si locus humectus sit, ibi cernuina populorum serunda et arundinetum. Id prius hipalis verti, ibi oculos arundinis pedes ternos alium ab alio seri, ibi quoque corudam, unde asparagi fiunt; aptum esse utrique eandem fere culturam. Siliemum graecum arundinetum seri oportere, uti sit, qui viti alligari possit.

XXV. Vineæ, quæ in agro serunda sit, sic observandum. Qui locus optimus vino sit, et ostendit soli. Animemum minusculum, et geminum eugenem, helycolum minusculum seri oportere. Qui locus crassior sit, aut nebulosus, ibi Animemum majus, aut Murgentinum, Apicinum, Lucanum seri. Ceteras vides, et de his miscellæ maxime, in omni genus agri convenire.

XXVI. In omni vinea diligenter observant, ut ridica viti ab septentrione versus tegatur. Et si eupressos vivas pro ridicis miserant, alternos odiales imponunt; neque eas crescere alius, quam ridicas palmarum; neque propter olus adserunt ridicas, quod inter se hæc munera. Agrius Fundanius, verorè, inquit, ne autè redditum veniat huc, quam hinc ad quartum actum accedamus. Vendemiam enim expecto. Bono animo es, inquit Scrofa, fescinæ expedit ac uram.

XXVII. Et quoniam tempora duorum generum sunt, unum annale, quod sol circumit circumferens, id enim mens-

trum, quod luna circumiens comprehendit; prius dicam de sole. Ejus cursus annalis primum fore circiter ternis mensibus ad finem sit divisus in iv partes, et idem subtilius sesquimensibus in viii. In quatuor, quod dividitur in ver, et æstatem, et autumnum, et hiemem. Vere sationes quedam fiunt, terram radem prociudare oportet, que sunt ex ea enata, prius quam ex his quid seminis cadat, ut sint extradicata; et simul glæbas ab sole perculfactas aptiores facere ad accipiendum inibrem, et ad opus faciliore, relaxatas. Neque cum minus bis arandum, ter melius. Æstate fieri messes oportere. Autumno siccis tempestatibus vindemias, ac silvas excoli commodissime; hinc præcidi arbores oportere secundum terram. Radices autem priusibus inibribus ut effodiatur, ne quid ex his nasci possit. Bieme putari arbores dumtaxat his temporibus cum gelu cortices et inibribus careant, et glacie.

XXVIII. Dies primus est veris in Aquario, æstatis in Tauro, autumnus in Leone, hiemis in Scorpione. Cum uniuscujusque horum quatuor signorum dies tertius et viciesimus quatuor temporum sit primus; elucitur, ut ver dies habeat xct, æstas xctv, autumnus xci, hiems xcix. Quæ reducta ad dies civiles nostros, qui nunc sunt, primum verni temporis ex a. d. vii id. Feb. æstivi ex a. d. vii id.

tu printemps correspondra au 5<sup>e</sup> des ides de février ; le premier de l'été, avec le 8<sup>e</sup> des ides de mai ; le premier de l'automne, avec le 4<sup>e</sup> des ides d'août ; et le premier de l'hiver, avec le 5<sup>e</sup> des ides de novembre. Il est plus exact encore de partager l'année entière en huit périodes distinctes. La première, de 15 jours, commence lorsque le soleil se couche au point d'où s'élève le vent Favonius, et dure jusqu'à l'équinoxe du printemps. La seconde, de 16 jours, dure de l'équinoxe du printemps jusqu'à l'ascension des Pléiades. La troisième, de 18 jours, du lever des Pléiades au solstice ; la quatrième, de 24 jours, du solstice à l'arrivée de la Canicule. La cinquième, de 68 jours, de l'arrivée de la Canicule à l'équinoxe d'automne. La sixième, de 45 jours, de l'équinoxe d'automne à la disparition des Pléiades. La septième, de 44 jours, de la disparition des Pléiades au solstice d'hiver ; et la huitième enfin, de 45 jours, commençant au solstice d'hiver, et durant jusqu'au temps où le soleil se couche au point d'où s'élève le vent Favonius.

XXIX. La première période est le temps d'établir des pépinières de toute espèce, de tailler la vigne et de la déchausser, de couper les racines qui sortent de terre, d'échardonner les prés, de planter des saussaies, de sarcler les terres qui sont déjà labourées et ensemencées, et qu'on appelle *segetes*, pour les distinguer des *arva*, qui sont des terres labourées, mais non encore ensemencées. Quant aux terres appelées *noctales*, on comprend sous ce nom toutes celles qui ne sont ensemencées et renouvelées, pour ainsi dire, que tous les deux ans. Remarquons encore que, donner le premier labour, s'exprime par le mot *proscindere* (fendre), tandis qu'on désigne le second par le mot *offringere* (briser), parce que cette dernière façon a pour but de briser la glebe que la

première n'aura fait que soulever. On emploie le mot *livare* (sillonner) pour désigner l'acte par lequel on donne le troisième labour, au terrain déjà ensemencé. Cette opération se fait au moyen de deux planches attachées au soc, et disposées de telle sorte que, tout en recouvrant les semences jetées sur les arêtes, on creuse en même temps des sillons qui donnent un écoulement facile aux eaux pluviales. Ceux qui n'ont à cultiver qu'une propriété de médiocre étendue, comme on en trouve beaucoup en Apulie, font d'ordinaire passer la herse sur leurs terres, afin de mieux atteindre les mottes qui pourraient être restées sur les arêtes. La trace profonde que laisse en terre le soc de la charrue s'appelle *sulcus* (sillon), et la saillie quise forme entre deux sillons s'appelle *porra* (arête), de *porricere* (mettre à distance, élever), parce que la semence se trouve pour ainsi dire exhaussée au-dessus du sol. C'est encore dans le même sens qu'on se sert du mot *porricere* pour signifier l'action d'offrir aux dieux les entrailles des victimes.

XXX. Dans la seconde période, comprise entre l'équinoxe de printemps et le lever des Pléiades, on vaquera aux travaux que voici : sarcler les terres labourées, ou leur donner le premier labour ; couper les saules et enclore les prés ; mettre la dernière main à ce qui resterait imparfait des travaux de la période précédente ; planter les arbres avant la germination et la floraison ; car tout arbre qui ne garde ses feuilles qu'une partie de l'année n'est plus propre à être planté, lorsqu'il en a pris de nouvelles. Il y a encore le travail de plantation et de taille des oliviers.

XXXI. Durant la troisième période, comprise entre le lever des Pléiades et le solstice, on devra bêcher ou labourer les jeunes vignes, et les

Mai; autumnales ex a. d. m. id. Sext.; hiberni ex a. d. iv. id. Novemb. Subtilius discretis temporibus observanda quodam sunt, eaque in partes vii dividuntur. Primum a favonio ad æquinoctium vernum dies xvi. Hinc ad Vergiliarum exortum dies xvi. Ab hoc ad solstitium dies xlviii. Inde ad Caniculæ signum dies xxiv. Deinde ad æquinoctium autumnale dies lxxviii. Exin ad Vergiliarum occasum dies lxx. Ab hoc ad brumam dies xlv. Inde ad favonium dies xlv.

XXIX. In primo intervallo, inter favonium et æquinoctium vernum, hæc fieri oportet. Seminaria omne genus ut serantur, putari in primis, circum vites ablaqueari, radices, quæ in summa terra sunt, præri, prata purgari, salicta seri, segetes sarari. Seges dicitur, quod aratum satum est : arvum, quod aratum, nec dum satum est. Novalis, ubi satum fuit ante quam secunda ætione renovetur. Rursum terram cum primam arant, proscindere appellant; cum iterum, offringere dicunt; quod primæ ratione glebæ grandes solent excitari, [cum iterum, offringere vocant.] Tertio cum arant jacto semine, [boxes] livare dicuntur : id est, cum tabellis additis ad viderem simul

et satum frumentum operient in porcis, et sulcant fossas, quo pluvia aqua delabatur. Nonnulli postea, qui segetes non tam latas habent (ut in Apulia) id genus prædi per saritores occare solent, si quæ in porcis relictæ grandiores sunt glebæ. Quæ aratum vovere hemiam striam facit, sulcus vocatur. Quod est inter duos sulcos, elata terra, dicitur porca, quod ea seges frumentum porcit. Sic quæ exa des cum dabant, ponere dicebant.

XXX. Secundo intervallo inter vernum æquinoctium, et Vergiliarum exortum hæc fieri debent. Segetes runcari, boxes terram proscindere, salicem cædi, prata defendi. Quæ superiore tempore fieri oportuerit, et non sunt absoluta; ante quam gemmas ætatis ac florescere incipiant, seri. Quod si, quæ folia mittere solent, ante frondem florere inceperint, statim ad serendum idoneæ non sunt. Ob un seri interputatque oportet.

XXXI. Tertio intervallo, inter Vergiliarum exortum et solstitium, hæc fieri debent. Vincas novellas fodire, aut arare, et postea occare, id est comminere, ne sit gleba. Quod ita occidunt, occare dicunt. Vites pampinari, sed a sciende. Nam et quam putare nuptis; neque in arbutis,

lierser; c'est-à-dire briser les mottes sans en laisser une seule. On désigne cette dernière opération par le mot *occare*, dérivé lui-même d'*occidere* (détruire); comme pour faire entendre qu'on anéantit les mottes de terre. C'est encore le moment d'épamprer les vignes, soin qu'il ne faut confier qu'à des mains intelligentes; car cette opération, exclusivement propre à la vigne, est d'une plus grande importance encore que celle de la taille des arbres à fruits. Epamprer c'est ne laisser sur un sarment que les deux ou même les trois premiers brins que vous aurez reconnus comme les plus forts, et retrancher tous les autres, de crainte que le cep ne soit pas en état de fournir à tous une nourriture suffisante. C'est dans cette vue qu'on commence par couper les pieds de vigne au moment où ils sortent de terre, afin qu'à la seconde pousse on ait un sarment plus vigoureux, et qui donne des bourgeons mieux nourris. Quand le cep sort de terre mince et effilé comme un jonc, cette faiblesse le rend impuissant à pousser des rameaux productifs; on l'appelle alors *flagellum*. Mais le cep vigoureux, et qui promet des grappes, s'appelle *palma*. *Flagellum* vient de *flatus* (soufflé), en changeant une lettre; mot qui signifie objet de peu de consistance. Le *palma* (cep à porter fruit) tire son nom probablement du mot *parilema*, dérivé de *parire* (produire), dont, par une suppression de lettre assez commune dans notre langue, on aura fait *palma*.

Il y a aussi les pousses appelées *capreoli* (villages de la vigne), espèce de filament en forme de spirale, ou de boucles de cheveux. Cette végétation de la vigne s'enroule comme autant de serpents autour de ce qui croît près d'elle; d'où le nom de *capreoli*, dont la racine est *capere*, prendre.

Toute espèce de fourrage, basilic des champs (*ocimum*), dragée, vesce, etc., se coupe à la même époque. Le foin proprement dit se fauche en der-

nier. *Ocimum* vient du grec *ὄκνον* (hâtif). Son homonyme des jardins a la même propriété. Ce nom vient peut-être aussi de ce que cette plante lâche le ventre aux bœufs, à qui on en donne, comme purgation, par ce motif. C'est une espèce de fève que l'on recolt en vert, avant quela cosse ne soit formée. Le *farrago* (dragée) est un mélaoge d'orge, de vesce et autres plantes légumineuses, qui se sème à la fois, et se coupe également en vert pour nourrir les bestiaux. Le nom de *ferrago* lui vient, ou de l'instrument de fer avec lequel on le coupe, ou de ce que, primitivement, c'était les terres, ayant produit du blé (*farracie segetes*); qu'on choisissait pour cette culture. Ce mélange se donne, au printemps, aux chevaux et bêtes de somme. Il commence par les purger, et ensuite il les engraisse. *Vicia* (la vesce) tire son nom de *vincere* (lier), parce que cette plante a, comme la vigne, des vrilles (*capreoli*) avec lesquelles elle s'accroche aux tiges des lupins ou autres plantes voisines, qu'elle enveloppe de ses étreintes. Si vos prairies sont arrosables, il faudra procéder à leur irrigation aussitôt que vous en aurez enlevé le foin. Nemanquez pas, surtout en temps de sécheresse, d'arroser chaque soir les arbres fruitiers, dont le nom *poma* vient probablement de leur besoin continuel de boire (*potare, potus*).

XXXII. La plupart des cultivateurs font la moisson pendant la quatrième période, du solstice d'été à la canicule; parce qu'ils prétendent que le blé, pour acquérir la consistance de la maturité, doit rester quinze jours dans sa *balle*, quinze jours en fleur, et quinze jours en graine. C'est aussi le moment d'achever ce qui reste de labours à faire, et qui sont alors d'autant plus profitables que la terre est plus échauffée. Un premier labour étant donné à la terre, faites y repasser la charrue, afin d'écraser les mottes que le premier n'aura fait que soulever. C'est en-

sed in vinea fieri. Pampinare est ex sarmento coles qui nati sunt, de iis, qui plurimum valent, primum ac secundum, nonnunquam etiam tertium relinquere, reliquos decerpere, ne reflectis colibus sarmentum nequeat ministrare surcum. Ideo in vitulario primitus, cum exit vitis, tota ressecari solet, ut firmiore sarmento et terra exeat, alique in pariendis colibus vires habeat majores. Ejunctum enim sarmentum propter infirmitatem sterile, neque ex se potest ejicere vitem. Quam vocant minorem flagellum, majorem etiam unde uvæ nascuntur, palmam. Prior, litora una mutata, declinata a venti flatu, similiter flagellum ac flagellum. Posterior quo ea vitis immittitur ad uvas pariendas, dicta primo videtur a pariendo parilema: exim mutatis litoris, ut in multis, dici cepta palma. Ex altera parte parit capreolum. Is est coliculus viteus intortus, ut cincinnus. Is enim vitis ut teneat, serpit ad locum capiendum. Ex quo a capiendo capreolus dictus. Omne pabulum, primum ocimum, farraginem, viciam, novissime fornum secari. Ocimum dictum a greco verbo ὄκνω, quod venit cito. Si-

militer quo ocimum in horto. Hoc amplius dictum ocimum, quod citat alvum lubus, et ideo iis datur ut purgantur. Id ex fabuli segete viride sectum ante quam genat siliquas. Contra, ex segete, ubi sata admixta ordeum et vicia et legumina pabuli causa, viridia quod ferro caesa, ferrago dicta, aut nisi quod primum in farracia segete seri ceptum. Ea equi et jumenta cætera verno tempore purgantur, ac saginantur. Vicia dicta a vinciendo, quod item capreolos habet ut vitis, quibuscum sursum vorsum serpit ad secum lupini, aliumve quem, ut hæreat, id solet vincire. Si prata irrigua habebis, simplac fornum sustuleris, irrigare. In poma, que insita erunt, scilicet aquam ad diutius vesperi. A quo, quod indigent potu, poma dicta esse possunt.

XXXIII. Quarto intervallo inter solstitium et caniculam plerique messes faciunt, quod frumentum dicunt quindecim diebus esse in vaginis, quindecim florere, quindecim exarescere, cum sit maturum. Aratiles absolvi, quæ eo fructuosiores fiunt, quo calidior terra aratur. Cum

core l'époque des semailles pour la vesce, les lentilles, les pois chiches, la ciceroles, et autres plantes comprises sous le nom générique, soit de *legumina*, soit de *legaria* (qu'on leur donne dans quelques contrées de la Gaule). Ces deux mots ont une origine commune, *legere* (cueillir), parce qu'en récoltant on cueille au lieu de couper. Reste-t-il encore des mottes dans vos vignes, après le second labour? passez-y la herse deux fois, si le plant est vicieux; trois fois, s'il est nouveau.

XXXIII. Pendant la cinquième période, c'est-à-dire depuis la canicule jusqu'à l'équinoxe d'automne, il faut couper la paille, la botteler, achever les labours, émonder les arbres, et faire la seconde coupe des prairies arrosables.

XXXIV. Dès le commencement de la sixième période, c'est-à-dire, à partir de l'équinoxe d'automne, il faut (suivant nos auteurs) procéder aux semailles, y consacrer les quatre-vingt-onze jours qui suivent, et ne semer, une fois venu le solstice d'hiver, que dans le cas de nécessité absolue. L'observation est importante; car ce qu'on sème avant leve en sept jours, et tout ce qui se sème après se montre à peine au bout de quarante. Il ne faut cependant pas, d'après les mêmes auteurs, semer avant l'équinoxe, parce que la semence est exposée à pourrir, si le temps devient contraire. L'époque du coucher des Pléiades doit être choisie pour semer la fève; mais c'est entre l'équinoxe d'automne et le coucher des Pléiades qu'il faut cueillir le raisin et faire les vendanges. Immédiatement après, on commence à tailler la vigne, à provigner, et à planter les arbres à fruit. Dans les contrées où le froid se fait sentir de bonne heure, il vaut mieux ajourner ces travaux au printemps de l'autre année.

XXXV. Pendant la septième période, c'est-à-

dire depuis le coucher des Pléiades jusqu'au solstice d'hiver, il faut (toujours d'après les mêmes autorités) planter les lis et le safran. Pour faire un plant de rosiers, on choisit des pieds qui aient déjà pris racine; on en fend la tige, dans sa longueur, en brins d'une palme environ, qu'on couvre de terre, et qu'on transplante après, lorsqu'ils ont pris racine à leur tour. Quant aux violettes, leur culture a le grave inconvénient d'exiger des planches surélevées. A cet effet, on ramasse la terre à l'entour. Or, cette terre est entraînée et balayée par les arrosesments ou les pluies, et le sol de la propriété s'appauvrit d'autant. Quand le soleil s'est couché au point de l'horizon d'ous s'élève Favonius, c'est le temps, jusqu'au lever de l'Arcture, de transplanter le serpolet venu de graine. Cette herbe doit son nom à ses habitudes rampantes (*quod serpit*). On peut encore creuser de nouveaux fossés, nettoyer les anciens, tailler la vigne et les arbres auxquels elle est mariée; mais il faut suspendre tout travail durant les quinze jours qui précèdent et les quinze jours qui suivent le solstice d'hiver. Certains arbres cependant, les ormes, par exemple, peuvent encore être plantés dans cet intervalle.

XXXVI. Dans la huitième période, c'est-à-dire depuis le solstice d'hiver jusqu'au lever du Favonius, il faut faire écouler du sol les eaux qui y séjournent, et le sarcler, si la saison a été sèche et que la terre soit friable. Il faut encore tailler les vignes et les arbres fruitiers; et quand on ne peut plus travailler aux champs, expédier, au logis, tout ce qui peut se faire sous un toit pendant les veilles d'hiver. Toutes ces règles doivent être consignées par écrit, et la copie doit en être placée en vue dans la ferme, afin que tous, et notamment le villieus, puissent bien s'en pénétrer.

XXXVII. Les jours lunaires doivent encore

proscideris, offringi oportet, id est iterare, ut frangantur glæbe. Prima enim aratione grandes glæbe ex terra scinduntur. Serendum viciam, lentem, cicerendam, ervilium, ceteraque, quæ alii legumina, alii (ut Gallicani quidam) legaria appellant, utraque dicta à legendu, quod ea non secantur, sed vellendo leguntur. Vinea veteres iterum occare, novellas etiam tertio, si sunt etiam tum glæbe.

XXXIII. Quinto intervallo inter caniculam et æquinoctium autumnale oportet strumenta desecari, et ærivos constitui, aratro offringi, frondem cædi, prata irrigua iterum secari.

XXXIV. Sexto intervallo ab æquinoctio autumnali incipere (si tribum) oportere serere, usque ad diem xci post brumam, nisi quæ necessaria causa coegerit, non serere: quod tantum interit, ut ante brumam sata septimo die: quæ a bruma sata, xl die vix existant. Neque ante æquinoctium incipi oportere putant, quod si minus idoneæ tempestates sint consecutæ, putescere semina soleant. Fabam optime seri in Vergiliam occasu. Uvas autem legere et vindemiam facere inter æquinoctium autumnale et vergiliam occasum. Dein vites putare incipere, et propagare, et serere poma. Hæc aliquid regionibus, ulu-

maturis frigora fiunt asperiora, melius verno tempore.

XXXV. Septimo intervallo inter Vergiliam occasum, et brumam, hæc fieri oportere [dicunt.] Serere lilium, et crocum; quod jam egit radicem, rosetum concidit radicibus in virgulas palmares, et oburit. Hæc eadem postea transferuntur facta vivitradix. Violaria in fundo facere non est utile, ideò quod necesse est terra adruenda pulvis fieri, quos irrigaciones, et pluvia tempestates abluunt, et agrum faciunt macriorem. Ab favonio usque ad Arcturi exitum recte serpillum et seminaio transferri: quod dictum ab eo quod serpit. Fossas novas fodere, veteres tergere, vineas arbustumque putare, dum in xv diebus ante et post brumam ut plerique ne facias: nec non tum aliquid recte seritur, ut ulmi.

XXXVI. Octavo intervallo inter brumam et favonium hæc fieri oportet. De segetibus, si qua est aqua, deduci: si siccitates sunt, et terra teneritudinem habet, sarire. Vinea, arbustaque putare. Cum in agris opus fieri non potest, quæ sub tecto possunt, tunc conficienda antelucano tempore hiberno. Quæ dixi, scripta, et proposita habere in villa oportet, maxime ut villieus norit.

XXXVII. Dies lunares quoque observandi, qui quadam-

être l'objet d'une attention toute spéciale. Ils se partagent en deux séries : l'une, où la lune nouvelle va toujours croissant jusqu'à ce qu'elle soit pleine ; et l'autre, où elle décroît successivement jusqu'au jour intermédiaire de l'ancienne et nouvelle lune. Ce jour, dernier d'une lunaison et premier d'une autre, s'appelle à Athènes *ἐννὴ καὶ νέα* (ancien et nouveau), et, dans le reste de la Grèce, *τριχάς* (le trentième). Il y a des travaux qu'il vaut mieux faire pendant la croissance de la lune que sur son déclin, et réciproquement. La moisson des blés par exemple, et les coupes de bois, sont dans cette dernière catégorie. Pour moi, dit Agrasius, je tiens de mon père, et j'ai pour principe de ne jamais faire tondre mes brebis quand la lune décroît. Je ne me ferais pas même couper les cheveux, de peur de devenir chauve. Qu'est-ce, demanda Agrasius, que les quartiers de la lune, et quelle est leur influence relative sur l'agriculture ? Comment, dit Tremellius, n'avez-vous donc jamais entendu parler à la campagne du troisième jour avant que la lune ne croisse, et du huitième avant qu'elle ne décline ? Et ne savez-vous pas qu'en fait des travaux qui ne se font qu'en croissance il en est qu'il vaut mieux entreprendre avant qu'après ce huitième jour ? et qu'en fait de travaux à faire en décroissance, le moment qu'il faut choisir est celui où l'astre jette le moins de lumière ? C'est la tout ce que je puis vous dire touchant les quartiers de la lune, et leur influence sur les travaux rustiques. On pourrait, dit Stolon, diviser encore l'année en six parties, en faisant acception à la fois du cours de la lune et de celui du soleil. En effet, tous les biens de la terre passent successivement par cinq phases, dont la dernière est leur entrée dans le modius ou la futaile, en état de maturité. Ils en sortent ensuite pour les besoins de la vie. C'est la sixième et dernière de leurs phases, dont

voici l'énumération : savoir première phase, préparation ; deuxième phase, ensemencement ou plantation ; troisième, nutrition ; quatrième, récolte ; cinquième, emmagasinement ; sixième, consommation.

Les soins de préparation varient suivant l'espèce de culture : creuser des fosses, biner, aligner, voila pour les vignobles ou le verger ; labourer, bêcher, voila pour les céréales et plantes potagères. Certains arbres veulent que le terrain soit remué plus ou moins profondément avec le hoyau, suivant le plus ou le moins d'extension de leurs racines. Celles du cyprès, par exemple, en ont fort peu ; tandis que les racines d'un platane sont susceptibles d'un développement extraordinaire. C'est au point qu'au dire de Theophraste, on voyait à Athènes, dans le Lycée, un platane encore jeune, dont les racines n'avaient pas en longueur moins de trente-trois coudées. Telle culture exige un double labour à la charrue, avant que la semence ne soit confiée à la terre. Quant aux prairies, il ne leur faut aucun travail préparatoire, si ce n'est d'en fermer l'entrée aux bestiaux des que le poirier est en fleur, et de les arroser en temps opportun, quand on a des moyens d'irrigation.

XXXVII. Examinons maintenant comment il faut engraisser les champs, et quelle espèce de fumier est préférable. Cette distinction n'est rien moins qu'indifférente. Suivant Cassius, il n'y a pas de meilleur engrais que la fiente des volatiles en général, les oiseaux à quelques exceptions. Mais celle des pigeons a la supériorité, à cause de cette chaleur qui lui est propre, et qui excite puissamment la fermentation dans la terre. Il faut l'éparpiller dans les champs comme de la graine, et non l'y mettre en tas comme le fumier des bestiaux. Quant à moi, je pense que la fiente provenant des volières de grives et de merles mé-

modo bipartiti. Quod a nova luna crescit ad plenam, et inde rursus ad novam lunam decrescit, quoad veniat ad intermedium, quo die dicitur luna esse extrema et prima ; a quo eum diem Athenis appellant *ἐννὴ καὶ νέαν*, *τριχάς* alii. Quodam facienda in agris potius crescente luna quam senescente. Quodam contra, quæ melius, ut frumenta, et cadum silvam. Ego ista etiam, inquit Agrasius, non solum in ovibus tendendis, sed in meo capillo a patre acceptum servo, ut decrescente luna tendens calvus sim. Agrasius : Quenadiocum, inquit, luna quadripartita ? et quid ea divisio ad agros pollet ? Tremellius : Nunquam rure ausisti, inquit, octavo Junam [humanam] et crescentem, et contra senescentem ; et quæ crescente luna me oporteret, [et] tamen quodam melius fieri post octavo Junam [humanam] quam ante ? et si quæ senescente fieri conveniret, melius quanto minus habet et lentius id astrum ? Dixit quadripartita forma culture agri. Stolo : Est aliter, inquit, temporum divisio quoad quodammodo cum sole et luna, quæ in sex partita, quod omnis fere fructus quoad denique gradum pervenit ad perfectum, ne vi let in villa de luna ac modum ; unde sexto parit ad usum

Primo preparandum, secundo serendum, tertio nutriendum, quarto legendum, quinto condendum, sexto promendum. Ad alia in preparando faciendi scrobes, aut repasinandum, aut sulcandum, ut si arbutum aut pomarium facere velis. Ad alia arandum, aut lodendum, ut si segetes instituas. Ad quodam bipalo vertenda terra, plus aut minus. Aliæ enim radices angustius diffundunt, ut cypressi, aliæ latius, ut platani, usque eo, ut Theophrastus scribat, Athenis in Lycæo, cum etiam tunc platani novella esset, radices trium et triginta cubitorum egisse. Quodam si bubus et aratro proscederis, et iterandum ante, quam semen jactes. Item preparatio si qua fit in pratis, id est, ut detendantur a pastione, quod fere observat a piro florente : si rigina sunt, ut tempestive irrigentur.

XXXVIII. Quæ loca in agro stercoranda videndum, et qui, et quo genere potissimum facias : nam discrimina ejus aliquid. Stercus optimum scribit esse Cassius volucrum, præter palustrium ac nantium. De his præstare columbinum, quod sit calidissimum, ac fermentare possit feraciter. Ad ut semen aspergi oportere in agro, non ut de pe-



rite la préférence, parce qu'elle forme non-seulement un bon engrais pour les terres, mais encore une nourriture pour les bœufs et les cochons, qu'elle rend plus gras. Aussi les prix de baux de ces volières sont-ils moins élevés quand le propriétaire s'en réserve les ordures. Cassius place comme fumier après la fiente des pigeons, les excréments humains; et, en troisième ligne, ceux des chèvres, brebis et ânes. Le fumier de cheval est moins bon pour la culture des céréales, tandis qu'il convient parfaitement aux prairies; comme en général tout fumier provenant de la litière des bêtes de somme; car l'orge dont on les nourrit active singulièrement la pousse de l'herbe. Pour ménager les bras, la fosse à fumier doit être à proximité de la ferme. Voulez-vous empêcher que les serpents n'y pullulent? enfoncez au milieu un morceau de bois de chêne.

XXXIX. Pour la seconde phase (ensemencement ou plantation), tout dépend de saisir le moment propice. Autant que l'exposition des lieux, il importe d'observer la saison favorable à la semence ou plant qu'on va confier à la terre. Ne voyons-nous pas en effet telle plante fleurir au printemps, et telle autre en été? ce ne sont pas les mêmes non plus qui fleurissent en automne et en hiver. On les sème, greffe et récolte plus tôt ou plus tard, suivant leur nature. En général, le printemps, pour greffer, est préférable à l'automne; ce qui n'empêche pas d'attendre le solstice pour le figuier, et même les jours d'hiver pour le cerisier.

Les végétaux se propagent de quatre manières différentes : savoir, par la voie de nature d'abord; en second lieu, par moyens artificiels, tels que transplantation d'une racine toute formée d'un ter-

rain dans un autre; enfouissement par un bout d'un rameau détaché d'une plante, et qui devient plante lui-même; enfin, insertion sur un arbre d'une branche empruntée à un autre arbre. Examinons maintenant les conditions de lieux et de temps qu'exige chacune de ces opérations.

XL. La semence, principe de toute végétation, est ou visible ou invisible. Elle est invisible lorsqu'elle est répandue dans l'air, comme le prétend le physicien Anaxagore; et apportée sur les champs par la pluie qui tombe, suivant l'opinion de Théophraste. Les semences visibles méritent la plus grande attention du cultivateur. Il en est de tellement menues que l'œil ne peut les saisir; celles de cyprès, par exemple. Car les noix rondes comme des balles, à écorce mince, que produit cet arbre, ne sont pas sa semence; elles n'en sont que l'enveloppe. La nature nous a donné les germes; c'est à l'expérience à faire le reste. Il est une végétation spontanée qui naît sans que personne s'en mêle; et une production artificielle procédant de la première, et qu'il faut la main de l'homme pour féconder. Quand on emploie la semence naturelle, il faut prendre garde qu'elle soit passée ou mêlée, et surtout ne pas prendre par ressemblance une graine pour une autre. L'action du temps sur certaines semences va jusqu'à en changer la nature. Ainsi la graine de chou produit des raves, et celle des raves des choux, si l'on a laissé vieillir l'une et l'autre. Quant au second mode de propager les plantes au moyen de racines toutes formées, ayez soin que la transplantation ne s'opère ni trop tôt ni trop tard. Les époques favorables, selon Théophraste, sont le printemps, l'automne, et le lever de la Ca-

core acervatum poni. Ego arbitror præstare ex aviariis tardiorum ac merulam, quod non solum ad agrum utile, sed etiam ad cibum ita lubus ac subus, ut fiant pingues, itaque qui aviaria conducunt, si caveat dominus, stercus ut in fundo maneat, minoris conducunt quam ii, quibus id accedit. Cassius secundum columbinum scribit esse hominis. Tertio caprinum, et ovillum, et asinum. Minime bonum equinum, sed in segetes. In prata enim vel optimum ut coterarum veterinarum, quæ ordeo pascentur, quod multum facit herbam. Sterquilinum secundum villam facere oportet, ut quam paucissimis operis egeratur. In eo si in medio robusta aliqua materia sit detecta, negant serpentes nasci.

XXXIX. Sationis autem gradus secundus hanc habet naturam, ad quod tempus ejusque seminis apta sit ad gerendum. Nam rebus in agro ad quam partem eari quisque locus spectet, sic ad quod quoque tempus res facillime crescat. Nunc videmus alia florere verno tempore, alia æstivo; neque eodem autumnali, que hieme? Itaque alia semina, alioque nascuntur, et metuntur ante, aut post, quam æstas, et cum pluvie veris melius, quam autumnus nascuntur, ceteris solstitium inseri flos, nec non hiemadibus et hiis ceteris. Quæ cum semina lere quatinus sicut, eademque quæ per æstatem nascuntur, alia ex industria, quæ hiemadibus, et ceteris nascuntur, et ceteris.

viviradices; quæ ex arboribus dempta demittuntur in humum; quæ inseruntur ex arboribus in arbores; de singulis rebus videndum, quæ quoque tempore locoque facias.

XL. Primum semen quod est principium generandi, id duplex; unum, quod latet nostrum sensum; alterum, quod aperitur. Latet, si sunt semina in ære, ut ait physicus Anaxagoras; et si aqua que iuluit in agrum inferre solet, ut scribit Theophrastus. Illud quod apparet ad agricolas, id videndum diligenter. Quædam enim ad cerendum usque adeo parva, ut sint obscura, ut cypressi. Non enim gallioli, qui nascuntur, id est tanquam pice parva conficite ad semen; sed in his infus. Præterea semina dedit natura, reliqua veniunt experientia coloni. Nam prima, que sine colono, priusquam sala, nata; secunda, que ex his parva, ut sint obscura, ut cypressi. Prima semina videre oportet, ne vitustate sint exsecta, aut ne sint admixta aut ne propter similitudinem sint adulterata. Semen vetus latum valet in quibusdam rebus, ut hatum committit. Nam ex semine brassicæ veteris solo nasci aium tapy, et cetera ex ætate brassicarum. Secunda semina videre oportet, ne imbe tollas, nimium alto, aut tarde tollas. Tempus enim idonæum, quod scribit Theophrastus, veret et hiemps et Canicula exoritur, ne per similitudinem aut ex ceteris idem in agro ei

nicule. Mais il y a des distinctions à faire, suivant la qualité du sol et l'espèce de la plante. Ainsi lorsque le sol est aride, maigre, argileux, et dépourvu conséquemment d'humidité naturelle, il faut choisir le printemps. Ce sera l'automne, si la terre est bonne et grasse, au contraire ; car elle serait trop humide au printemps. Quelques-uns fixent à trente jours la période d'exécution de ces travaux. Le troisième mode, ou l'on procède par bouture, c'est-à-dire en détachant d'un arbre des branches qu'on met provisoirement en terre, exige une attention toute particulière à bien choisir le moment de la transplantation ; ce qui doit avoir lieu avant que les boutures aient poussé fleurs ou bourgeons. Avant tout, il aura fallu les séparer complètement de l'arbre, et non les en arracher ; car plus on leur a laissé de pied, plus elles ont de consistance, et plus vite elles prennent racine. Il faut aussi se dépêcher de les mettre en terre avant que la sève ne se dessèche. Pour se procurer des boutures d'oliviers, il suffit de couper une jeune branche de grosseur égale aux deux extrémités, et d'un pied environ de longueur ; c'est ce que les uns appellent *clavola*, et les autres *talea*. Quant au quatrième mode de propagation, qui consiste à prendre une branche sur un arbre pour l'insérer dans un autre, l'arbre sur lequel on prend la greffe, celui sur lequel on ente, le moment où l'on fait cette opération, et le procédé qu'on emploie, sont autant d'objets de sérieuse considération. On ne saurait greffer le poirier sur le chêne par exemple ; ni sur le pommier non plus. C'est ce qu'on observe religieusement quiconque a foi dans les augures : car autant de greffes différentes sur un arbre, nous disent-ils, autant de coups de foudre qui doivent le frapper. Si l'on greffe sur un

poirier sauvage un autre poirier, si bonne d'ailleurs qu'en soit l'espèce, on obtient un fruit moins savoureux qu'en opérant sur un poirier cultivé. Règle générale : quand on greffe un arbre sur un autre de même essence, pommier sur pommier, par exemple, il faut que l'arbre dont on emprunte la greffe soit d'une espèce meilleure que celui sur lequel on l'applique. On a dernièrement imaginé une nouvelle manière de greffer, qui exige deux arbres voisins. Au moyen d'une ouverture pratiquée dans l'arbre qu'on désire greffer, on introduit une petite branche attirée de l'arbre dont on veut avoir le fruit. Cette branche doit être entaillée des deux côtés, au point de contact, avec une serpette ; de sorte qu'à l'endroit où elle ressort son écorce s'adapte parfaitement à l'écorce de la branche qu'elle traverse. On aura soin encore que l'extrémité de la branche entée se dresse vers le ciel. L'année suivante, lorsque la greffe a bien pris, on opère sa séparation de l'arbre auquel elle a d'abord appartenu.

XLl. A quelle époque faut-il greffer chaque espèce ? c'est la première considération. Nous devons remarquer à ce sujet que nombre d'essences d'arbres qui étaient greffées jadis au printemps, le sont aujourd'hui pendant le solstice d'été : tels sont les figuiers, dont le bois a peu de densité, et conséquemment besoin de chaleur. Aussi cette culture ne peut-elle réussir dans les pays froids ; l'humidité est encore nuisible à leurs greffes récentes. Ce bois pourrit vite quand il est jeune ; on pense donc avec raison que le meilleur moment pour le greffer est l'époque de la canicule. Quant aux plantes moins délicates de leur nature, on attache au-dessus de leurs greffes un vase rempli d'eau, dont on laisse tomber le

macro loco, et argilloso, verum tempus idoneum, quominus habet humoris. In terra bona ac pingui, autumno, quod vere multus humor ; quam satiemem quidam metuntur fore diebus xxx. Tertium genus seminis, quod ex arbore per surculos defertur in terram, [sic in humum demittitur, in quibusdam tamen] est videndum, ut eo tempore sit deplantatum quo oportet. Et enim fit ante quam gemmare aut florere quid incipit : et quæ de arbore transferas, ut ea deplantes potius quam defingas : quod planta solum stabilius, quo latius, ut radices facilius mittat. Ea celeriter antequam suus exarescat, in terram demittendum. In elegantiis seminibus [arbores] videndum, ut sit de tenero ramo ex utraque parte æqualiter præcisum, quas alii clavolas, alii taleas appellant, ac faciunt circiter pedales. Quartum genus seminis, quod transit ex arbore in aliam, videndum, quæ ex arbore in quam transferatur, et quo tempore, et quemadmodum obligetur. Non enim pirum recipit quercus ; neque enim si malus pirum. Hoc sequuntur multi, qui aruspices audiunt multum, a quibus proditum, in singulis arboribus quot genera insita sint, uno ictu tot fulmina fieri illud, quod fulmen concepit. Si in pirum silvaticam inseveris pirum quamvis bonam, non fore tam jucundum, quam si in eam, quæ

silvestris non sit. In quæcumque arborem inseras, si ejusdem generis est duntaxat, ut si utraque malus, ita inserere oportet referentem ad fructum, meliori genere ut sit surculus, quam est, quo veniat, arbor. Est altera species ex arbore in arborem inserendi nuper animadversa in arboribus propinquis. Ex arbore, e qua quis vult habere surculum, in eam, quam inserere vult, ramulum tradit, et in ejus ramo præciso, ac diffuso implicat. Eum locum qui contingit, ex utraque parte, quod intro est, falce extenuatur, ita ut ex una parti, quod caelum visurum est, corticem cum cortice exapquatam habeat. Ejus ramuli, quam inseret, ræcumen ut directum sit ad caelum, curat. Postero anno eum comprehendit, unde propagatum est ab altera arbore præcidit.

XLl. Quo tempore quæque transferas, hæc in primis videnda, quod quæ prius verno tempore inerebantur, nunc etiam solstitiali, ut ficus, quod densa materia non est, et ideo sequitur calidorem. A quo fit, ut in locis frigidis ficeta fieri non possint. Aqua recenti insito inimica. Tenebunt enim cito facit putre. Itaque quod inseritur Canicula signo, commodissime existimatur inseri. Quæ autem natura minus sunt mollia, vas aliquod supra alligant, unde stillet lente aqua, ne prius exarescat surculus, quam

contenu goutte à goutte, afin que le rameau inséré ne se desseche point avant son incorporation à l'arbre. Il faut conserver intacte l'écorce des greffes, et se garder, lorsqu'on les apprête, d'en mettre la moelle à nu. Il est bon même qu'elles soient enduites d'argile, et assujetties avec une lanier d'écorce, pour les garantir au dehors de la pluie ou de la chaleur. Par une précaution du même genre, on fait l'incision de la vigne trois jours avant de la greffer, afin de débarrasser le cep de son humidité surabondante; ou bien si on a commencé par greffer, on place l'incision un peu au-dessus de la greffe, pour ménager un écoulement à l'humidité en cas de besoin. Les figuiers, les grenadiers, et en général tous les arbres d'une nature moins aqueuse, se greffent sans exiger ces précautions. Quelques boutures, par exception celles de figuier, sont de ce nombre, et ne se transplantent que lorsqu'elles sont en bourgeons.

Des modes de propagation, la greffe est celui qu'on applique de préférence aux plantes qui sont, comme les figuiers, trop tardives pour venir de semence. La semence naturelle de cet arbre est cette graine qu'on trouve dans la figue quand on la mange, et qui est si menue qu'à peine elle pourrait produire quelques chétifs rejetons. En général, toute semence sèche et compacte est lente à pousser. Plus sa substance est relâchée, plus son développement est bâtif. C'est le même rapport qui existe, dans le règne animal du mâle, à la femelle. Ainsi le figuier, le grenadier, et la vigne, dont la nature est analogue à la mollesse féminine, croissent-ils plus rapidement que le palmier, le cyprès, et l'olivier, qui sont d'une consistance plutôt sèche qu'humide. Aussi, pour avoir des figuiers, vaut-il mieux recourir aux boutures que d'attendre à voir lever la graine; à moins tou-

tefois qu'on ne puisse faire autrement, et qu'il y ait nécessité de recevoir son plant d'outre-mer, ou d'en expédier à cette destination. Dans ce cas, on attache en colliers, au moyen de petites cordes, des figues bonnes à manger; et quand elles sont bien sèches, on peut les emballer et les envoyer ou l'on veut. On n'a plus qu'à les mettre en terre pour obtenir une pépinière de figuiers. C'est ainsi que les figues de Chio, de Chalcis, de Lydie, d'Afrique, et d'autres contrées d'outre-mer, ont émigré en Italie. La même observation s'applique à l'olivier, dont la semence est un noyau. Le germe étant bien plus lent à se développer par le moyen de ce noyau mis en terre que par l'usage du *talea* dont nous avons parlé, c'est le *talea* qu'on emploie pour former les pépinières.

XLII. Pour le sainfoin il faut une terre qui n'ait ni trop de sécheresse ni trop d'humidité, et soit d'une nature intermédiaire. Les auteurs prétendent qu'un sol dans cette condition n'exige comme semence qu'un modius et demi de sainfoin par *jugerum*. On sème cette plante comme le blé et le foin c'est-à-dire en jetant la graine sur la terre.

XLIII. On sème la graine de cytise, comme celle de chou, dans une terre bien labourée. Lorsqu'ensuite le cytise est venu, on le transplante, en mettant entre chaque plant un pied et demi de distance; ou bien on prend d'un cytise vigoureux de petites boutures que l'on met en terre, en les espaçant de même que les tiges qui viennent de graine.

XLIV. La semence d'un *jugerum* est, en fèves, de quatre *modii*; en blé, de cinq; en orge, de dix; en froment, de dix. Cette proportion cependant varie selon la qualité du sol; en plus, si la terre est grasse; en moins, si elle est maigre. Pour

coalescat. Cujus surculi corticem integrum servandum, et eum sic exarandum, ut non denudus medullam. Ne extrinsecus imbres nocent, aut nimis calor, argilla oblinendum, ac libro obligandum. Haque vitem triduo ante quam inserant, descant, ut qui in ea nimis est humor diluat ante, quam inseratur. Aut in qua mserant, in ea paulo infra, quam insitum est, incidunt: unde humor adventicius effluere possit. Contra in fico et malo punica, et si qua etiam horum natura aridiora, continuo. In aliis translationibus videndum, ut quod transtulerit cavemmen, habeat gemmam, ut in levis. De his [primis] quatuor generibus seminum, quaedam quod tardiora, surculis potius utendum, ut in ficulis faciunt. Fici enim semen naturale intus in ea fico, quam edimus. Quae sunt minuta grana, et quibus parvis, quod enaset colubuli vix queunt. Omnia enim minuta et arida ad cresendum tarda; ea quae laxiora, et forciundiora, ut femina, quam mas. Et proportione in virgulis item. Itaque ficus minus punica et vitis propter femininum mollium ad cresendum prona. Contra palma et cypressus et olea in cresendum tarda. In hoc enim humidiora quam aridiora. Quare ex terra potius in seminibus surculos de ficulo, quam grana

de fico expedit obtinere: praeter si aliter nequeas: ut si quando quibus trans mare semina mittere, aut inde petere vult. Tunc enim rusticulas per ficos, quas edimus, maturas perserunt, et eas cum inaurerunt, complicant, ac quo volent mittunt, ibi obducunt in seminario parant. Sic genera ficorum, Chio, ac Chalcidica, et Lydica, et Africana: item cetera transmarina in Italian perlati. Simili de causa oleae semen cum sit nucleus, quod ex eo tardius enascebatur colis, quam e talicis, ideo potius in seminibus taleas, quas dixi, serimus.

XLII. De Medica in primis observet, ne in terram nimium aridam aut variam, sed temperatam sibi denuntias. In jugerum munit, si est natura temperata terra, scribunt opus esse Medicae sesquimodum. Id sentitur ita, ut semen jactatur quemadmodum scilicet cum pabulum et frumentum seritur.

XLIII. Cytisum seritur in terra bene subacta laquam semen brassicae: inde differtur, et in sesquipedem ponitur. Aut etiam de cytiso duriora virgulae deplantantur, et ita pangitur in serendo.

XLIV. Serantur fabae modii iv in jugero, tritici v, ordei vi, farris x. Sed nonnullis locis paulo amplius aut

cette appréciation on fera bien d'observer les habitudes locales, et, avec d'autant plus de raison, que la même quantité de semence rend en certains endroits dix pour un, et quinze en d'autres; comme en Étrurie par exemple, et en quelques cantons d'Italie. A Sybaris, dit-on, le rendement ordinaire est du centuple. Il en est de même à Garada en Syrie, et à Bysacium en Afrique. Il importe encore beaucoup de distinguer pour l'ensemencement, entre les terres neuves, celles qu'on appelle *restibiles* et qui rapportent tous les ans, et les jachères, où la production n'est qu'alternative. A Olynthe, dit alors Agrius, on moissonne tous les ans; mais on dit que de trois ans en trois ans la récolte est plus abondante. Après chaque récolte, dit Licinius, il faudrait toujours laisser un an de repos à la terre, ou au moins, de deux années l'une, ne lui confier que des semences assez légères pour ne point l'épuiser.

Parlez-nous maintenant, dit Agrius, de la troisième phase, des productions de la terre, c'est-à-dire de la nutrition. Toute plante, reprit Licinius, reçoit de la terre sa nourriture et son accroissement. Devenue adulte, elle conçoit; et, après avoir porté le temps nécessaire, elle enfante des fruits ou des épis: en sorte qu'elle reproduit un germe en tout semblable à celui dont elle est née. Si vous arrachez une fleur de poirier ou de tout autre arbre, si vous en cueillez le fruit encore vert, il ne pousse plus rien de toute l'année à l'endroit de cette mutilation; car les plantes ne peuvent avoir deux portées en un an. Elles produisent comme les femmes accouchent, à leur époque.

XLV. L'orge lève habituellement le septième

jour; le blé le suit de près. Les légumes sortent presque tous de terre au bout de quatre ou cinq jours; à l'exception cependant de la fève, qui pousse un peu plus tard. La germination pour le millet, le sésame, et les graines analogues, est à peu près de la même durée, à moins de retard provenant de la température ou de la condition du sol. Les plantes élevées en pépinières sont d'une délicatesse extrême. Si le pays est froid, il faut dans la saison d'hiver les couvrir de feuilles ou de paille. Il faut encore, quand le froid est suivi de pluie, prendre garde que l'eau ne séjourne auprès; car la gelée est un poison pour leurs tendres racines aussi bien que pour leurs jeunes pousses, qui même en sont arrêtées davantage dans leur développement. Les plantes en automne et en hiver profitent plus dans la partie qui est sous terre, et qui conserve toujours un certain degré de chaleur vivifiante, que dans la partie qui est au-dessus, et que le froid de l'air frappe de tous côtés. C'est ce qu'on voit dans toute végétation de nature que la main de l'homme n'a pas encore touchée. La croissance dans les racines est bien plus rapide que dans la partie supérieure de la tige, sans toutefois dépasser le point où s'arrête l'influence des rayons du soleil. L'extension que prennent les racines est subordonnée à deux causes différentes, à leur essence d'abord, ensuite à la nature du sol, où elles s'ouvrent plus aisément passage les unes que les autres.

XLVI. Nous voyons parfois des effets surprenants de ces mêmes causes. Ainsi les feuilles de certaines plantes indiquent, par leur seule position, l'époque de l'année où l'on se trouve. On est sûr par exemple que le solstice d'été est passé, si-

minus. Si enim locus crassus, plus: si macer, minus. Quare observabis, quantum in ea regione consuevit erit serendi: ut tantum facias, quantum valet regio ac genus terre; ut ex eodem semine aliubi cum decimo redeat, aliubi cum quatuordecimo, ut in Hetruria, et locis aliis in Italia. In Sybaritano dicunt etiam cum centesimo redire solitum. In Syria ad Garada, et in Africa ad Byzacium item ex modio nasci centum. Illud quoque multum interest in rudi terra, an in ea seras, que quotannis obsita sit, que vocatur restibilis: an in vincto, que interdum requirit. Cui Agrius: In Olynthia quotannis restibilia esse dicunt, sed ita ut tertio quoque anno uberiorer ferant fructus. Licinius: Agrius alternis annis reliqui oportet, aut paullo levioribus sationibus serere, id est, que minus sugunt terram. Dicitur, inquit Agrius, de tertio gradu, De nutritionibus, atque alimoniis eorum. Licinius: Quae nata sunt, inquit, in fundo alescunt, adulta concipiunt, praegnantia, cum sunt matura, pariunt poma, aut spicam: sic alia simile et, a quo profectum, reddunt semen. Itaque si florem, acerbamve pitum, aliunde quid decerpseris, in eodem loco eodem anno nihil renascitur, quod praegnationis diem idem his habere non potest. Et enim mulieres habent ad partum dies certos, sic arbores ac fruges.

XLV. Primum plerumque e terra exit ordem diebus vii, nec multo post triticum. Legumina fere quadriuo aut quinque diebus, praeterquam faba. Ea enim serius aliquanto prodit seges. Ostendit idem milium, et sesama, et cetera similiter aquis fere diebus, praeterquam si quid regio aut tempestas vitiis attulit, quo minus ita fiat. Quae in seminario nata, si loca erunt frigidiore, quae molli natura sunt, per brumalia tempora tegere oportet fronde aut stramentis: si erunt iubres secuti, videndum necubi aqua consistat. Venenum enim gelum radicibus tenellis sub terra, et supra virgulis, que nec eodem tempore arque crescant. Nam radices autumno aut hieme magis sub terra, quam quae supra adulescent, quod tectae tepore propagantur, supra terram aere frigidiore cinguntur. Idque ita esse docent silvestria, ad quae sator non accersit. Nam prius radices, quam ea quae ex iis solent nasci, crescant. Neque radices longius procedunt, nisi quo tepor venit solis. Duplex causa radicum, quod et radices materia alia, quam alia longius projicit natura: et quod alia terra alia facilius viam dat.

XLVI. Propter ejusmodi res admittenda discriminata sunt naturalia, quod ex quibusdam foliis propter eorum versuram, quod sit anni tempus, dici possit, ut olea et populus alba et salix. Horum enim folia cum converterint

tôt que les feuilles de l'olivier, du peuplier blanc et du saule se sont retournées. Un phénomène non moins singulier est celui qu'offre la fleur appelée tournesol, que nous voyons se tourner le matin vers le soleil levant, et le suivre dans sa course jusqu'à son coucher, le calice toujours ouvert de son côté.

XLVII. Les plantes élevées et greffées dans des pépinières, comme le figuier et l'olivier, étant, ainsi que nous l'avons dit, d'une délicatesse extrême, il faudra avoir soin de leur former un abri de deux planches, attachées de gauche et de droite. On devra également arracher toutes les herbes autour de leur pied, et s'y prendre pour cela de bonne heure, car si on laisse fortifier cette végétation parasite, elle résiste et se rompt, plutôt que de céder à la main. Quant à l'herbe des prairies, qui croît pour la fenaissure seulement, il ne faut pas l'arracher quand elle se forme, mais il faut craindre de marcher dessus, et en éloigner les troupeaux et toute espèce de bétail. Les hommes eux-mêmes doivent s'interdire d'y passer. L'herbe disparaît sous les pas, et la trace devient sentier.

XLVIII. On appelle épi dans le blé le point culminant de la tige. Lorsque l'épi d'orge ou de froment est entier, il se compose de trois parties adhérentes l'une à l'autre, savoir le grain, la balle et les barbes, sans compter la gaine qui enveloppe le grain au commencement de sa formation. On appelle grain le corps solide qui se trouve dans l'intérieur de l'épi; balle, la pellicule qui renferme le grain; et barbes, ces sortes d'aiguilles longues et fines dont la balle est comme défendue. La balle est donc l'étui du grain, et les barbes en forment la palissade. Les barbes et le grain sont choses assez connues;

mais peu de gens savent ce que c'est que la balle. Aucun auteur, à ma connaissance, n'en a parlé, excepté Emilius dans sa traduction des livres d'Évhémérus. L'étymologie du mot *gluma* (balle) paraît être *glubere* (écorcer, peler), parce qu'en effet il faut dépouiller le grain de cette pellicule qui le couvre. On donne par la même raison le nom de *gluma* à la peau qui couvre la pulpe de nos figues. *Arista* (barbe) vient du mot *arescere*, sécher, parce que c'est la partie de l'épi qui se sèche la première. *Gramen* (grain) vient de *gerere*, porter; car c'est pour le grain que l'épi doit porter, et non pour la balle ou les barbes, que l'on sème le blé; de même qu'on plante la vigne afin qu'elle porte non pas des pampres, mais des grappes. *Spica*, l'épi que les paysans par tradition appellent encore *specu*, paraît être dérivé de *spos* (espérance), parce qu'on sème avec l'espoir de recueillir. On appelle *muticus* (écorné) l'épi qui n'a point de barbes, parce qu'elles font aux épis l'office de cornes. Lorsque l'épi commence à se former, il est renfermé dans une petite enveloppe verte qui le dérobe entièrement; c'est ce qu'on appelle *vagina*, gaine, non qu'on donne également au fourreau qui contient l'épée. L'extrémité supérieure de l'épi mar, et qui est d'un volume moindre que le grain, est ce qu'on appelle *trit*; l'extrémité inférieure au point de sa jonction avec la tige, et qui est également moindre que le grain, s'appelle *urraucum*.

XLIX. Stolon avait fini de parler; et personne ne le questionnant, il pensa qu'on ne désirait pas en savoir davantage sur la nutrition des plantes. Alors il annonça l'intention de passer aux récoltes. Dans les prairies basses, dit-il, l'herbe doit être fauchée au moment où elle commence à se sécher. On la retourne avec la fourche jusqu'à

se, solstitium dicitur fuisse. Nec minus admirandum, quod ut in floribus quos vocant heliotropia, ab eo quod ad solis ortum nunc spectant, et postea iterum sequuntur ad occasum, ut ad eum semper spectent.

XLVII. In seminato quæ circuli consistit, et eorum molimina erunt natura circumina, ut olea ac ficus, ea summa interenda laniis labellis dextra et sinistra deligatis, herba quæ deinde : ea dum tenera sunt vellenda. Prius enim arida tacte rivandis, ac celerius impanditur, quam sequuntur. Contra herba in pratis ad spem fensile nata non modo non vellenda in nutritu, sed etiam non calcanda. Quo prenis a prout ablandum, et omne jumentum, nec etiam homines, solum enim hominis exitium herba, et semine fundamentum.

XLVIII. In segetibus autem frumentum, in quo culmus extulit spicam : ea quæ multifida non est, in ordeo et tritico tria habet commenta, gramin, glumæ, aristæ : et etiam primitus spica cum ostio, vaginam. Graminum dictum, quod est infima solidum. Glumæ, quæ est folliculus epi. Aristæ, quæ ut aens Emilius longa cunctet e glumæ. Proinde ut cum floca sit glumæ, et apertum sit. Aristæ et etiam cunctibus bene notum. Glumæ par-

Itaque id apud Emilium solum scriptum scio esse in Evhemeri libris versis. Videtur vocabulum etymon habere a glubendo, quod eo folliculo deglubitur gramin. Itaque eodem vocabulo appellantur fici ejus, quam culmus, folliculum. Arista dicta, quod arescit prima. Gramin a gerendo. Id enim ut gerat spica, scilicet frumentum, non ut glumam aut aristam gerat : ut vitis seritur, non ut pampinam ferat, sed uvam. Spica autem, quam rusticus, ut accepimus antiquitus, vocat speram, a spe videtur nominata. Lani enim quod sperant fore, serunt. Spica nutrita dicitur, quæ non habet aristam : ea enim quasi cornua sunt spicarum, quæ primitus cum oriuntur, neque plume apparent, quæ sub latet herba, quæ vocatur vagina, ut in qua latet conditum gladium. Eundem autem summa in spica jam matura, quod est minus quam gramin, vocatur trit. Quod in infima spica, ad culmum etiam summi sumum, item minus quam gramin est, appellatur urraucum.

XLIX. Cum continisset nec interrogaretur, de nobilitate credens nihil desiderari : Dicam, inquit, de fructibus maturis capiendis. Et ille, primum de pratis summis, herba cum crescere desit, et astu arescit, subsecram

complète dessiccation. Il faut alors la botteler avant de la transporter à la ferme; puis on passe le râteau sur le pré pour ramasser l'herbe qui sera restée à terre, que l'on ajoute aux meules de foin. La fenaison terminée, viennent les regains; opération qui consiste à passer une seconde fois la faux avec plus de soin, afin d'atteindre les herbes qui ont échappé à la première coupe, et qui forment de petites touffes à la superficie du pré; c'est, je crois, du mot *sectio* (coupe) qu'est venu celui de *scilire*, faire le regain.

1. *Messis*, moisson, dont *meto* est la racine, se dit proprement de tout ce qu'on moissonne, et notamment du blé. On moissonne les grains de trois manières. La première, usitée dans l'Ombrie, consiste à couper le tuyau à ras de terre, et à lier sur place au fur et à mesure. Quand on a forme un certain nombre de javelles, on les reprend une à une pour séparer l'épi de sa tige. On réunit tous les épis dans un panier qu'on porte à l'aire. La paille qu'on a laissée se met ensuite en tas. Pour la seconde manière, en usage dans le Picénum, on se sert d'un instrument de bois recourbé, à l'extrémité duquel est adaptée une petite scie de fer. Cet instrument réunit en faisceau les épis qu'il hache sur pied, laissant la paille debout, pour être sciée plus tard. La troisième manière, qui se pratique aux environs de Rome, et dans beaucoup d'autres contrées, est celle-ci. On coupe la paille par le milieu, en tenant la tige par le bout de la main gauche; et c'est là, je pense, l'origine du mot *messis* (moisson), qui viendrait alors de *medium* (milieu). On coupe ensuite le chaume ou la partie qui se trouvait au-dessous de la main, et qui tient en-

core à la terre par sa racine. Quant à la paille adhérente à l'épi, on la met dans des paniers, et on la porte à l'aire. Là on la sépare pour la serrer dans un lieu découvert, *palam*; ce qui peut bien être l'étymologie de *palea* (paille): quelques-uns dérivent son autre nom *stramentum* du verbe *stare* (être debout), et de *stamen* son substantif. D'autres le font venir de *stratus* (étendu), parce qu'on étend la paille quand elle sert de litière aux troupeaux. La moisson se fait dès que le blé est mûr. Dans les conditions ordinaires, un homme peut, dit-on, expédier son arpent en un jour, ramasser les épis dans une corbeille, et les porter à l'aire.

II. L'aire doit être en plein champ et placée sur une éminence, afin que le vent y souffle de tous côtés. Donnez-lui une dimension proportionnée à l'importance de la récolte; que sa surface soit circulaire de préférence, et légèrement exhaussée au centre, pour ménager aux eaux un prompt écoulement en cas de pluie; car du centre à la circonférence rien de plus court que le rayon. Formez-en le sol de terre bien battue, de glaise s'il est possible: autrement la chaleur y opère des gerçures où l'eau séjourne, ou qui servent de retraite aux rats et aux fourmis. On prévient ces inconvénients en enduisant l'aire de mare d'huile. Rien n'empêche mieux l'herbe de pousser, et c'est la mort aux fourmis et aux taupes. Quelques-uns, pour plus de solidité, ont des aires pavées ou même carrelées. D'autres, comme les Bagiennis, poussent l'attention jusqu'à les couvrir, pour les mettre à l'abri des orages, très-fréquents dans cette contrée vers l'époque de la moisson. En pays chaud, quand l'aire est sans toit, il faut ménager dans le voisinage des espèces

falcibus debet, et quoad perarescat, fureillis versari. Cum perarit, de his manipulos heri ac velut villam. Tum de pratis stipulam rastellis eradi, atque addere fomisicæ cumulum. Quo facto scilicetda prata, id est, falcibus consectanda, qua fomisicæ præterierunt, ac quasi herba tuberosum reliquerunt campum. A qua sectione uberior dictam scilicet pratum.

1. *Messis* proprio nomine dicitur in iis, quæ metuntur, maxime in frumento, et ab eo est vocabulo declinata. Frumenti tria genera sunt messiosis, nimum, ut in Umbria, ubi falcis secundum terram succidunt stramentum; et manipulum, ut quæque subsecernunt, ponunt in terra. Ubi eos fecerunt multos, iterum eos percussent, ac de singulis secant inter spicas et stramentum: spicas conjungunt in cothem, atque in aream mittunt. Stramentum relinquant in segete, unde tollantur in acervum. Altero modo metunt, ut in Piceno. ubi lignum habent incurvum batillum, in quo sit extremo serrula ferrea. Hæc cum comprehendit fascem spicarum, desecat, et stramenta stantia in segete relinquit, ut postea subsecantur. Tertio modo metitur, ut sub urbe Roma, et locis plerisque, ut stramentum medium subsecant, quod manu sinistra summum prehendant: a quo medio messem dictam puto. Infra manum stramentum, quod terre hæret,

postea subsecatur. Contra quod cum spica stramentum hæret, corbilis in aream deferitur. Ubi discedit in aperto loco palam: a quo potest nominata esse palea. Alii stramentum a stando, ut stamen dictum putant. Alii ab stratu, quod id subternatur pecori. Cum est matura seges, metendum, cum in ea jugerum fere una opera propinodum in facili agro satis esse dicatur: messas spicas corbilis in aream deferre debent.

II. *Aream* esse oportet in agro sublimiori loco, quam petillare possit ventus. Hanc esse modicam pro magnitudine segetis, potissimum rotundam, et medium paulo extundam, (ut si pluerit, non consistat aqua, et quam brevissimo itinere extra aream deluere possit. Omne porro brevissimum in rotundo e medio ad extremum) solidam terra pavita, maxime si est argilla, ne astu pæminosa in rimis ejus grana obditescant, et recipiant aquam, et ostia aperiant muribus ac formicis. Itaque amura solent perfundere. Ea enim herbarum est inimica, et formicarum, et talparum venenum. Quidam aream ut habeant solidam, muniunt lapide, aut etiam faciunt pavimentum. Nonnulli etiam tegunt areas, ut in Bagiennis, quod ibi sæpe id temporis anni oriuntur umbi. Ubi ea relecta, et loca calida, prope aream facinudum umbracula, quo succedant homines in astu tempore meridiano.

d'abris, où les ouvriers puissent se mettre à l'ombre pendant l'ardeur du jour.

LII. La plus belle partie de la récolte et la plus forte en épis doit être mise à part pour semences. C'est dans l'aire qu'on sépare le grain de l'épi; ce qui s'opère au moyen d'un traineau qu'on fait tirer par des bêtes de somme. Le traineau est formé d'une planche garnie en dessous de fer ou de pierres pointues, laquelle supporte le conducteur ou quelque poids équivalent. Cette machine, qui se promène sur les épis, en détache le grain qu'ils contiennent. Le traineau consiste quelquefois en une réunion de soliveaux garnis de dents et de roulettes. C'est alors ce qu'on appelle le chariot à la carthaginoise. Cette forme comporte de même un conducteur assis, et un attelage de bêtes de somme. Elle est usitée dans l'Espagne citérieure, et autres lieux. Quelques-uns se contentent de faire fouler les épis par leurs bêtes, qu'ils poussent à coups de gaule, et dont le trépiquement remplit le même office. Quand le blé est bien battu, on le vanne avec un instrument appelé *vallum* ou *vallabrum*, en ayant soin de choisir pour cette opération un moment où le vent n'aît qu'assez de force pour emporter les parties légères qu'on appelle *acus*, en sorte que le froment reste par l'effet de son poids, et arrive à la corbeille épure.

LIII. La moisson faite, on vend le droit de glaner, ou bien l'on arrache le chaume pour le porter à la métairie. S'il reste trop peu d'épis, et que la main-d'œuvre soit chère, il vaut mieux y faire paître les troupeaux. Car la considération dominante est que le bénéfice ne soit pas absorbé par les frais.

LIV. Lorsque le raisin est mûr, on procède aux vendanges. Il faut examiner d'abord par

quelle espèce de raisin, et dans quelle partie du vignoble, la récolte doit commencer. Car le raisin précocé, ainsi que le *miscella* (mélange), qu'on appelle vulgairement raisin noir, mûrissent longtemps avant les autres espèces. Il faut donc les cueillir les premiers. On doit aussi débiter par le côté du vignoble le plus exposé au soleil. On fait ensuite un triage du raisin à manger en grappe, et de celui dont on fait du vin. Le premier choix va droit au pressoir, et de là au tonneau. Le raisin de table est mis à part dans des paniers, puis renfermé dans des vases de terre, qu'on dépose au fond d'une futaile ou le marc est resté. On le garde aussi dans des amphores enduites de poix, que l'on descend au fond d'un réservoir d'eau; ou bien on le fait sécher dans l'aire, avant qu'il n'entre au garde-manger. Quand le raisin est foulé, remettez sous le pressoir les pedicules et les peaux; on en exprime ainsi ce qui peut y rester de vin doux, et l'on augmente d'autant la cuve. Lorsque le marc ne rend plus, on coupe tout ce qui déborde le pressoir, pour le presser de nouveau. Le résultat de ce dernier tour du pressoir s'appelle *circumcisum* (vin de rognure); mais on le met à part, parce qu'il sent le fer. Quand le marc a été bien pressuré, on le jette dans des tonneaux qu'on remplit d'eau. On obtient par là une boisson du nom de *lota* (piqueur), contraction de *lota arina* (lavage de marc), et qui se donne aux ouvriers en guise de vin pendant l'hiver.

LV. Nous arrivons maintenant à la récolte des olives. Tant que le fruit se trouve à portée, ou qu'on peut y atteindre avec le secours d'une échelle, il vaut mieux le cueillir que le gauler; l'olive froissée se dessèche, et rend moins d'huile. Il vaut mieux encore la cueillir à la main

LII. Quae seges grandissima atque optima fuerit, seorsum in arcam seorsum oportet spiras, ut semen optimum habeat. E spicis in area excitatis grana. Quod fit apud alios jumentis junctis ac tribulo. Id fit et tabula lapidibus aut ferro asperata, quo imposita auriga aut pondere grandi trahitur jumentis junctis, ut discentis e spica grana: aut ex assibus dentatis cum orbiculis, quod vocant *plustellum* periculum. In eo quis sedat atque agit, quae trahunt, jumenta, ut in Hispania citiora, et aliis locis faciunt. Apud alios exterior grege jumentorum inacto, et ibi agitato porticus, quod angulus e spica extenuat grana. His tritis, oportet e terra subjactari vallis aut ventilabris, cum ventus spirat lenis: ita fit, ut quod levissimum est in eo, atque appellatur *acus*, evanescat foras extra arcam, ac frumentum quod est ponderosum, purum veniat ad corbem.

LIII. Messis facta spicilegium venire oportet, aut domi legere stipulam: aut si sunt spicae carae, et opere carae, compasci. Summa enim spectanda, ne in ea re sumtus fructum superet.

LIV. In vinetis uva cum erit matura, vindemiam ita fieri oportet, ut videas a quo genere uvarum, et a quo

loco vineti incipias legere. Nam et praeco et *miscella*, quam vocant *nigram*, multo ante coquitur; quo prius legenda: et quae pars arbusci ac vinee magis aprica, prius debet descendere de vite. In vindemia diligentius uva non solum legitur ad bibendum, sed eligitur ad edendum. Itaque lectus defertur in forum vinarium, unde in dolium inane veniat: electa in secretum corbulari, unde in ollulas addunt, et in della plena vinaceorum contunduntur; alia, quae in piscinam in amphoram pictam descendat; alia, quae in arcam, ut in carnarium ascendat. Quae edente uva erunt, earum scopi cum folliculis subijcendi sub pedum, ut si quid reliqui habeant musti exprimantur in eundem lacum. Cum desit sub pedo fluere, quidam circumcidunt extrema, et rursus premunt: et rursus cum expressum, circumcisum appellant, ac seorsum, quod expressum est, servant, quod respicit ferrum. Expressi acinusculi folliculi in doliis conijciuntur, eoque aqua additur: ea vocatur *lota*, quod *lota acina*, ac pro vino operarius datur hieme.

LV. De oliveto. Oleam quam manu tangere possis a terra ac scalis, legere oportet potius quam quod re; quod ea, quae vapulavit, macescit, nec dat tantum olei. Quae

nue qu'avec le doigtier, dont la dardete meurtrit la balle et même décore les branches de l'arbre, qui en sont plus exposées à l'action du froid. Quand le fruit se trouve hors de portée, on doit se servir plutôt de roseaux que de perches pour l'abattre; car de deux inconvénients, il faut choisir le moindre. Il faut surtout avoir soin de ne point gauler à rebours, afin que le fruit en tombant n'entraîne pas avec lui le bourgeon; sans quoi l'arbre serait frappé de stérilité l'année suivante. On dit communément que les oliviers ne donnent de récolte, de pleine récolte au moins, que de deux années l'une. L'habitude de gauler n'en est pas certainement la moindre cause. Comme le fruit de la vigne, l'olive quand elle est rentrée sert à deux fins : ou on la mange en nature, ou l'on la convertit en un liquide onctueux que le corps humain s'applique concurremment en dedans et en dessus; car il nous suit au bain et au gymnase. L'olive à faire de l'huile est jour par jour mise en tas sur des planches, ou on la laisse quelque temps macérer. Ensuite chaque tas, par ordre de formation, se transporte au trapèze. C'est ainsi qu'on appelle un appareil composé de deux meules, d'une pierre dure et rocailleuse. L'olive qu'on laisse en tas trop longtemps ferment, et donne de l'huile rance. Aussi, dans le cas où l'on ne pourrait l'employer dans le temps voulu, il est bon de remuer les tas pour faire prendre l'air au fruit. On tire de l'olive deux produits différents, savoir, l'huile que tout le monde connaît, et le marc, dont l'utilité est trop ignorée; car on le voit généralement couler sans profit des pressoirs dans les champs, ou il inonde de larges places noires, et parfois stériles,

quand l'arbre a été profondément imbibé. Or cette substance a, pour qui sait en faire usage, une sorte d'application utile, principalement en matière d'agriculture. Répandue au pied d'un arbre, d'un olivier notamment, partout où on l'emploie, elle détruit toute végétation nuisible.

LVI. Agrius s'adressant alors à Stolon. Me voilà, dit-il, assis depuis longtemps dans la ferme, les clefs à la main, et attendant toujours que vous y fassiez entrer la récolte. Eh bien, dit Stolon, me voilà; je suis sur le seuil, ouvrez la porte. En ce qui concerne le foin, il vaut mieux le rentrer directement que le laisser en meules à découvert : les bestiaux du moins l'aiment mieux ainsi, comme on peut s'en assurer en leur donnant le choix de l'un et de l'autre.

LVII. Pour le blé, il faut le serrer dans de hauts greniers, où les vents soufflent du nord et de l'est, et où l'humidité ne puisse pénétrer d'aucun côté. Que les murailles et le sol en soient revêtus d'un mastie composé de marbre pilé, ou du moins de glaise mêlée à de la paille de froment et du marc d'huile. Cet enduit préserve les greniers des rats ou des vers, et contribue en même temps à donner au grain de la consistance et de la fermeté. Quelques personnes humectent leur grain de marc d'huile, dans la proportion d'un *quadrantal* par mille *modii* environ; d'autres répandent ou plutôt égrugent au-dessus de la craie de Chalcis ou de Carie, de l'absinthe, et autres substances analogues. Certains cultivateurs ont des greniers souterrains ou caveaux appelés *σπηραι*, comme on en voit en Cappadoce et en Thrace; ailleurs on se sert de puits, comme dans l'Espagne citérieure, et aux environs d'Osca et de Carthage.

mann stricta, melior ea, quæ digitis nudis legitur, quam illa quæ cum digitalibus. Durius enim eorum non solum stringit bacam, sed etiam ramos glubit, ac relinquat ad gelicidium relictos. Quæ manu tangi non poterunt, ita quali debent, ut aundine potius quam perficia feriantur. Gravior enim plaga medicum querit. Qui quatit, ne adversum cadat. Sæpe enim ita permissa olea secunda defert de ramulo plantam. Quod lacto, fructum amittunt posteri anni. Ubi hæc non minima causa, quod olivæ dicant alternis annis non ferre fructus, aut non æque magnos. Olea ut vix per ideam hævum redit in villam, alia ad cibum eligunt, alia ut eliquescat, ac non solum corpus intus unguat, sed etiam extrinsecus: itaque dominum ut in balneis, et gymnasium sequitur. Hæc, de qua fit oleum, congeri solet æcravatio per dies singulos in tabulata, uti ibi mediocriter fracescat, ac primus quisque æcrvus demittatur per series ac vasa olivaria ad trapetas, quæ res mola oleariæ et duro et aspero lapide. Olea lecta si nimium diu fuit in æcrvis, calore fracescit, et oleum fortidum fit. Itaque si nequeas mature conficere, in æcrvis jactando ventilare oportet. Ex olea fructus duplex, oleum, quod omnibus notum, et amurea, cujus utilitatem quod ignorant plerique, licet videre et torulis oleariis fluere in agros, ac non solum demigrare terram, sed

multitudine facere sterilem: cum is humor modicus, cum ad multas res, tum ad agriculturam pertineat vehementer, quod circum arborum radices infundi solet, maxime ad oleam, et ubique in agro herba nocet.

LVI. Agrius: Jam dudum, inquit, in villa sedens expecto cum clavi te Stolon, dum fructus in villam referas. Ille: Em quin adsum. Venio, inquit, ad limen, fores aperi. Primum fœnicieæ conduntur melius sub tecto, quam in æcrvis, quod ita fit jucundius pabulum. Ex eo intelligitur, quod pecus utroque possit libenter est.

LVII. Ad Iriticum condi oportet in granaria sublimia, quæ periculenter vento ab exortu ac septentrionum regione, ad quæ nulla aura humida ex propinquis locis adsipret. Parietes et solum opore tectorio marmurato loricam: si minus, ex argilla mixto æcre et fumento et amurea, quod murem et vernem non patitur esse, et grana facit solidiora ac firmiora. Quidam ipsum triticum conspergant, cum addant in circiter mille modum quadrantal amureæ. Item alius alind adfricat, aut aspergit, ut Chalcideam aut Caricam cretam, aut absinthium. Item hujus generis alia. Quidam granaria habent sub terris, speluncas, quas vocant *σπηραι*, ut in Cappadocia, ac Thracia. Alii, ut in Hispania citiore, puteos, ut in agro Carthaginiensi, et Oscensi. Horum solum paleis substernunt: et curant



Le sol au fond de ces puits est couvert de paille ; aucune humidité n'y pénètre, car on ne les ouvre jamais ; ni même un soufle d'air, si ce n'est lorsqu'il y a nécessité de recourir à la réserve. L'air en étant exclu, il n'est pas à craindre que le charbon s'y mette. Le blé dans les puits se conserve cinquante ans, et le millet pourrait même s'y garder plus d'un siècle. D'autres enfin construisent dans leurs champs mêmes des greniers qui sont comme suspendus. On en voit de ce modèle dans l'Espagne citérieure, et dans certaines contrées de l'Apulie. Ces greniers sont évanés non-seulement des côtés par les courants qui viennent des fenêtres, mais encore par l'air qui frappe dessous en leur plancher.

LXVIII. Les fèves et autres légumes se conservent très-longtemps, sans se gâter, dans des vases à huile que l'on recouvre de cendre. Caton dit aussi que le petit et le gros amincé, ainsi que le raisin dit *apicius*, se gardent très-bien dans des pots de terre ; mais qu'on les conserve également ou dans du vin cuit jusqu'à la diminution des deux tiers, ou tout simplement dans du vin doux. Il ajoute que le *lucarina* (raisin ferme) et l'amincé scantién sont de toutes les espèces de raisins ceux qui se conservent le mieux suspendus.

LIX. Quant aux autres fruits, comme les poires, coings, les scantiennes, les quirintennes, les pommes rondes, les pommes appelées autrefois *mustea* (douces comme le moût) et qu'on appelle aujourd'hui *melimela* (douces comme le miel), tous se conservent très-bien sur la paille en lieu sec et frais. Aussi quand on fait construire un fruitier, il faut avoir soin d'en ouvrir les fenêtres au nord, et de laisser un libre accès aux vents qui soufflent de ce côté. Il importe tou-

tefois de les garnir de volets ; car le vent continu finit par ôter aux fruits leur suc, et les rendre insipides. Pour plus de fraîcheur encore, on recouvre en stuc les voûtes, les murailles et même les planchers de ces fruiteries. On voit même certaines personnes y faire dresser des lits pour prendre leurs repas. Et en effet quand on est assez riche pour forcer l'art à faire d'une salle à manger une galerie de peintures, pourquoi se refuserait-on la jouissance toute naturelle de contempler en dinant une variété de beaux fruits rangés dans une agréable symétrie ? N'imitons pas toutefois ceux qui, donnant un dîner à la campagne, étalent somptueusement dans leur fruiterie la dépouille de tous les marchés de Rome. Quant à la manière de conserver les pommes, les uns les posent sur des planches ou tablettes de marbre ; d'autres préfèrent les mettre sur de la paille ou des cardes de laine. On conserve les grenades en les mettant avec la branche dans des futailles remplies de sable. Les poires anticiennes, ainsi que celles qui mûrissent au temps des semailles, se conservent mieux confites dans du vin cuit jusqu'à la diminution des deux tiers. Quant aux cornes et aux poires, on les coupe ordinairement par morceaux qu'on fait dessécher au soleil. On pourra même conserver les cornes sans les couper, pourvu qu'on les place dans quelque lieu sec et frais. Les raves sont coupées par morceaux, et conservées dans la graine de montarde. Les noix se gardent mieux dans du sable. Il en est de même des grenades qu'on cueille à leur point de maturité. Pour les grenades qui ne sont pas encore mûres et qui tiennent à la branche, il faudra les mettre dans un pot sans fond qu'on enfoncera dans la terre, après avoir enduit la branche de poix, pour la soustraire à l'influence de l'air exte-

ne humor, aut aer tangere possit, nisi cum pronitur ad usum. Quo enim spiritus non pervenit, ibi non oritur curculio. Sic conditum triticum manet vel annos quinquaginta : milium vero plus annos centum. Supra terram granaria in agro quidam sublimia faciunt, ut in Hispania citérieure, et in Appulia quidam, quae non solum a lateribus per fenestras, sed etiam subitis a solo ventus refrigerare possit.

LXVIII. Cere et legumina in olearii vasis oblita cinere perdit incolmia servantur. Cato ait nam Amineum minisculam et majorem et Apician in ollis commodissime condidi. Eadem in sapa et musto in lora, recte. Quas suspendas opportunissimas esse duracinas et Amneas Scantianas.

LIX. De pomis, conditiva mala struthen, cotonea, Scantiana, Quiriniana, obliolata, et quae antea mustea vocabant, nunc melimela appellant, haec omnia in loco arido et frigido supra paleas posita servari recte possunt. Et ideo oportheos qui faciunt, ad aquilonem ut fenestras habeant, alique ut earum perituras, curant. Neque tamen sine foriculis : ne cum humorem amiserint, pertinenti vento vitia fiant. Ideoque in iis, camaras marmorate,

et parietes, pavimentaque faciunt, quo frigidius sit : in quo etiam quidam trichinium sternere solent conandi causa. Et tamen in quibus luxuria concesserit, ut in pinacothecae faciunt, quod spectaculum datur ab aere, erit non quod natura datum utatur in venustate disposita pomorum? praesertim quidem, cum id non sit faciendum, quod quidam fecerunt, ut Romae comita poma rursu inferant in oportheos instruemdam convivii causa. In oportheos mala manere putant satis commode alii in tabulis, ut in opere marmorate, alii substrata palea, vel etiam floccis : mala punica densissis suis surculis in dolo arenae : mala cotonea, struthen in pensilibus junctis : contra in sapa condita manere pira Antiana, et sementiva. Sorba quidam dissecata, et in sole macerata, ut pira ; et sorba per se ubique sicut posita in arido facile durare. Servare rapa consecata in sinape, mures juglandes in arena, punica mala et in arena jam decrepta, ac madida, (ut dixi,) et etiam immatura cum haerent in sua virga, si demiseris in ollam sine fundo, eamque si conpeceris in terram, et obtuleris circum ranum, ne extrinsecus spiritus afflet, ea non modo integra evinct, sed etiam majora, quam in arbore unquam pependerat.

ricur : quand vous le retirez ensuite, le fruit se présente non-seulement intact, mais d'une grosseur qu'il n'eût jamais acquise sur l'arbre.

LX. A l'égard des olives de table, Caton nous dit que l'on conserve très-bien les orchites et les *posca* tant sèches que vertes dans de la saumure, ou dans de l'huile de lentisque, si elles sont meurtries. Il ajoute que si l'on veut que l'orchite conserve son beau noir, il faut la mettre dans du sel, dont on la laisse s'imprégner pendant cinq jours; puis on jette le sel, et on expose le fruit pendant deux jours au soleil. On peut aussi confire la même espèce sans sel, en la faisant infuser dans du vin doux eût jusqu'à réduction de moitié.

LXI. Les agriculteurs expérimentés ont bien raison de conserver le mare d'huile en tonneaux avec autant de soin que l'huile et le vin : voici comme il faut s'y prendre. On le fait bouillir aussitôt qu'il sort du pressoir, et on le verse dans des vaisseaux, après l'avoir laissé refroidir. Il y a encore d'autres manières d'apprêter le mare d'huile; on le mélange avec du moût par exemple.

LXII. Comme on ne met les fruits en serre qu'en vue de les en tirer plus tard, il nous reste encore à faire quelques observations sur ce qui constitue la sixième et dernière phase des productions de la terre. On retire les fruits de l'endroit où l'on les a serrés, soit pour les consommer, soit pour les vendre, ou bien encore pour les mieux garder. Quant à l'époque à laquelle il faudra les retirer, elle dépend de la nature même des fruits qu'on veut livrer à la consommation, ou préserver de tout accident.

LXIII. Il faut tirer le blé du grenier sitôt que le charaçon commence à le ronger. On l'exposera alors au soleil, en plaçant à proximité des

bassins pleins d'eau, où ces insectes ne tarderont pas à venir se noyer. Ceux qui ont leur blé sous terre, dans des caveaux appelés *σαιοί*, ne devront y entrer qu'après les avoir laissés ouverts pendant quelque temps. Car si l'on voulait s'y introduire immédiatement après leur ouverture, on courrait risque de suffoquer, comme il en est des exemples. Le blé que vous aurez conservé en épis pour le faire servir à votre consommation doit être retiré pendant l'hiver; on le fait mouddre et ensuite on le torréfie.

LXIV. Le mare d'huile est un résidu de substance aqueuse, mêlé aux matières que l'huile dépose au fond des vaisseaux de terre où on la renferme. Voici comme on s'y prend d'ordinaire pour le conserver : on dégage le mare en soufflant dessus du liquide qui surnage au bout de quinze jours de dépôt : on le transvase ensuite. Et la même opération se répète jusqu'à douze fois pendant six mois consécutifs, de quinze jours en quinze jours, de façon que la dernière ait lieu dans le déclin de la lune. On fait ensuite bouillir le mare dans des chaudières à un feu doux jusqu'à réduction de moitié, puis on le met en réserve pour s'en servir au besoin.

LXV. Quand le moût est mis en tonneau pour faire du vin, on doit s'abstenir de tirer tant que dure l'ébullition, même lorsqu'elle est assez avancée pour que le vin puisse être regardé comme fait. Si l'on veut boire du vin vieux, il ne faudra le tirer qu'au bout d'une année; car le vin n'est réputé vieux qu'après un an d'existence. Si le cru tourne à l'aigre, il faut consommer de suite, ou vendre le raisin en grappe. Il y a des vins dont la qualité augmente par la durée; tels sont ceux de l'alerne par exemple.

LXVI. Les olives blanches, quand on les em-

LX. De olivata, o'eas eni optime condi scribit Cato, orchites, et pauseas aridas, vel virides in muria, vel in lentisco confusas. Orchites nigras, sale si sint confrictae dies quinque, et tunc sale excusso, hidum si in sole posita fuerint, manere idoneas solere : easdem sine sale in defrutum condi.

LXI. Recte amurcam periti agricolae tam in dolis condunt, quam oleum, aut vinum. Ijns conditio, cum expressa olea, quod statim effluerit de ea, decognuntur duae partes, et refrigeratum condunt in vasa. Sani item aliae conditiones, ut ea, in qua adicitur mustum.

LXII. Quod nemo fuctus condit, nisi ut promat, de eo quocumque vel sexto gradu animadvertenda pauca. Promitt condita aut propterea, quod sint tuenda, aut quod utenda, aut quod vendenda. Ea quae dissimilia sunt inter se, aliud alio tempore tuendum et utendum.

LXIII. Tuendi causa promendum id frumentum, quod cucuriones exesse incipiunt. Id enim cum promptum est, in sole ponere oportet, atque aquae radinos, quod eo conveniunt, ut ipsi se necent, cucuriones. Sub terra qui habent frumentum in iis, quos vocant *σαιοί*, quod cum periculo introitur recenti apertione, ita ut quibus-

dum sit interclusa anima, aliquanto post promere, quam aperuerint, oportet. Ear, quod in spicis confideris per messem, et ad usus cibatus expedire velis, promendum hieme, ut in pistrino pinsatur ac torreatur.

LXIV. Amurea cum ex olea expressa, qui est humor aquatilis ac retrahentum, conditum in vas fictile, id quidam sic solent fieri, diebus xv ex eo, quod est levissimum ac summum, deflutum ut trajiciant in alia vasa, et hoc iisdem intervallis, duodecies sex mensibus proximis, item faciunt. Cum id novissime, potissimum trajiciant, cum senescit luna. Tunc decognunt in alienis levi igni duas partes quoad regerunt, tum denique ad usum recte promunt.

LXV. Quod mustum conditur in dolium, ut habeamus vinum, non promendum dum fervet, neque etiam dum processit ita, ut sit vinum factum. Si vetus bibere velis, quod non fit ante, quam accesserit annus, tum, cum fuerit anniculum, promito. Si vero est ex eo genere uvae, quod mature coarcescat, ante vindemiam consumi, aut venire oportet. Genera sunt vini, in quo Falerna, quae quanto plures annos condita habuerunt, tanto cum prompta sunt fructuosiora.

plie avant qu'elles ne soient parfaitement confites, ont un goût amer qui rebute le palais. Il en est de même des noires, à moins qu'on ne les trempe dans le sel avant de s'en servir. Cette précaution les rend très-mangeables.

LXVII. Moins on conserve les noix, les dattes et les figues, et plus elles sont savoureuses; si la garde se prolonge, les figues perdent leur goût, les dattes moisissent et les noix se dessèchent.

LXVIII. Quant aux fruits qu'on suspend pour les faire sécher, raisins, pommes et cormes, les yeux seuls indiquent le moment de les livrer à la consommation. En effet, on voit aisément, par le degré d'altération de leur couleur et le point de leur dessiccation, quand il faut les manger, pour ne pas attendre qu'ils ne soient plus bons qu'à jeter. Les cormes rentrées tout à fait mûres doivent être mangées promptement; vertes, elles sont plus de garde; car il leur faut le temps d'acquiescer la maturité qu'on ne leur a pas laissé prendre sur l'arbre.

LXIX. C'est pendant l'hiver qu'on tire du grenier le blé destiné à la consommation domestique, qu'on doit torréfier pour le rendre propre à la panification. Le blé de semence y reste jusqu'au moment où la terre est préparée pour le recevoir: il en est de même en général de toute espèce de graine. Il ne faut leur faire voir le jour qu'au moment de les employer. Pour ce qu'on destine au marché, il faut attendre le moment de ven-

dre avec avantage. Telle production ne peut se conserver sans s'altérer; il faut se presser de s'en défaire. Cette autre est plus de garde, attendez que son prix s'élève. Qui sait attendre, non-seulement retire l'intérêt de sa marchandise, mais en obtient quelquefois un prix double. Stolon parlait encore, lorsqu'un affranchi du gardien entre tout en pleurs, en nous suppliant d'exenser si l'on nous a fait si longtemps attendre; et en même temps il nous invite aux funérailles de son maître pour le lendemain. Nous nous levons tous en nous écriant: Quoi! à ses funérailles? Quelles funérailles? Alors l'esclave nous raconte, toujours pleurant, que son maître vient d'être frappé d'un coup de couteau, et que le meurtrier s'est perdu dans la foule. Seulement, par une exclamation qu'il avait faite, on jugeait que le crime était l'effet d'une méprise. L'esclave ajoutait que, tout occupé de reconduire son maître au logis, d'envoyer chercher promptement un médecin, il n'avait pas eu le temps de nous avertir plus tôt, et que nous serions sans doute disposés à trouver sa conduite naturelle. Son empressement, il est vrai, n'avait pas empêché son patron de rendre l'âme peu de temps après; mais il croyait néanmoins n'avoir fait en cela que son devoir. Nous ne le trouvâmes que trop excusé, et nous descendîmes tous du temple pour retourner chez nous, plus émus de l'accident, par rapport à l'humanité, que surpris de ce que Rome en était le théâtre.

LXVI. Oleas albas, quas condideris, novas si celeriter promas, nisi condideris, propter amaritudinem illas respuit palatum. Item nigras, nisi prius eas sale maceraris, et libenter in os recipiantur.

LXVII. Nucem juglandem, et palmulam, et ficum Sabinam quando citius promas, inmundiore utare, quod vastitate ficus fit pallidior, palmula cariosior, mix aridior.

LXVIII. Pensilia, ut uvæ, mala, et sorba, ipsa ostendunt, quando ad usum oporteat promi: quod colore mutato et contractu acinorum, si non denseris ad edendum, ad abijciendum descendendum se nuntiantur. Sorbum maturum mite conditum citius promi oportet: acerbum enim suspensum lentius est. Quod prius domi maturitatem assequi vult, quam nequit in arbore, quam mitescat.

LXIX. Messum tibi promendum hieme in pistrino ad torrendum, quod ad cibatum expeditum esse velis. Quod ad satonem, tum promendum, cum segetes maturæ sunt ad accipiendum. Item quæ pertinent ad satonem, suo quoque tempore promenda. Quæ vendenda, videndum, quæ quoque tempore oporteat promi. Alia enim, quæ

manere non possunt, ante quam se commutent, ut celeriter promas, ac vendas: alia quæ servari possunt, ut tum vendas, cum caritas est. Sæpe enim ditius servata non modo usum adjiciunt: sed etiam fructum duplicant, si tempore promas. Cum hæc diceret Stolo, venit libertus additum ad nos flens, et rogat ut ignoscamus quod sinus retenti, et ut ei in finis postridie prodeamus. Omnes consurgimus, ac simul exclamamus, quid? in finis? quod finis? quid est factum? Ille flens narrat ab nescio quo percussum cunctello concidisse, quem qui esset, animadvertere in turba non potuisse, sed tantummodo exaudisse vocem, perperam fecisse. Ipse, cum patronum domum assidisset, et pueros dimisisset ut medicum requirerent, ac mature adducerent: quod potius illud administrasset, quam ad nos venisset, æquum esse sibi ignosci. Nec si eum servare non potuisset, quin non multo post animam efflaret, tamen putare se fecisse recte. Non modeste terentes descendimus de aede, et de casa humano magis querentes, quam admirantes id Romæ factum, discedimus omnes.

## LIVRE II.

## DE L'ÉDUCATION DES BESTIAUX.

Nos grands aïeux avaient bien raison de mettre l'homme des champs au-dessus de l'homme des villes. En effet autant les habitudes d'une maison de plaisance semblent oiseuses à nos campagnards, s'ils les comparent à la laborieuse agitation d'une ferme, autant cette première existence paraissait-elle active à nos ancêtres auprès de la paresse des citadins. Aussi avaient-ils partagé leur temps de façon à ne donner aux affaires de la ville que deux jours sur neuf, consacrant les sept autres exclusivement aux occupations rurales. Tant qu'ils sont restés fidèles à cette coutume, ils y ont gagné sous deux rapports : d'abord leurs champs rapportaient davantage, et eux-mêmes se portaient mieux. En second lieu, ils pouvaient se passer de ces gymnases de toute espèce dont le raffinement des Grecs a rempli leurs maisons de villes, et qu'il nous faut avoir, nous, maintenant dans nos demeures, depuis le premier jusqu'au dernier. On ne croirait pas avoir de maison de campagne, si l'on ne pouvait se donner le plaisir d'en décorer de noms grecs toutes les distributions. Προκοιτών (anti-chambre) παλαίστρα (palestre), ἀποδυτήριον (vestiaire), περίστυλον (colonnade), ὄρνιθον (volière) περιστερών (colombier) ὄπωροθήκη (fruiterie). Comme de nos jours il n'est guère de chefs de famille qui, laissant la faux et charrue, n'aient émigré dans l'enceinte de Rome, et ne consacrent à applaudir au cirque et au théâtre les mains jadis occupées aux champs et aux vignobles, il en résulte qu'aujourd'hui nous payons pour qu'on nous apporte d'Afrique et de Sardaigne le blé qui

nous nourrit, et que nous allons par mer faire vendange à Cos et à Chio. Les fondateurs de cette ville, qui n'étaient eux que des pâtres, avaient voulu que leurs descendants fussent des cultivateurs ; et, au mépris de leurs lois, l'ambition de leurs descendants a converti les champs en prairie, sans même faire de différence entre pâtre des troupeaux et laboureur la terre. Autre chose cependant est le laboureur et le pâtre. Pour se nourrir aussi des champs, le bœuf de labour n'en diffère pas moins du bœuf de pâturage. Le bœuf en troupeau ne produit pas ; il consomme. Le bœuf sous le joug, au contraire, contribue à la production du blé dans les guérets et du fourrage dans les jachères. Je le répète, la science du cultivateur diffère essentiellement de celle du pâtre. Le but du cultivateur est de tourner à son profit tout ce qu'il fait produire à la terre ; celui du pâtre, de retirer tout le parti possible de son troupeau. Mais comme il y a un rapport intime entre ces deux choses, puisque d'un côté le profit peut être plus grand à faire consommer le fourrage sur place qu'à le vendre ; et que de l'autre l'engrais, l'élément de fécondation le plus indispensable à la terre, est essentiellement une provenance du bétail, il s'ensuit que tout possesseur de biens fonds doit embrasser les deux sciences, être à la fois agriculteur et éleveur de troupeaux, et porter ses soins même sur toute espèce animale qui peut se trouver dans une ferme et ses dépendances. Car les volières, les garennes, les viviers, sont toutes industries dont le profit n'est rien moins que méprisable. J'ai traité de l'agriculture dans un premier livre dédié à ma femme Fundania, qui fait elle-même valoir une terre. Celui-ci, mon cher Niger Tur-

## LIBER II.

## DE RE PECUARIA.

Viri magni nostri majores non sine causa præponebant rusticos Romanos urbanis. Ut ruri enim, qui in villa vivunt ignaviores, quam qui in agro versantur in aliquo opere faciundo : sic qui in oppido sederent, quam qui rura colerent, desidiosiores putabant. Itaque annum ita dividerunt, ut nominis modo diebus urbanas res usurparent, reliquis vi ut rura colerent. Quod dum servaverunt institutum, utrumque sunt consecuti, ut et cultura agros fecundissimos haberent, et ipsi valetudine firmiores essent : ac ne Græcorum urbana desiderarent gymnasia, quæ nunc vix satis singula sunt : nec putant se habere villam, si non multis vocabulis retineant Græcis, quum vocent particulatim loca, προκοιτών, παλαίστραν, ἀποδυτήριον, περίστυλον, ὄρνιθον, περιστερών, ὄπωροθήκην. Igitur quod nunc intra murum fere patres familie corripserunt relictis falce et aratro, et manus movere maluerunt in theatro ac circo, quam in segetibus ac vinetis, frumentum locamus, qui nobis advehat, qui satori flammus ex Africa, et Sardinia : et navibus vindemian conditius

ex insula Coa, et Chia. Itaque in qua terra culturam agri docuerunt pastores progeniem suam, qui condiderunt urbem, ibi contra progenies eorum, propter avaritiam contra leges ex segetibus fecit prata, ignorantes non idem esse agriculturam et pastionem. Alius enim opilio, et arator : nec si possit in agro pasci, armentarius non aliud ac bubulcus. Armentum enim id, quod in agro natum non creat, sed tollit dentibus. Contra, bos donitus causa fit, ut commodius nascatur frumentum in segete, et pabulum in novali. Alia, inquam, ratio ac scientia coloni, alia pastoris : coloni, ut ea quæ in agricultura nascantur e terra fructum faciant. Contra pastoris, ut ea quæ nata ex pecore. Quarum quoniam societas inter se magna, propterea quod pabulum in fundo compascere, quam vendere plerumque magis expedit domino fundi ; et sterco ratio ad fractus terrestres aptissima, et maxime ad id pecus appositum : qui habet pradium, habere utramque debet disciplinam, et agriculturæ, et pecoris pascendi, et etiam villaticæ pastionis. Ex ea enim quoque fructus tolli possunt non mediocres, ex ornithonibus, ac leporariis, et piscinis. E quæ quoniam de agricultura librum Fundaniæ uxori propter ejus fondum feci : tibi Niger Thurrani noster, qui vehementer delectaris pecore, prop-

ranlus, je l'écris pour vous, amateur passionné de tout ce qui touche au régime pastoral; vous, que ce goût conduit si souvent aux foires de Macera, et qui trouvez dans ce genre de spéculation de quoi satisfaire à de très-coûteuses exigences. La tâche ne sera pas difficile pour moi, possesseur autrefois de bétail sur une grande échelle; car j'ai eu de nombreux troupeaux de l'espèce ovine en Apulie, et à Réate, des haras considérables. Je ne traiterai toutefois que sommairement la matière, me bornant à recueillir ici des entretiens que j'ai eus avec quelques amis, grands propriétaires de bestiaux en Epire, à l'époque de la guerre des pirates, lorsque je commandais les flottes de la Grèce, entre la Cilicie et l'île de Délos.

I. Ménas venait de se retirer; et Cossinius se tournant vers moi. Nous ne vous laisserons pas partir, me dit-il, que vous n'ayez achevé de nous expliquer ces trois parties dont vous aviez déjà commencé à nous entretenir, lorsque vous avez été interrompu. Qu'est-ce que ces trois parties? dit Murrius; ne serait-ce point celles dont vous me parliez hier, et qui concernent l'éducation des bestiaux? — Précisément, reprit Cassinius. Nous étions allés voir Pétus qui était indisposé; et là, Varron avait commencé une dissertation sur l'origine de cette science, sur la haute considération qu'elle mérite, et sur toutes les conditions de sa pratique. Il a été interrompu par l'arrivée du médecin. Je ne veux me charger, repris-je alors, que des deux premières parties composant l'histoire (*ιστορίων*) de la science. Je vous dirai ce que j'ai; quelle est son origine, et combien d'estime elle est due. Quant à la troisième, qui est la partie pratique, c'est à Scrofa de s'en tirer... *ὅτι περ μου πολλὸν ἀμείνων* (lui qui s'y entend bien mieux que

moi). On peut bien parler grec à des gens qui sont Grecs à moitié. Scrofa, en effet, n'en a-t-il pas remontré à C. Lucilius Hirpus, votre gendre, si célèbre par les beaux troupeaux qu'il possède au pays des Brutiens? — Très-volontiers, dit Scrofa; mais à la condition qu'en retour vous autres Épirotes et pâtres par excellence, vous nous ferez part de tout ce que vous savez sur ce sujet, pour me récompenser de ma complaisance; car on a toujours quelque chose à apprendre. Je m'étais donc ainsi enfermé, de mon choix, dans la partie purement théorique de la science: ce n'est pas que je ne fusse aussi propriétaire de troupeaux en Italie; mais n'est pas joueur de cithare quiconque a l'instrument en main, et je pris la parole ainsi: L'homme et les animaux doivent avoir été de tout temps dans l'ordre de la nature. Soit que l'on admette un principe générateur, avec Thalès de Milet et Zénon de Citium; soit qu'avec Pythagore de Samos et Aristote de Stagire, on en veuille nier l'existence, il faut convenir avec Dicaërque que la vie humaine, en remontant jusqu'à sa condition la plus ancienne — ment connue, a successivement passé par bien des transformations, avant d'arriver à sa forme actuelle; et que, dans cette condition primitive, l'homme se nourrissait des productions spontanées de la terre, vierge de tout ensemencement. A l'état de nature a succédé la vie pastorale; seconde période, où l'homme, au lieu de se repaître exclusivement de glands, d'arbruses, de mûres et autres fruits sauvages, enlevés aux forêts et aux buissons, choisit parmi les animaux, hôtes des bois comme lui, les espèces dont il peut s'approprier la substance, les emprisonne, et les apprivoise. On suppose avec assez de raison qu'il s'empara d'abord des brebis, comme étant la conquête

terea quod te emulcentem in campos Macros ad mercatum adducunt crebro pedes, quo facilius sentibus multa poscentibus ministres, quod eo facilius faciam, quod et ipse pecuniaris habui grandes, in Apulia oviarias, et in Reatino equarias: [qua] de re pecunaria breviter ac summatim percurram, ex sermonibus nostris collatis cum iis, qui pecuniaris habuerunt in Epieo magnas, tum cum piratico bello inter Delum et Ciliciam Græciæ classibus præsessem, incipiam hinc.

CAP. I. Cum Menas discessisset, Cossinius mihi, Nos te non dimittimus, inquit, ante quam tria illa explicaris, quæ ceperas nuper dicere, cum sumus interpellati. Quæ tria? inquit Murrius. An ea, quæ mihi heri dixisti de pastoricia re? Ista, inquit ille, quæ cooperat hic disserere, quæ esset origo, quæ dignitas, quæ ars: cum Petam lessum visere venissemus, ni medici adventus nos interrupisset. Ego vero, inquam, dicam duntaxat, quod est *ιστορίων*, de duobus rebus primis, quæ accepi, de origine, et dignitate. De tertia parte, ubi est de arte, Scrofa suscipiet: ut senigrævis pastoribus dicam græce, *ὅτι περ μου πολλὸν ἀμείνων*. Nam is magister C. Lucili Hirpi generi tui, cujus nobiles pecunarie in Bru-

tiis habentur. Sed hæc ita a nobis accipietis, inquit Scrofa ut vos, qui estis Epitotici, pecunarii athleteæ, remuneremini nos, ac quæ scitis, proferatis in medium. Neque enim omnia potest scire. Cum accepissem conditionem, ut meæ partes essent primæ, non quo non ego pecuniaris in Italia habeam, sed non omnes qui habent citharam, sunt citharædi: igitur, inquam, et homines et pecua cum semper fuisset necesse natura. Sive enim aliquid fuit principium generandi animalium, ut putavit Thales Milesius, et Zeno Citteus: sive contra principium horum extitit nullum, ut creditit Pythagoras Samius, et Aristoteles Stagiritæ; necesse est humana vitæ a summa memoria gradatim descendisse ad hanc ætatem, ut scribit Dicaæarchus: et summum gradum fuisse naturalem, cum viverent homines ex iis rebus, quæ inviolata ultro ferret terra: ex hac vitæ in secundam descendisse pastoriciam, et feris atque agrestibus, ut ex arboribus ac virgultis decerpendo glandem, arbutum, mora, pomaque colligerent ad usum; sic ex animalibus, cum propter eandem utilitatem quæ possent silvestria deprehenderent, ac concluderent, et mansuescerent. In quæ primum non sine causa putant oves assumtas, et propter utilitatem, et propter

la plus facile et la plus profitable. Ces animaux en effet, d'un naturel si doux, convenaient parfaitement à la condition primitive de l'homme, à qui ils fournissaient du lait et du fromage pour sa nourriture, des peaux et de la laine pour couvrir son corps. Après la vie pastorale vint la vie agricole, troisième période de l'humanité, qui garda longtemps plus d'un trait des deux précédentes. De nos jours encore on retrouve plusieurs espèces de bétail à l'état sauvage dans certaines contrées. Les brebis par exemple en Phrygie, ou on les voit errer par troupeaux, et les chèvres dans l'île de Samothrace. Ces dernières, dont l'espèce s'appelle en latin *rola*, abondent en Italie, sur les monts Fiscellum et Tetrica. Quant aux pores, tout le monde sait qu'il y en a de sauvages, à moins qu'on ne veuille regarder le sanglier comme un autre animal. Les bœufs se trouvent également à l'état le plus sauvage en Dardanie, en Médie, et en Thrace. Les ânes sauvages (onagres) ne sont pas rares dans la Phrygie et la Lycaonie; il y a des chevaux sauvages dans quelques contrées de l'Espagne cétériore. Voilà pour l'origine de la science, je passe à l'estime qui lui est due. Les plus illustres personnages de l'antiquité étaient tous des pâtres; les langues grecque et latine en portent toutes deux témoignage. Voyez les anciens poètes qui appellent leur héros tantôt *πρόβατος* (riche en agneaux), tantôt *πολύμηλος* (riche en brebis), tantôt enfin *πολυούτης* (riche en troupeaux de bœufs). Ces mêmes poètes nous parlent de brebis dont la toison était d'or, par allusion sans doute à leur extrême cherté. Telle était la brebis d'Atreïa à Argos, dont ce prince se plaint d'avoir été dépouillé par Thyeste; et le belier qu'Eétès possédait en Colchide, but de l'expédition de ces fils

de rois connus sous le nom d'Argonautes. Enfin telles étaient, en Libye, celles qu'enfermait le jardin des Hespérides, d'où Hercule ravit les pommes d'or (*mala*); c'est-à-dire, suivant la tradition, des troupeaux de chèvres et de brebis, qu'il transporta d'Afrique en Grèce. Et en effet les Grecs, pour rappeler par le son le cri de ces animaux, leur ont donné le nom de *μῆλα*, onomatopée que les Latins ont rendue plus expressive en échangeant une seule lettre, *bela*. Car on entend plutôt *bee* que *me* quand une brebis erie. De ce mot on a fait ensuite le verbe *belare*, en retranchant une lettre, comme dans beaucoup d'autres dérivés. Si le bétail n'eût pas été en honneur chez les anciens, les astronomes ne lui auraient certes pas emprunté plusieurs noms de signes, dans la description qu'ils ont faite du ciel. Loin d'avoir la moindre hésitation à placer ces noms au zodiaque, plus d'un auteur, en énumérant les douze signes, commence par ceux qui portent des noms d'animaux, et donne ainsi le pas au Belier et au Taureau sur Apollon et sur Hercule, qui, tout dixes qu'ils sont, ne viennent qu'en troisième lieu, sous le nom de Gemeaux. Et, peu contents de n'avoir en noms de bétail qu'un sixième du nombre des signes, ils y ont introduit le Capricorne pour compléter le quart.

Les noms de chèvre, de bœuf et de chien, que portent différentes constellations, sont également empruntés au bétail. Des terres, qui plus est, et des mers ne tirent-elles pas leurs noms de la même source, témoin la mer Egée, qui doit le sien à l'espèce chèvre (*αἴγαιος*), le mont Taurus en Syrie, le mont Canterius dans le pays des Sabin, le Bosphore de Thrace et le Bosphore cimmérien. Il y a des villes dont les noms n'ont pas d'autre origine: par exemple, la ville grecque qu'on nomme

placiditatem. Maxime enim haenatura quiete, et aptissima ad vitam hominum. Ad cibum enim lacte et caseum adhibitur, ad (corpus) vestitus et pelles (et lanam) affulerunt. Tertio denique gradu a vita pastoralis ad agriculturam descenderunt. In qua ex duobus gradibus superioribus retinuerunt multa. Et quo descenderant, ibi processerunt longe, dum ad nos perveniret. Etiam nunc in locis multis genera pecudum feruntur sunt aliquid, ut in Phrygia ex ovibus, ubi greges videntur complures; ut in Samothrace caprarum, quas latine rotas appellant. Sunt enim in Italia circum Fiscellum et Tetricum montes multae. De subius nemini ignotum, nisi qui apros non putat suos vocari. Boves perfecti etiam nunc sunt multi in Dardania, et Medica, et Thracia. Asini feri in Phrygia, et Lycaonia. Equi feri in Hispania ceterioris regionibus aliquid. Origo, quam divi: dignitas, quam dicam. De antiquis illustrissimus quisque pastor erat, ut ostendit graeca et latina lingua, et veteres poetae, qui alios vocant *πρόβατος*, alios *πολύμηλος*, alios *πολυούτης*, qui ipsas preudes propter earum aureas habuisse pelles tradiderunt, ut Argis Atreus, quam sibi Thyestem subduxe queritur: ut in Colchide Peta, ad cuius arctis pellem proiecti regio genere di-

cuntur Argonautae: ut in Libya (ad) Hesperidas, unde aurea mala, id est, secundum antiquam consuetudinem, capras et oves, [quas] Hercules ex Africa in Graeciam exportavit. Ea enim (a) sua voce Graeci appellaverunt *μῆλα*. Nec multo secus nostri ab eadem voce, sed alia litera *bela* vocantur. Non enim me, sed *bee* sonare videntur oves vocem efflerentes: a quo *belare* dicunt, extrita litera, ut in multis. Quod si apud antiquos non magne dignitatis pecus esset, in caelo describendo astrologi non appellassent eorum vocabulis signa, quae non modo non dubitarent ponere, sed etiam ab his principibus XII signa multi numerant: ut ab arietis et tauri, cum ea praepararent Apollini, et Herculi. Et enim dii ea sequuntur, sed appellantur Gemini. Nec satis putarunt de XII signis sextam partem obtinere pecudum nomina, nisi adiecissent, ut quantum tenerent, capricornum. Praeterea a pecuariis addiderunt capram, ludos, canes. An non item in mari terraque ab his regionum nota? [a pecore] in mari, quod nominaverunt a capris. Egeum pelagus: ad Syriam montem Taurum: in Sabinis Canterium montem: Bosphorum munit Thraciam, alterum Cimmerium. Nonne in terris multa, ut oppidum in Graecia Ἐππος Ἀργός? Deni-

παιων Ἀργεῖ. Enfin l'Italie ne doit-elle pas elle-même son nom aux veaux (*vitali*), comme le prétend Pison? Qui oserait nier que le peuple romain n'ait eu des pâtres pour ancêtres? Qui ne sait que Faustulus, père nourricier de Romulus et Remus, et l'instructeur de leur jeunesse, était un simple pâtre? N'étaient-ils pas des pâtres eux-mêmes ces fondateurs de notre ville, comme le prouve leur choix pour la fonder, du jour même des Parilia? Ne dit-on pas encore aujourd'hui, suivant l'ancienne coutume, *tant de bœufs, tant de brebis*, pour exprimer la valeur de certaines choses? Notre plus ancienne monnaie n'a-t-elle pas une figure de bétail pour effigie? Et n'était-ce pas avec une charue attelée d'un bœuf et d'une vache qu'autrefois on traçait l'enceinte d'une ville, et qu'on marquait l'emplacement de ses portes? Enfin les *suorilaurilia*, c'est-à-dire les victimes solennelles que l'on promène autour du peuple romain pour le purifier, qu'est-ce autre chose qu'un verrot, un bélier, et un taureau? Combien n'avons-nous pas de noms propres empruntés soit au gros, soit au petit bétail? au petit bétail, comme ceux de Porcius, d'Ovinus, de Capritius; au gros bétail, comme ceux de Taurius, d'Equitius. Enfin les Annii n'ont-ils pas reçu le surnom de Capra, les Statilii celui de Taurus, et les Pomponii celui de Vitulus? Et combien en en eût-il d'autres! Reste à dire en quoi consiste la science même du nourrissement; c'est ce dont notre ami Scrofa, à qui la palme est décernée par le siècle en fait d'économie rurale, va s'acquitter beaucoup mieux que moi. Tout le monde alors tourna les yeux vers Scrofa, qui commença en ces termes : Cette science consiste à se procurer du bétail et à le nourrir, afin de tirer le plus d'argent possible de la chose même

d'où vient le mot argent. Car *pecunia* (argent monnayé) est dérivé de *pecus*; le bétail étant regardé comme la base de toute richesse. Cette science se divise en neuf parties, ou, si l'on veut, en trois, qui se subdivisent chacune en trois autres. La première de ces trois parties comprend le petit bétail, dont on compte trois espèces, savoir : les brebis, les chevres, et les pores; la seconde comprend le gros bétail, qui se forme également de trois espèces, savoir, les bœufs, les ânes et les chevaux; la troisième et dernière partie, qui n'est qu'accessoire et non d'un produit immédiat, mais qui cependant est inhérente à la matière, comprend les mulets, les chiens et les bergers. Chacune de ces neuf parties en renferme neuf autres relatives, savoir, quatre à l'acquisition du bétail, quatre à son entretien, et une dernière qui se rapporte à ces deux objets à la fois; ce qui ne fait pas moins de quatre-vingt-neuf parties, toutes indispensables, et d'une importance majeure. D'abord, pour se procurer de bon bétail, il importe avant tout de savoir à quel âge on doit prendre chaque espèce. Les bœufs, par exemple, se payent moins chers en dedans d'un an et passe dix, parce que le bœuf ne commence à servir qu'à sa seconde ou à sa troisième année, et ne sert plus après sa dixième. En général, la première et les dernières années des bestiaux sont toujours stériles. La seconde des quatre parties qui se rattache à l'acquisition a pour objet la forme extérieure du bétail, considération qui influe beaucoup sur la qualité. Pour l'acheteur, un bœuf aux cornes noires vaut mieux qu'un bœuf aux cornes blanches; une chèvre de grande taille, qu'une petite chèvre. Quant au pore, il doit être long de corps et court de tête. La troisième partie consiste à s'as-

que Italia a vitulis, ut scribit Piso. Romanorum vero populum a pastoribus esse ortum quis non dicit? quis Faustulum nescit pastorem fuisse nutricium, qui Romulum et Remum educavit? non ipsos quoque fuisse pastores ostendit, quod Parilia potissimum celebrare urbem? non item, quod multa etiam nunc ex velere instituta habus et ovibus debitor? et quod res antiquissimum, quod est flatum, pecore est notatum? Et quod vivo urbis, cum condita est, taurus, et vacca (junctis), qui essent mui et porci definitum? Et quod populus Rom. cum iustitiam, suorum vitulis circumagantur verres, aries, taurus? Et quod nomina multa habemus ab utroque pecore, a majore et a minore? A minore, Porcius, Ovinus, Capritius; sic a majore Equitius, Taurinus. . . cognomina adsignificari, quod dandum ut Annii Caprae, Statilii Tauri, Pomponii Vituli; sic a porcibus alii multi. Reliquum est de scientia pastorali, de qua quod est dicendum, Scrofa noster, cui haec res debet, verum institutum omnium palmam, qui melius potest, dicit. Cum convertissent in eum ora omnes, Scrofa : Labor, inquit, est scientia pecoris parandi, ac pascendi, ut finibus quam possunt maximam capiantur ex ea, a quibus ipsa

pecunia nominata est. Nam omnis pecuniae pecus fundamentum. Haec res habet novem discretas, fortissimas; ut sit una de minoribus pecundis; cuius genera tria, ovis, capra, sus. Altera de pecore majore, in quo sunt item ad tres species natura discreti, boves, asini, equi. Tertia pars est in pecoraria, quae non parum, ut ex his capiatur fructus, sed propter ea, ut ex ea sint, muli, canes, pastores. Hanc unamquamque in se generales partes habet novenas, quarum in pecore parando necessariae quatuor; alterae in pascendo totidem; praeterea communis una. Haec sunt omnes partes minimum octoginta et una, et quidem necessariae, nec parvae. Primum ut homines pecus, munus scire oportet, quae aetate quaque pecudem parare, habere que expellat. Haec in huius pecore minoris notis annuntia et supra decem annorum, quod a hominibus, aut tria fructum ferre incipit, neque longius post decimum annum prodest. Nam prima aetas omnis pecoris et extrema sterilis. Et quatuor altera pars est cognitio formae minimaeque pecudis, quales sit. Magni enim interest, cognoscere quaeque sit, ad fructum. Haec potius bovem enotat comibus apertis, quam albis; capram amplam, quam parvam; sues proceras corpore, capillosas

surer de la race. Celle des ânes d'Arcadie est célèbre dans la Grèce comme en Italie celle des ânes de Réate. C'est au point que j'ai vu un âne se vendre soixante mille sesterces, et deux paires de chevaux, à Rome, aller jusqu'à quatre cent mille. La quatrième partie se rapporte aux formes de droit qui régissent l'acquisition du bétail, et aux précautions légales dont cette propriété s'entoure. Pour qu'elle passe sûrement d'une main à une autre, il faut bien faire intervenir quelques formalités. Ce n'est pas tout, en fait de transaction, qu'on soit convenu d'un prix et qu'on le paye. L'état sanitaire, bon, mauvais ou douteux, amène autant de stipulations différentes dans un marché de bétail. Viennent après l'achat quatre ordres de considérations d'une autre nature. Il s'agit de nourrir son bétail, de le faire multiplier, d'élever les petits, de le conserver sain. Touchant la nourriture, qui est le premier de ces quatre ordres, il y a trois choses à observer relativement aux espèces : les conditions de lieux de parcours, l'époque de l'année où le bétail y doit être conduit, et ce qu'il faut qu'il y trouve à paître. Ainsi des localités montueuses et du feuillage à brouter, voilà ce qui convient aux chevres, plutôt que de gras pâturages.

C'est le contraire pour les cavales. Il y a encore, suivant les localités, pacage d'été et pacage d'hiver. Ainsi les troupeaux de brebis de l'Apulie vont passer la campagne d'été dans le Samnium, après que la déclaration en a été faite aux fermiers de la république, qui l'enregistrent ; car il ne faut pas encourir les peines portées par la loi des censeurs. Ainsi, pendant la même saison, les mulets quittent les plaines de Roséa pour les hautes montagnes de Gurgur. Il faut en der-

nier lieu faire acception des aliments particulièrement propres à chaque espèce de bétail, ce qui ne se borne pas à donner du foin aux chevaux et aux bœufs, et du gland aux pores, à qui le foin ne saurait convenir. Il faut encore savoir à propos ajouter de l'orge et des fèves à la provende, et faire manger aux bœufs du lupin ; du cytis et du sain-foin aux bêtes laitières. Un mois avant la saillie, on augmente la ration des béliers et des taureaux, pour leur donner des forces, tandis qu'on diminue celle des vaches et des brebis ; car on prétend, avec raison, que les femelles conçoivent mieux quand elles sont maigres. La génération est l'objet de la seconde partie ; et j'appelle génération la période intermédiaire entre la conception et l'instant où la bête met bas ; car c'est le commencement et le but de la génération. Il faut s'occuper avant tout de l'accouplement et de l'époque où la femelle admet le mâle. Pour la race portant soie, c'est depuis le lever de Favonius jusqu'à l'équinoxe du printemps ; pour la race ovine, du coucher de l'Arcture à celui de l'Aigle. Il faut en outre observer préalablement un temps de séparation nécessaire entre les mâles et les femelles, lequel est ordinairement de deux mois pour toute espèce de troupeaux. La gestation a aussi des soins particuliers, la délivrance arrivant plus tôt ou plus tard, suivant les espèces. La jument par exemple porte un an, la vache dix mois, la truie quatre, la brebis cinq, et la chèvre autant. Un phénomène de génération qui passe toute croyance, et qui est cependant de toute vérité, se voit sur les côtes de Lusitanie en Espagne, près de la ville d'Olysippe, sur le mont Tagro. Là les cavales conçoivent du vent, comme il arrive assez souvent chez nous

ut sint parvis. Tertia pars est, quo sint seminio querendum. Hoc nomine enim asini Arcadici in Græcia nobilitati, in Italia Reatini, usque eo, ut mea memoria asinus venient sextertius millibus LX, et una quadrage Romæ constiterint quadringentis millibus. Quarta pars est de jure in parando, quemadmodum quæque pecudem emi oporteat civili jure. Quod enim alterius fuit, id ut fiat meum, necesse est aliquid intercedere. Neque in omnibus satis est stipulatio, aut solutio munerum ad mutationem domini. In emptione alias stipulandum statim, esse e valledinario, alias e sano pecore, alias e neutro. Altere partes quatuor sunt, cum jam emeris, observanda, de pastione, de futura, de nutritu, de sanitate. Pascendi primus locus qui est, ejus ratio triplex. In qua regione quæque potissimum pascas, et quando, et queis? ut capras in montuosis potius locis et fruticibus, quam in herbidis campis; equas contra. Neque eadem loca, æstiva et hiberna idonea omnibus ad pascendum. Itaque greges ovium longe abiguntur ex Appulia in Samnium æstivatum, atque ad publicanum profitentur, ne, si inscriptum pecus paverint, lege censoria committant. Muli e Rosæa campestri æstate exiguntur in Gurgures altos montes. Qui potissimum quæque pecudem pascatur, habenda ra-

tio. Nec solum, quod feno fit salura equa, aut bos, cum suæ hoc vident, et querant glandem: sed quod ordem, et faba interdum sit quibusdam obijciendum, et dandum lubus lupinum, et lactariis Medica, et cytium. Præterea quod ante admissuram diebus xxx arietibus, ac tauris datur plus cibi, ut vires habeant: feminis lubus demitur, quod mæscentes melius concipere diuntur. Secunda pars est de futura. Nunc appello futuram a conceptu ad partum: hi enim prægnationis primi et extremi fines. Quare primum videndum de admisione, quo quæque tempore ut incant facere oporteat. Nam, ut suillo pecori a favonio ad aquinoctium vernum putant aptum, sic ovillo ab Arcturi occasu, usque ad Aquilæ occasum. Præterea habenda ratio, quanto ante quam incipiat admissura fieri, mares a feminis secretos habeant: quod fere in omnibus binis mensibus ante faciunt et armentarii, et opiliones. Altera pars est in futura, que sint observanda, quod alia alio tempore parere solet. Equa enim ventrem fert xii menses, vacca decem, ovis et capra quinque, sus quatuor. In futura res incredibilis est in Hispania, sed est vera, quod in Lusitania ad oceanum in ea regione, ubi est oppidum Olysippo, monte Tagro, quædam a vento certo tempore concipiunt equæ, ut hic gallinæ quæ-



aux poules dont les œufs sont appelés *επγνέμος* (conçus du vent); mais les poulains conçus de cette manière ne vivent pas plus de trois ans. Quant aux petits qui viennent à terme, ou après, il faut les nettoyer et les faire lever avec précaution, de crainte qu'ils ne soient (pendant la nuit) écrasés sous la mère. Les agneaux qui naissent après terme, et qui ont conséquemment séjourné plus que le temps normal dans les flans de la mère, s'appellent *chordi*, mot dérivé de *χόρion* (arrière-faix). La troisième partie, la formation des élèves consiste à examiner combien durera, à quelles heures, et en quel lieu se fera l'allaitement des petits; et si la mère manque de lait, à leur donner une nourrice. Les élèves qu'on fait de cette façon sont appelés *subrumi*, ce qui veut dire, sous la mamelle. *Rumi* était, à ce que je crois, l'ancien mot usité pour exprimer mamelle. On sevré ordinairement les agneaux au bout de quatre mois, les boucs au bout de trois, et les pores au bout de deux mois. Comme à cet âge ces derniers sont assez purs pour pouvoir être offerts en sacrifice, on les appelait autrefois *sacres* (sacres); c'est à eux que Plante fait allusion, lorsqu'il dit : Combien coûtent les pores sacrés? On appelle dans le même sens *opini* les bœufs d'engrais que l'on destine aux sacrifices publics. La quatrième partie concerne le régime sanitaire, matière aussi importante que complexe; car une bête malade peut vicier tout un troupeau, et d'un mal individuel faire un désastre général. Il faut distinguer deux sortes de maladies : celles qui, de même que les maladies des hommes, réclament la présence du médecin; et celles qui, pour leur guérison, ne demandent que les soins du père. Cette partie en renferme trois autres :

savoir, les causes des maladies, les symptômes qui les annoncent, et le traitement qu'il faut appliquer à chacune. En général, les maladies du bétail ont pour cause l'excès du chaud ou du froid; quelquefois l'excès de travail ou son contraire, le manque d'exercice, ou bien encore l'inobservation d'un temps de repos, quand on les fait boire ou manger immédiatement après le travail. La présence d'une maladie se manifeste par des symptômes. Ceux de la fièvre occasionnée par l'excès de chaleur ou de froid sont : la bouche béante, la respiration entrecoupée : et le corps brûlant. Voici le traitement qu'il faut suivre dans ce cas : On baigne l'animal, on le frotte avec de l'huile et du vin tiède; on le met à la diète, on le couvre bien pour que le froid ne puisse l'atteindre, et on ne lui donne à boire que de l'eau qu'on a fait tiédir. Si ce traitement ne fait point d'effet, pratiquez une saignée; des veines de la tête surtout. Les autres maladies ont également des causes et des signes particuliers. Le pasteur en chef doit en avoir par écrit le détail circonstancié. Reste la question du nombre; neuvième subdivision, commune, ainsi que nous l'avons dit, aux deux premières. Lorsqu'on veut élever des bestiaux, il importe avant tout d'en fixer les quantités, d'examiner combien de troupeaux le fonds comporte, et de combien de têtes chacun doit se composer, afin de n'avoir en terrains ni déficit ni superflu; car il y a perte dans les deux cas. Il faudra de plus, pour chaque troupeau, avoir des notes exactes du nombre des brebis en état de porter, de celui des bœliers, de leurs petits mâles et femelles, et enfin des bêtes de rebut, dont il faut se défaire. Quand une mère a trop de nourrissons, certains pères lui en reti-

quent, et que quelque morbum ratio curandi sequi debeat. Fere mothorum causæ erunt, quod laborant propter aestus, aut propter frigora, nec non etiam propter nimium laborem, aut contra, propter nullam exertationem, aut si cum exercueris, statim sine intervallo cibum aut potionem dederis. Signa autem sunt, ut eorum, qui sive ex aestu, sive ex labore febrem habent, adaperitum os, humido spiritu crebro, et corpore calido. Curatio autem, cum hic est morbus, hæc. Perfunditur aqua, et perungitur oleo et vino tepelacto, et item cibo sustinetur, et injicitur aliquid ne frigus cadat, sicuti aqua tepida datur. Si hoc genus rebus non proficitur, demitur sanguis, maxime ex capite. Item ad alios morbos alia causæ, etiam alia signa in omni pecore, quæ scripta habere oportet magistrum pecoris. Relinquitur nomen, quod dixi, de numero, utriusque partis commune. Nam et qui parat pecus, necesse est constitui numerum, quot greges, et quantos sit pastus, ne aut salutus desint, aut supersint, et ideo fructus dispareant. Præterea scire oportet in grege quot feminas habeat, quæ parere possunt, quot arietes, quot utriusque generis soboles, quot rejiculae sint alienanda. In alioquin, si sunt plures nati, ut quidam faciunt, sequendum, ut

quæ solent, quarum ova *επγνέμος* appellatur. Sed ex his equis, qui nati puli, non plus triennium vivunt. Quæ nata sunt matura, et chorda, ut pure et mollior stent, videndum, et ne oblerantur. Dicuntur agni chordi, qui post tempus nascuntur, ac remanserunt in vulvis infimis. Vocant *χορδion*, a quo chordi appellati. Tertia res est, de nutritio quid observari oportet, in quo, quot diebus matris sugant mammam, et id quo tempore, et ubi; et si parum habet lactis mater, ut subijciat sub alterius mammam, qui appellentur *subrumi*, id est sub mamma. Anti quo enim vocabulu mamma rumis, ut opinor. Fere ad quatuor menses a mamma non disjunguntur agni, chordi tres, porci duo; e quibus, quom puri sunt ad sacrificium, ut immolentur, olim appellati sacres, quos appellat Plautus, cum ait : Quanti sunt porci sacres? sic boves attiles, ad sacrificia publica saginati, dicuntur opini. Quarta pars est de sanitate; res multiplex, ac necessaria; quod morbosum pecus, et vitiosum, et quando non valet, sepe magna græci afficit calamitate. Cujus sententiæ genera duo : unum ut in hominem, ad quem adhibendi medici; alterum, quo ipse etiam pastor diligens mederi possit. Ejus partes sunt tres; nam animadvertendum, quæ cuiusque morbi sint causæ, quæque signa eorum causarum

rent. Imitiez-les. Ce qui reste profite mieux.

Prenez-y garde, dit Atticus. Il y a dans vos catégories quelque chose qui cloche, qui cadre mal avec vos définitions de gros et petit bétail. Essayez, par exemple, d'appliquer vos neuf divisions aux chapitres des pasteurs et des mulets : vos principes sur l'accouplement et la gestation y feraient une belle figure ! Passe pour les chiens, à qui ces notions sont du moins applicables. Je vous concède même les pasteurs, parce qu'on leur permet dans les fermes, et même dans leurs stations d'été, d'avoir des femmes avec eux. L'on gagne à cela de les attacher davantage à leurs troupeaux, et d'obtenir des naissances un accroissement de son domestique ; ce qui fait fructifier l'exploitation. Cette multiplication de neuf par neuf, repris-je, peut bien n'être pas tout à fait rigoureuse. C'est une façon de parler, comme on dit les mille vaisseaux de l'expédition de Troie, le tribunal des *centumvirs* (des cent juges) à Rome. Il n'y a qu'à retrancher, en ce qui concerne les mulets, les deux parties relatives à la conception et à la gestation. Du mulet ? s'écria Vacius. Est-ce qu'on n'a pas vu à Rome des mules porter et mettre bas ? Je m'empressai de chanter sur le même ton, en citant un passage de Magon et un de Dionysius, où il est dit que la gestation est d'un an chez les juments et les mules. Or, si c'est un prodige en Italie, ajoutai-je, comment ailleurs la chose est-elle trouvée toute naturelle ? N'est-il pas vrai que les hirondelles et les cigognes, qui produisent en Italie, ne pondent point en d'autres contrées ? Ignorez-vous encore que le palmier-datté, qui donne des fruits en Syrie et en Judée, ne rapporte pas en Italie ? Allons, dit alors Scrofa, si vous tenez abso-

lument à avoir nos quatre-vingt-une divisions complètes, abstraction faite de la faculté reproductive des mulets, nous avons de quoi remplir la double lacune. Il est en effet deux espèces de produits qu'on tire par surcroît des troupeaux, et qui constituent deux nouveaux sujets de considérations supplémentaires. L'un de ces produits provient de la tonte qu'on fait aux brebis et aux chevres, en coupant ou arrachant leur toison. L'autre, plus généralement pratiqué, consiste dans le lait et le fromage. Les Grecs ont honoré cette matière d'un nom particulier, *τυροποιία* (fabrication des fromages) et leurs auteurs en ont beaucoup parlé.

II. Voilà ma tâche accomplie ; j'ai posé les questions et leurs limites : à votre tour, célèbres Épirotes. Développez devant nous chaque division de la matière, et voyons un peu quelle est la portée des pasteurs de Pergame et de Maléde. Alors Atticus, dont le nom de famille était encore T. Pomponius, et qui s'appelle, Cécilius Atticus aujourd'hui, prit la parole et dit : Je vois bien que c'est à moi de parler le premier, puisque vous semblez me désigner des yeux. Je traiterai donc des troupeaux que j'appelle, d'après vous, primitifs. Vous venez de nous dire en effet que, parmi ces animaux sauvages, les brebis furent les premières dont l'homme se soit emparé, qu'il ait apprivoisées. Il faut avant tout n'acheter que de bonnes brebis : elles sont réputées telles quant à l'âge, lorsqu'elles ne sont ni trop vieilles, ni trop jeunes. Les unes ne sont pas actuellement, les autres ne sont plus de rapport. Préférez cependant l'âge où le produit est en expectative, à celui qui n'a d'avenir que la mort. Voici les conditions quant aux formes extérieures des

quosdam subilucas. Quae res facere solet, ut reliqui melius crescant. Vide, inquit Atticus, ne te fallat, et novena ista parles non exeat extra pecoris minoris ac majores nomen. Quo pacto enim erunt in tuis et pastribus novena partes, ubi nec admissum, nec foetura observantur ? In canibus enim video posse dici. Sed do etiam in hominibus posse novenarium retineri numerum, quod in liberis habent in villis mulieres, quidam etiam in aëstivis, et id perficere putant, qui facilius ad groves pastores retineant, et puerperis familiam faciunt majorem, et rem pecuniarum fructuosiores. Si, inquam, numerus non est, ut sit ad amissum, ut non est, cum diemus mille naves iisse ad Troiam, centumvirale esse iudicium Rome : denique (si vis) duas res de mulis, admissum et parturiam. Vacius : Parturiam, inquit ? prorsus ut non aliquoties deatrum Rome peperisse mulam. Cui ego ut succinerem, subiieci, Magonem et Dionysium scribere, mulam et equam, cum conceperint, duodecimo mense parere. Quare non, si hic in Italia cum peperit mula sit portentum, adsentiri omnes terras. Neque enim hirundines et ciconae, quae in Italia partunt, in omnibus terris partunt. Non scitis palmas caryotas in Syria parere in Judaea, in Italia non posse ? Sed Scrofa : Si exegeris mavis sine mu-

larum foetura et nutritura numerum octoginta et unum, est qui expleas duplicem istam lacunam : quod extraordinarie fructum species decem accedunt magnae. Quorum una est tensusa, quod oves ac capras debent, aut vellunt : altera, quae latus patet, est de lacte et caseo, quam scriptores graeci separatim *τυροποιία* appellaverunt ac scripserunt de ea re permulta.

II. Sed quoniam nos nostrum pensum absolvimus, ac finitula est pecuaria questio : nunc rursus vos reddite nobis, o Leprotae, de qua quaque re, ut videamus, quid pastores a Pergamæ, Malévede potius sint. Atticus, qui tunc T. Pomponius, nunc Q. Cécilius cognomine eodem : Ego opinor, inquit, incipiam primum, quoniam in me videre coniecit oculos : et dicam de primigenia pecunia. E levis enim pecudibus primum dicitur oves comprehensas ab hominibus, ac mensefactas. Has primum oportet bonas emere. Quae ita (cognoscuntur) ab aetate, si neque vetulae sunt, neque merae agnae : quod alterae jam nondum, alterae jam non possunt dare fructum. Sed etae melior aetas, quam sequitur spes, quam ea quae mors. De forma, oves esse oportet corpore amplo, quae lana multa sit et molli, villis altis, et cum densis toto corpore, maxime circum cervicem et collum, ventrem quoque ut habeat pilo-

brebis; grande taille, laine abondante et soyeuse, et touffue par tout le corps, mais principalement vers la tête et autour du cou; le dessous du ventre bien fourni. Nos ancêtres nommaient *apicor* les brebis au ventre dégarni, et les mettaient au rebut. Ayez soin qu'elles soient basses sur jambes, et à queue longue, si elles sont de race italienne; à queue courte, si elles sont originaires de Syrie. Le premier point à constater, c'est la qualité de la race; il y a deux moyens d'en juger. En premier lieu, le belier a-t-il le front bien garni, les cornes torsées tendant à se réunir vers le museau, l'œil roux, les oreilles fournies, beaucoup d'ampleur de poitrine, d'épaules et de croupe, une longue et large queue? En second lieu, les agneaux issus de lui sont-ils de belle venue? Il faut voir encore si le belier a la langue noire ou mouchetée, car les agneaux qu'il produira seront respectivement de laine noire ou mouchetée. Quant à l'achat, les formes en sont réglées par la loi, dont les dispositions sont plus ou moins modifiées par la coutume des lieux. Quelques-uns, en fixant un prix par tête, stipulent que deux agneaux choisis (venus après terme), ou deux brebis éventées, ne seront comptés que pour un. On se sert d'ailleurs pour cette espèce de transaction d'une forme traditionnelle, que voici : L'acheteur dit au vendeur : « Me les vendez-vous pour tant? » et, après réponse affirmative et engagement de l'acheteur d'en payer le prix, ce dernier ajoute, suivant la teneur de la formule : « Me garantissez-vous loyalement que ces brebis sont saines, selon les conditions requises pour cette espèce de bétail, qu'il n'en est aucune de longue, sourde, ni de pelée sous le ventre, ou qui provienne de

« troupeau malade; et que j'en serai bien dûment propriétaire? » Ces formalités accomplies, le troupeau n'est encore considérée comme ayant changé de maître, qu'après le recensement; mais elles suffisent, d'après la législation, de contrats pour qu'acheteur ou vendeur puissent être judiciairement contrainits, le premier à livrer même avant d'avoir reçu le prix; le second, à payer ledit prix. Je vais traiter maintenant des quatre autres parties : de l'alimentation, de la propagation, de l'éducation des jeunes, et de l'état sanitaire. Le premier soin est de bien pourvoir à la nourriture des brebis, autant au dedans qu'au dehors. Les étables devront être bien situées, à l'abri du vent, et tournées au levant plutôt qu'au midi. Le sol en devra être uni, et de plan incliné, afin d'être facilement balayé et tenu propre; car, dans l'humidité, la laine des brebis s'altère, la corne de leurs pieds se pourrit, et inévitablement les bêtes deviennent galeuses. Le feuillage de leur litière doit être renouvelé au bout de quelques jours, pour leur procurer un coucher plus doux et plus propre : elles n'en mangent que mieux. Il faut encore séparer du reste par des cloisons les brebis malades, ou prêtes de mettre bas : cette précaution n'est guère praticable qu'aux troupeaux qui séjournent dans les fermes. Mais dans les bois et loin des habitations on aura soin de se procurer des claies, filets, et autres ustensiles propres à construire des parcs d'isolement. Le pacage des troupeaux exige des excursions tellement lointaines, qu'il y a quelquefois plusieurs milles entre les stations d'été et celles d'hiver. Qui le sait mieux que moi? dis-je; car j'ai des troupeaux qui paissent l'hiver en Apulie, et l'été sur la montagne de Rêate. Le

sum. Itaque que id non haberent, majores nostri apicor appellabant, ac rejiciebant. Esse oportet omnibus humilibus, caudis observare, ut sint in Italia prolixius, in Syria brevius, in primis videri lunc, ut homi seminis peris habeas. Id fore ex dualis rebus potest animalavertit, ex forma, et progenie. Ex forma, si arictes sint fronte lunc vestili bene, tertiis omnibus promis ad rostrum, ravis oculis, lunc oertis auribus, amplo pectore, scapulis et clunibus latis, cauda lata et longa. Animu ad verbum lunc quoque linguam nigra, aut varia sit, quod fore qui em habent, nigros aut varios procreant agnos. Ex progenie autem animalavertitum, si agnos procreant formosus, in emendibus pure utum eo, quod lex praecepit. In ex emendibus autem, alii pauciora exiguat. Quidam enim pretio facto in singulis oves, ut acci choroi duo, pro una ovis amonerunt, et si qui vestit de dentis absent, item lunc pro singulis ut procedunt. D. reli pro antiqua fore formula utuntur. Cum emtor dixit : Tanti sunt mi emte? et ille respondit : Sunt, et exprimitur munus : emtor stipulatur pascere formula sic : Illi oves, qui de te aguntur, sanas recte esse, uti peris ovillum, quod recte sanum est, extra lunc aut, surdam, minam, id est, ventre glabro, neque de peccere moribus esse, balatone recte licere. Itaque sic recte

licet spondere? Cum id factum est, tamen ex domum non mutavit, nisi si est adnumeratum. Nec non emtor potest emto veniit villum dammare, si non hoc vet, quamvis non soderit munus : ut ille emtoem simili iudicio, si non reddidit pretium. De alteris quatuor rebus deinceps dicam, de pastione, fortura, nutritu, sanitat. Primum providendum, ut totum annum recte pascatur iulus, et foris stabula ubi oves ut sunt : ne ventosa : quae spectent magis ad orientem, quam ad meridiam (tempus) habuerint, solum oportet esse emendatum, et proclivum, ut exorti de de possit, ac fieri potum. Non enim solum ut alio laam corrumpit ovum, sed et lunc magis, ac scabios fieri cogit. Cum aliquid dies steterint, subigere oportet virgula alia, quo molius requiesant, paucioresque sint. Libentius enim ita pascuntur. Faciendum quoque septa secreta habidus, quo incientes secludere possis, item quo empor agro. Hoc magis ad villaticos greges animalavertenda. Contra illi in salubris qui pasuntur, et a tectis absent longe, potum secum crates, aut recta, quibus cohortes in solitudine faciant, et ceteraque utensilia. Longe emia et late in diversis locis pasci solent, ut multa malia absent, sepe inferne pastiones ab astivis. Ego vero san, emmam, cum nabo greges in Apollia libentibus, qui

sentier, *calles publica*, chemin réservé aux troupeaux, qui relie ces deux stations ensemble, pourrait être assimilé à un joug, aux extrémités duquel sont assujettis deux paniers qu'on veut porter ensemble.

Quand on fait paître les brebis sans changer de contrée, il y a, suivant les saisons, des distinctions à faire dans les heures de la journée. L'été, c'est au point du jour qu'on mène le troupeau au pâturage. L'herbe, alors humide de rosée, est bien plus savoureuse qu'à l'heure de midi, ou la chaleur l'a desséchée. Quand le soleil a paru, c'est le moment de le conduire à l'abreuvoir : il retourne, après, plus gaillard à la pâture. Vers midi on le met à l'ombre sous des rochers ou des arbres touffus, en attendant que la grande ardeur soit passée. Puis aux approches de la soirée, quand l'air est rafraîchi, on le fait paître de nouveau jusqu'au coucher du soleil. On aura soin qu'il aie toujours les rayons à dos, car les moutons ont la tête d'une sensibilité extrême. Le soleil couché, après un intervalle de repos, on fait encore boire ses bêtes, et paître de nouveau jusqu'à nuit fermée, parce qu'alors l'herbe aura repris la saveur du matin. Cette pratique doit s'observer scrupuleusement depuis le lever des Pléiades jusqu'à l'équinoxe de l'automne. Dans un champ récemment moissonné, la présence d'un troupeau est doublement avantageuse. Il s'engraisse des épis tombés; et, par le fumier qu'il y dépose, mêlé à la paille broyée sous ses pieds, la terre se trouve tout amendée pour une récolte à venir. Le régime de pacage pour l'hiver et le printemps offre les différences que voici. On mène au pâturage les brebis à l'heure où les frimats de la nuit ont disparu, et on les y laisse

tout le jour, ne les faisant boire qu'une fois vers l'heure de midi. C'est à peu près là tout ce qu'on peut dire touchant l'alimentation des brebis. Je passe à la propagation de l'espèce. Il faut, de deux mois à l'avance, séparer le belier étalon du reste du troupeau, et le nourrir plus largement que de coutume. Le soir, au retour du pâturage, mettez devant lui une ration d'orge : il en aura plus de force, et supportera mieux les fatigues de son rôle. Le véritable moment de la monte est depuis le coucher de l'Arcture jusqu'à celui de l'Aigle : tout agneau conçu plus tard est chétif et grêle. La brebis porte cent cinquante jours, et conséquemment mettra bas à la fin de l'automne, époque où la température est assez douce, et où l'herbe, renouvelée par les premières pluies, commence à sortir de la terre. Pendant tout le temps de la monte les brebis ne doivent boire qu'à la même source; un changement d'eau ne manquerait pas d'altérer leur laine et de nuire à leur fruit. Sitôt que toutes les brebis sont pleines, de nouveau on les sépare des béliers, dont l'importunité ne leur est plus que nuisible. Ne souffrez jamais qu'elles subissent le mâle avant l'âge de deux ans : plus tôt, elles ne donnent que des agneaux imparfaits, et elles-mêmes s'épuisent. L'âge de trois ans va encore mieux pour produire. Pour empêcher les approches du béliers, on enferme aux brebis les parties sexuelles dans de petits paniers de joncs, ou de toute autre matière; mais le meilleur préservatif, c'est de faire paître séparément mâles et femelles. J'arrive maintenant à l'éducation. Quand les brebis sont prêtes à mettre bas, on les fait entrer dans des étables réservées à cet effet. Là on tient les nouveau-nés près du feu deux ou trois jours, au bout des-

in Reatinis montibus aestivabant. Cum inter haec bina loca, ut jugum continet sirpicibus, sic calles publicae distantes pastiones; easque ibi, ubi pascuntur in eadem regione, tamen temporibus distinguunt, ut aestate, quod cum prima luce evenit pastum, propterea quod tunc herba roscida meridiana, quae est aridior, juvenilitate praestat: sole exorto potum propellunt, ut redintegrantes rursus ad pastum alacrior faciant. Circiter meridianus aestus, dum defervescent, sub umbriferas rupes, et arbores patulas subjungunt, quoad refrigeratur aer, et vespertino rursus pascunt ad solis occasum. Ita pascere pecus oportet, ut averso sole agat. Caput enim maxime ovis molle est. Ab occasu parvo intervallo interposito ad bibendum appellant, et rursus pascunt, quoad contenebravit. Iterum enim tum juvenitatis in herba redintegrabit. Haec ab vergiliarum exortu ad aequinoctium autumnale maxime observant. Quibus in locis messes sunt factae, iungere est utile duplici de causa, quod et caduca spica saturantur, et obtrititis stramentis, et sclerotatione faciunt in annum segetes meliores. Reliquae pastiones hierno ac verno tempore hoc mutant, quod prima jam exhalata, propellunt in pabulum, et pascunt diem totum, ac meridiano tempore semelagere potum satis habent. Quod ad pastiones attinet,

haec fere sunt: quod ad futuram, quae dicam. Arietes, quibus sis usus ad futuram, bimestri tempore aute discernendum, et largius pabulo explendum. Cum redierunt ad stabula et pastu, ordeum si est datum, firmiores fiunt ad laborem sustinendum. Tempus optimum ad admittendum ab Arcturi occasu ad Aquile occasum, quod quae postea concipiuntur, fiunt vegrae, atque imbecillae. Ovis praegnans est diebus cl. Itaque fit partus exitu autumnali, cum aer est modice temperatus, et primitus oritur herba imbribus primoribus evocata. Quamdiu admissura sit, eadem aqua uti oportet, quod commutatio et lanam facit variam, et corrumpit uterum. Cum omnes conceperunt, rursus arietes discernendi: ita factis praegnantibus quod (si) sunt molesti, obsunt. Neque pati oportet minores, quam bimas saliri, quod neque natum ex his idoneum est, neque non ipsa fiunt (etiam) deteriores: et non meliores, quam trimae admissae. Detraherent ab saliendo fiscellis et jumco, aliae quae re, quod alligant ad natam. Commodius servantur, si secretas pascunt. In nutritu cum parere ceperunt, iungunt in stabula ea, quae habent ad eam rem seclusa, ibique nata recentia ad ignem prope ponunt, quoad convalescerunt, bimum aut triduum reficunt; dum agnoscant matrem agni, et pabulo

quels ils sont en état de reconnaître leur mère, et de manger seuls. Les mères brebis sont en état d'aller paître avec le reste du troupeau : on retient les petits à l'étable, pour les faire têter le soir, au retour. Puis on les met de nouveau à part, de crainte qu'ils ne soient foulés aux pieds pendant la nuit. Le matin, avant de conduire les mères au pâturage, on fait encore têter les agneaux, afin qu'ils soient allaités pour toute la journée. Au bout de dix jours environ, on les attache, avec des écorces d'arbres ou quelques autres liens légers, à des pieux plantés à quelque distance les uns des autres, de crainte qu'en courant çà et là tout le jour, ils ne fassent injure à leurs faibles membres. S'ils ne cherchent pas le pis d'eux-mêmes, il faut les en approcher, en leur frottant les lèvres de beurre ou de saindoux, et en leur faisant ensuite flairer le lait quelque temps. Après on mettra devant eux de la vesce moulue, ou de l'herbe tendre, le matin avant le pâturage, et le soir au retour. On continuera ce régime jusqu'au quatrième mois inclusivement : quelques-uns s'abstiennent de tirer leurs brebis pendant ce temps, mais il vaut mieux ne point discontinuer de les traire : les laines n'en sont que plus belles et les bêtes que plus fécondes. Lorsqu'on sevrer les agneaux, il y a des soins à prendre pour les empêcher de dépérir par envie de têter. Il faut les affriander par un choix de nourriture, et veiller à ce qu'ils ne souffrent jamais du froid ou du chaud. Quand ce besoin a cessé de se faire sentir, alors laissez-les se mêler avec le reste du troupeau. On ne châtré les agneaux qu'à l'âge de cinq mois, en choisissant, pour cette opération, une température moyenne. En fait de bélier, il faut choisir de préférence, pour élever, ceux dont

les mères font habituellement deux agneaux d'une seule portée. Les recommandations sont pour la plupart applicables à l'espèce qu'on appelle *pel-lita*, à cause des peaux dont on l'enveloppe ; précaution que l'on prend pour les brebis d'Attique et de Tarente, afin de mieux conserver la finesse de leur laine, et faire qu'elle se tonde, lave et teigne mieux. Les étables et mangeoires exigent également plus de soin, de propreté que celles des brebis à grosse laine. Le sol en doit être pavé, afin que l'urine n'y séjourne point. Les brebis ne refusent aucune nourriture ; paille, feuilles de figuiers, feuilles de vigne. On peut aussi leur donner du son, mais par mesure réglée, pour qu'elles n'en aient ni trop ni trop peu ; car l'un ou l'autre excès en fait un aliment contraire. Le cytise et la cyzeine sont ce qui leur convient le mieux. Cette nourriture les engraisse, et leur donne du lait en abondance. Quant à l'état sanitaire, il y aurait beaucoup à dire ; mais, je le répète, celui qui a charge de troupeau devra avoir par écrit, dans un livre, tout ce qui concerne ce sujet, et porter avec lui sa pharmacie. Reste à déterminer le nombre de têtes d'un troupeau : c'est tantôt plus, tantôt moins. Il n'y a pas là-dessus de règle positive. En Épire, on confie d'ordinaire cent brebis à grosses laines à un seul berger ; et l'on a deux bergers pour le même nombre de chevres.

III. Cossinius prenant alors la parole : Allons, mon cher Faustulus, dit-il, assez bélé comme cela. C'est à mon tour ; permettez-moi de vous parler des chèvres avec le Melanthius d'Homère, et prenez en même temps une leçon de brièveté. Pour former un troupeau de chevres, il faut les choisir avant tout d'âge à produire, et à pro-

se saturer. Deinde dum matres cum grege pastum prodeunt, retinent agnos, ad quos cum reducte ad vespertum, aluntur lacte, et rursus discernuntur, ne noctu a matribus conculcentur. Hoc item faciunt mane ante quam matres in pabulum exeant, ut agni satulii fiant lacte. Circa decem dies cum praterierint, palos onigunt, et ad eos alligant libros, aut qua alia re levi distantes, ne toto die cursantes inter se teneri debent aliquod membrorum. Si ad matris mammam non accedat, admoveere oportet, et labia agni ungere butyro aut adipis suilla, et olfacere labra lacte. Diebus post paucis objicere his vicium molitani, aut herbam teneram, aut quam exeant pastum, et cum reverterint. Et sic nutricantur quoad facti sunt quadrimestres. Interea matres eorum his temporibus non milgent quidam, melius qui omnino perpetuo, quod et lanae plus ferunt, et aquos plures. Cum depulsi sint agni a matribus, diligentia adhibenda est, ne desiderio senescant. Itaque definiendum in nutricula pabuli bonitate : et a frigore et aestu ne quid laborent, curandum. Cum obligatione jam lactis non desiderant matrem, tum denique compellendum in gregem ovium. Castrare oportet agnum non minus quinqué mensium, neque ante quam calores aut frigora se frigerant. Quos arietes submittere volunt,

potissimum eligunt ex matribus, quae geminos parere solent. Pleraque similiter faciendum in ovibus pellitis, quae prepter lanae bonitatem, ut sunt Tarentinae et Atticae, pellibus integuntur, ne lana inquinetur, quo minus vel infici recte possit vellus, vel lavari ac putari. Harum praesepia ac stabula ut sint pura, majorem adhibent diligentiam, quam lirtis. Itaque faciunt lapide strata, ut minima verubi in stabulo consistat. His quaecumque jumentur, vescuntur, ut folia ficulnea, et palea, et vineae. Futures objicuntur modice, ne parum, aut nimium saturarentur. Utrumque enim ad corpus alendum inaneum. At maxime avariunt cybsum, et Medrea. Nam et pingues facit facillime, et gent lac. De sanitate sunt multa, sed ea ut dixi in libro scripta magister pecoris habet : et quae opus ad medendum, portat secum. Relinquitur de numero, quem faciunt alii majorem, alii minorem. Nulli enim hujus moduli naturales. Illud fore omnes in Epico fecimus, ne minus habeamus in centenas oves lirtas singulos homines : in capras linos.

III. Cui Cossinius : Quoniam satis balasti, inquit, O Faustule noster, accipe a me cum Homero Melanthio chordo de capellis, et quemadmodum oportet breviter dicere, discere. Qui caprinum gregem constituere vult, in

duire le plus longtemps possible. Il les faut donc plutôt jeunes que vieilles. Quant aux conditions extérieures, prenez des bêtes grandes et fortes, qui aient la taille effilée et la toison épaisse, à moins que ce ne soit de l'espèce à poil ras; car l'une et l'autre existe. Elles devront en outre avoir sous le museau deux excroissances de chair: c'est un signe de fécondité. Plus la chèvre a les mamelles grosses, plus elle a de lait, et plus son lait a de consistance. Les indices de qualité supérieure chez le bouc sont le poil blanc, la tête et le cou ramassés, et l'épiglotte allongée. On forme un meilleur troupeau par achat en bloc d'animaux habitués à être ensemble, qu'en allant les recruter de côté et d'autre. Je m'en réfère, quant à la race, à ce qu'Atticus vient de dire touchant celle des brebis: avec cette différence toutefois que la première espèce est dans ses habitudes aussi calme que l'autre est remuante. Voici ce que dit Caton, dans ses Origines, de sa singulière agilité: « Sur les monts de Soraete et Fiseella on voit des chèvres sauvages sauter de rochers en rochers, franchissant un intervalle de soixante pieds et plus. » Nos brebis et nos chèvres domestiques ont une origine sauvage. C'est de ces dernières que l'île de Capree, sur les côtes d'Italie, tire son nom. Comme les chèvres qui donnent deux petits à la fois sont sans contredit d'une meilleure race que les autres, les mâles qui en proviennent doivent être destinés de préférence à la propagation de l'espèce. Quelques personnes tiennent à se procurer des chèvres de l'île de Média, qui passe pour fournir les plus beaux sujets de l'espèce. En ce qui concerne les achats, on devrait, selon moi, s'écarter un peu de la formule ordinaire; car affirmer que des chèvres sont saines, c'est ce que nulle personne d'esprit

sain ne peut faire entendre, puisque cet animal n'est jamais sans fièvre. Il y a donc quelques mots à retrancher aux termes généraux du contrat, et c'est le sens de la rédaction que Manilius nous en donne dans ses livres: « Me répondez-vous que ces chèvres sont aujourd'hui en bon état, qu'elles boivent, et qu'elles sont bien et dûment ma propriété? » De subtils physiologistes prétendent, et c'est un fait consigné dans les écrits d'Archélaüs, que les chèvres ne respirent pas, comme le reste des animaux, par les narines, et que chez elles cette fonction se fait par l'oreille. Quant à l'entretien, ce qui forme la première partie du second ordre de considérations, voici ce que j'ai à en dire: L'exposition convenable pour les étables à chèvres est le levant d'hiver; car ces animaux sont très-sensibles au froid. Comme pour le bétail en général, le sol de ces étables sera pavé de pierres ou de briques, afin qu'elles soient plus exemptes d'humidité et plus facilement tenues propres. On choisira la même exposition pour les parcs où les chèvres stationnent la nuit dans les lointains pâturages, et le sol en devra être couvert d'une litière de feuillage. Du reste, ce qu'on vient de dire sur le régime alimentaire de la race ovine est également applicable aux chèvres, si ce n'est qu'elles aiment mieux graver des hauteurs boisées que paître de plain pied dans les prairies. Elles broutent avec une prédilection marquée les pousses d'arbrisseaux sauvages, et s'attaquent volontiers aux plans cultivés: d'où est venu le nom de *capra* (chèvre), dérivé de *carpere* (cueillir). Aussi, dans les baux de location, stipule-t-on d'ordinaire l'interdiction de faire paître les chèvres, dont la dent est fatale aux plantations. Et les astronomes n'admettent cet animal dans le ciel qu'en dehors

eligendo animadvertat oportet, primum etatem, ut eam paret, quæ jam ferre possit fructum, et de iis eam polius, quæ diutius: novella enim quam vetus utilior. De forma videndum, ut sint firmæ, magnæ, corpus lenè ut habeant, crebro pilo, nisi si glande sunt. Duo enim genera eorum. Sub rostra duas ut mammas pendiles habeant: quod ex fecundioribus sunt. Uterè sint grandiore, ut et hoc multum, et pingue habeant proportionè. Hircus melior is et potissimum pilo albo, ac cervice et collo brevi, gurgulione longiore. Melior fit grex, si non est ex collectis comparatus, sed ex consuetis una. De semine dico eadem, quæ Atticus in ovibus. Hoc aliter, ovium semine tardius esse, quo hoc sunt placidiores; contra capræ mobilius esse. De quam velocitate in Originum libro Cato scribit hæc: In Sauracti, Fiseella capræ feræ sunt, quæ saliant e saxo pedes plus sexagenos. Oves enim, quas pacimus, ortæ sunt ab ovibus feris, sic capræ, quas alimus, a capris feris sunt ortæ, à quibus propter Italiam Caprasia insula est nominata. De capris quod meliore semine esse, quæ his pariant, ex his potissimum mares solent submitti ad admirasuræ. Quidam etiam dant operam, ut ex insula Media capras habeant, quod ibi

maximæ ac pulcherrimæ existimantur fieri hœdi. De emtione aliter dico atque fit, quod capras sanas sanus nemo promittit. Nonquam enim sine febris sunt. Itaque stipulantur paucis exceptis verbis: ac Manilius scriptum reliquit sic: Illas capras hodie recte esse, et libere posse, habereque recte licere, hæc spondesne? De quibus admirandum illud, quod etiam Archelaus scribit, non ut reliqua animalia naribus, sed auribus spiritum ducere solere pastores curiosiores aliquot dunt. De alendis quatuor, quod est de pastu hoc dico. Stabulatur pecus melius ad hiernos exortus si spectat, quod est alsiosum. Id ut pleraque lapide, aut testa substerui oportet, capræ quo minus sit uliginosum, ac lutulentum. Foris enim est pernoctandum, item in eandem partem cæli quæ spectent, septa oportet substerui virgultis, ne obdunant. Nec multo aliter tuendum hoc pecus in pastu, atque ovillum, quod lamen habet sua propria quedam, quod potius silvestribus saltibus delectatur, quam pratis. Studiöse enim de agrestibus fructibus pascentur, atque in bovis cultis virgula carpunt: itaque a carpendo capræ nominatæ. Ob hoc in lege locationis fundi excipi solet, ne colons capra natum in fundo pascat. Harum enim dentes iniuncti saronis, quas etiam astrologi ita rece-

du cerle aux douze signes, les deux Chevreux et la Chèvre ne sont pas loin du Taureau. En ce qui concerne la propagation, les boues destinées à la monte sont, comme les bœliers, séparées quelque temps du troupeau, et on les présente aux chèvres à la fin de l'automne : les femelles couvertes à cette époque mettent bas au bout de quatre mois, c'est-à-dire dans la saison du printemps. Touchant l'éducation des jeunes boues, nous nous bornerons à faire remarquer qu'à l'âge de trois mois ils peuvent déjà faire partie du troupeau. Que pourrais-je dire de la santé de ce bétail, qui, en quelque sorte, n'est jamais sain ? Toutefois celui qui a la charge du troupeau devrait avoir par écrit, dans son livre, des recettes pour certaines de leurs maladies, ainsi que pour guérir les blessures qu'elles se font en se battant, ou en paissant dans les buissons épineux. Reste à déterminer la force d'un troupeau. Elle doit être moindre pour les chèvres que pour les bœufs. L'instinct des unes est de se disperser capricieusement et d'errer à l'aventure ; celui des autres est de se réunir et de se masser en quelque sorte sur un même point. Aussi, dans la Gaule, préfère-t-on diviser les troupeaux de chèvres. Les grands troupeaux sont trop sujets à la contagion, et exercent de trop grands ravages ; cinquante têtes sont censées suffire pour en former un. Et l'accident arrive dernièrement à Galérius vient à l'appui de cette opinion : ce chevalier romain possède environ mille *jugera* de terre dans les environs de Rome. Il entend dire un jour à un berger qui amenait dix chèvres à la ville, qu'elles lui rapportaient chacune un denier par jour. Galérius aussitôt de se former un troupeau de mille chèvres,

espérant ainsi retirer chaque jour mille deniers de son fonds. Mais il lui fallut en rabattre ; car une maladie vint peu après enlever tout son troupeau. Cependant du côté de Sallence et de Casinum on a des troupeaux de cent têtes. La même divergence d'opinion se rencontre touchant le nombre des femelles que l'on peut faire couvrir par un même mâle. Quelques personnes, et je suis de ce nombre, comptent dix chèvres pour un bouc ; d'autres, comme Menas, en comptent quinze ; d'autres, vingt, comme Murrius.

IV. Maintenant qu'un de nos porchers italiens entre en scène, et nous expose la théorie de son état : mais qui peut en parler plus pertinemment que l'homme qui a Scrofa truie pour surnom ? Afin que vous le sachiez, dit alors Tremellius, vous et tous ceux qui m'écoutent, ce surnom n'est pas originaire dans ma famille, et je ne sais rien moins qu'un descendant d'Ennius. Le premier de nous qui l'ait porté est mon grand-père. Il était questeur de Licinius Nerva, préteur de Macédoine, et se trouvait commander l'armée en l'absence de ce dernier. Les ennemis, croyant l'occasion favorable pour un coup de main, entreprirent de forcer son camp. Mon grand-père, en exhortant les siens à courir aux armes et à faire une sortie contre les assaillants, se vanta de les repousser comme la truie chasse ses petits d'aupres d'elle. Il tint parole : l'ennemi fut battu et dispersé ; si bien que le préteur en recueillit le titre d'Imperator, et mon grand-père eut le surnom de Scrofa. Mais ni mon bisaïeul, ni aucun des Tremellius, ne l'ont porté antérieurement ; et je ne suis pas moins que le septième préteur de ma famille. Ce n'est pas que je refuse de vous dire ce que je sais du bétail portant soies. Je me suis toujours

perunt in celum, ut extrahantur viri signorum existerint. [Sunt duo flodi, et Capra non longe a Tauro.] Quod ad februarii pertinet, desidente autumno exiunt a grege in campos, hircos in caprilia, item ut inavetibus dictum. Que concepit, post quartum mensem reddit tempore verno. In nativitate hosti, trimestres cum sunt facti, tum subvertuntur, et in grege incipiunt esse. Quid dicam de eorum sanitate, que nunquam sunt sana? nisi tamen illud unum, quædam scripta habere magistros pecoris, quibus remediis utuntur ad morbos quosdam eorum, ac vulneratum corpus, quod non venit his sepe, quod infer se comibus pugnant, atque in spinosis locis pascuntur. Refringitur de numero, qui in gregibus est minor capitulo, quam in ovillo, quod caprae lascivæ, et que dispergant se. Contra oves, que se congregant et condensant in loca nemora. Itaque in agro gallico greces plures potius faciunt, quam magnos, quod in magnis cito existat pestilentia, que ad perniciem eos perducit. Satis maximum gregem potest esse circiter quinquagenas. Quibus assentiri putant id, quod usu venit Galerio equiti R. Is enim, cum in suburbanis mille jugerum haberet, et a capra uno quodam, qui adduxit capellas ad urbem, sibi in dies singulos denarios (singulos) dare audisset, coegit mille caprarum, sperans se captivum de prælio in dies singulos denarium mille.

Tantum enim fefellit, ut brevi omnes amiserit morbo. Contra in Sallentinis et in Casinati ad confinas pascunt. De maribus et feminis idem fore discrimen, ut alii ad denas capras singulos parent, hircos, ut ego ; alii etiam ad xv, ut Menas ; nonnulli etiam, ut Murrius, ad viginti.

IV. Sed quis e porcularibus italiis prodiit, ac de sullo pecore expedit ? tum isti Scrofa non possimum de e re dicere, portare, cognomen ejus significat. Cui Tremellius, Enniane, inquit, videtur, cur appeller Scrofa. Itaque ut etiam hic propter se sciunt, cognosce meum gentem suillum cognomen non habere, nec me esse ab Enneo ortum. Avus meus primum appellatus est Scrofa, qui quæstor cum esset Licinio Nerva prætori in Macedonia provincia relictus, qui præcesset exercitum, dum prætor rediret, hostes abuti diu assensum se habere victorie, impressionem facere ceperunt in castra. Avus, cum cohortem milites, ut aperiret animam, atque exirent contra, dixit, exultis se illis ut Scrofa p. reos disjuncturum. Id quod fecit. Nam eo prælio hostes ita tulit, ac fugavit, ut eo Nerva prætor Imperator sit appellatus, avus cognomen invenerit, ut diceretur Scrofa. Itaque pro avus, ac superiores, de Tremellius nemo appellatus Scrofa ; nec minus septimus sum deinceps prætorius in gente nostra. Nec tamen deficiat, quia dicam que scio de sullo

beaucoup occupé d'agriculture, et conséquemment je ne puis être étranger à ce sujet, non plus que vous autres grands nourrisseurs de bestiaux. Quel cultivateur en effet n'a pas de porcs chez lui? et qui de nous n'apas entendu dire à son père : « Bien insouciant ou bien peu économe, est celui qui tire de la boucherie et non de son fonds le lard de son garde-manger! » Pour avoir un troupeau de pores dans une bonne condition, il faut que chaque bête qui le compose soit d'âge et de forme convenables. Par formes convenables on entend ampleur de membres, tête et pieds compris, et robe unicolore plutôt que bigarrée. Le verrat, avec ces mêmes qualités, doit avoir la tête particulièrement grosse. Les présomptions touchant la qualité de la race se forment sur l'aspect des animaux, leur progéniture et leur origine. Sur l'aspect, sont-ils verrat ou truie, la beauté relative de l'espèce; sur la progéniture, font-ils beaucoup de petits? sur l'origine, leur pays natal est-il réputé pour en produire de gros plutôt que de petits? Pour l'achat on se sert de la formule suivante : « Me répondez-vous que ces truies sont saines, que la propriété m'en est bien et dûment acquise, franche de toute répétition; et qu'enfin elles ne proviennent point de troupeau malade? Quelques personnes y ajoutent : « Et qu'elles ne sont pas atteintes de la fièvre ni de la diarrhée? » En fait de pâturages, ce sont les endroits marécageux qui conviennent à cette espèce de bétail, qui se plaît dans l'eau et même dans la fange. On dit que les loups, lorsqu'ils ont trouvé un porc, traînent cette proie jusqu'à ce qu'ils trouvent de l'eau, leurs dents ne pouvant supporter l'extrême chaleur de sa chair. Les pores se repaissent surtout de glands, mais aussi de fèves,

d'orge, et de toute autre espèce de grain. Cette nourriture non-seulement les engraisse, mais donne à leur chair un goût très-agréable. En été, on les mène paître le matin, et à midi on les fait stationner quelque part, où il y ait de l'ombrage et surtout de l'eau. Dans l'après-midi on les fait paître de nouveau lorsque la chaleur est tombée. Dans l'hiver le pâturage ne leur convient que lorsque la gelée blanche a disparu, et que la glace est fondue entièrement. On enferme deux mois à l'avance les verrats qu'on destine à la monte. L'époque la plus favorable pour l'accouplement est depuis Favonius jusqu'à l'équinoxe du printemps; car comme les truies portent quatre mois, elles mettront bas au moment où la terre abonde en pâturages. Il faut qu'elles aient un an avant d'être couvertes; et mieux serait d'attendre vingt mois, afin qu'elles aient deux ans à l'époque de mettre bas. La période de leur fécondité dure, dit-on, sept ans après la première portée. Pour les disposer à être saillies, on les mène dans des endroits humides et marécageux, où elles puissent se vautrer dans la fange, ce qui produit sur elles l'effet d'un bain pour l'homme. Quand toutes les truies sont pleines, on les sépare encore des verrats. Ces derniers commencent à saillir à huit mois, et cette faculté leur dure un an dans sa plénitude et va ensuite déclinant jusqu'à ce qu'ils ne soient plus bons qu'à envoyer au boucher, par qui leur chair est distribuée au peuple. Les Grecs appellent le porc  $\pi\epsilon\iota$ ; ils l'appelaient autrefois  $\pi\epsilon\iota$ , dérivé du verbe  $\pi\epsilon\iota\omega$ , immoler, comme pour faire entendre que ces animaux ont été les premières victimes immolées aux autels des dieux. La coutume en a subsisté dans les mystères de Cérès, dans les solennités qui accompagnent la

pecore. Agri enim cultura ab initio fuit studiosus : nec de pecore suillo mihi et vobis, magnis pecuariis, ea res non est communis. Quis enim fundum colit nostrum, quin suos habeat, et qui non audierit patres nostros dicere, ignavum, et simpliciosum esse, qui succidant in carnario suspenderit potius ab lanario, quam ex domestico fundo? Ergo qui suum gregem vult habere idoneum, eligere oportet primum bona natale, secundo bona forma. Ea est, cum amplitudine membrorum, præterquam pedibus et capite, unicoloris potius quam varias. Cum hæc eadem ut habeant verres videndum, tum utique sint cervicibus amplis. Boni seminis sues animadvertuntur a facie, et progenie, et regione (cæli). A facie, si formosi sunt verres, et scrota. A progenie, si porcos multos pariunt. A regione, si potius ex his locis, ubi nascuntur, amplas quam exilis paratis. Emi solent sic : Illasce sues sanas esse, habereque recte licere, noxisque præstari, neque de pecore morbozo esse, spondere? Quidam adijciunt perfunctas esse a febris, et a foria. In pastu locus huic pecori aptus uliginosus, quod delectatur non solum aqua, sed etiam luto. Itaque ob eam rem aiunt lupos cum sint nati sues, trahere usque ad aquam, quod dentes ferorum carnis ferre nequeant. Hoc pecus alitur maxime

glande, deinde faba, et ordeo, et cretero frumento. Quæ res non modo pinguitudinem efficiunt, sed etiam carnis juvenum saporum. Pastum exigunt æstate mane, et antequam æstus incipiat, (meridie) subigunt in umbrosum locum, maxime ubi aqua sit. Post meridiem rursus lenitum fervore pasunt. Hibero tempore non prius exigunt pastum, quam pruina evanuit, ac reliquæ facta est glacies. Ad futuram verres duobus mensibus ante secernendi. Optimum ad admissuram tempus a favonio ad æquinoctium vernum : ita enim confugit, ut æstate pariat. Quatuor enim menses est prægnans. Et tunc parit, cum pabulo abundat terra. Neque minores admittende quam annicula. Melius xx menses expectare, ut binæ pariant. Cum cuperint, id facere dicuntur usque ad septimum annum recte. Admissuras cum faciunt, prodigunt in lutosos lictes ac lustra, ut voluntur in luto, quæ est illorum requies, ut lavatio hominis. Cum omnes conceperint, rursus segregant verres. Verris orto mensium incipit salire : permanet, ut id recte facere possit, ad primum. Deinde ita retro, quoad perveniat ad lanium. Hæc enim conciliator suilla carnis datus populo. Suis græce dicitur  $\pi\epsilon\iota$ ; olim  $\pi\epsilon\iota$ ; dictus, ab illo verbo quod dicitur  $\pi\epsilon\iota\omega$ , quod est immolare. Ab suillo enim genere pecoris im-



conclusion d'un traité de paix ; et la tradition nous en fait retrouver des vestiges dans les cérémonies de mariage des anciens rois et des hauts personnages d'Etrurie, dont le sacrifice d'un porc pour les nouveaux mariés, chacun de leur côté, était la cérémonie préalable. Le même usage existait chez les habitants du Latium, et dans les colonies grecques d'Italie. Le nom de *porcus* chez nous et celui de *χοίρος* chez les Grecs est même encore employé par les femmes, les nourrices principalement, pour désigner les parties sexuelles d'une fille nubile. C'est une expression figurée de l'aptitude aux rites de l'hymen. On a dit que le porc était prédestiné par la nature à paraître sur nos tables, et qu'elle avait animé sa substance, comme l'homme la saine, dans ce seul but de conservation. La charcuterie des Gaules a toujours été renommée pour l'excellence et la quantité de ses produits. L'exportation considérable de jambons, de saucissons et autres confections de ce genre, qui se fait annuellement de ce pays à Rome, témoigne de leur supériorité comme goût. Voici en quels termes parle Caton de leur quantité : On voit en Italie des fosses à conserver le lard, qui contiennent jusqu'à trois et quatre mille pièces de lard gaulois. Le porc arrive quelquefois à un tel degré d'embonpoint qu'il ne peut plus marcher ni même se tenir sur ses pattes, et qu'il faut le transporter en charrette. Attilius, Espagnol aussi instruit que digne de foi, parle d'un porc tué en Lusitanie dans l'Espagne cétérienne, dont le sénateur L. Voluminus reçut deux côtes avec une très-petite partie de filet, le tout pesant vingt-trois livres. Le groin de l'animal, depuis le cou jusqu'au boutoir, avait, disait-il, un pied et trois doigts de longueur. Voici, dis-je,

un fait qui n'est pas moins curieux, et dont j'ai été témoin oculaire. En Arcadie une truie avait tellement engraisé, qu'elle ne pouvait plus se lever ; si bien qu'une souris avait fait un trou dans sa chair et s'y était mise en gesme. La même chose, dit-on, est arrivée chez les Venètes. La première portée d'une truie donne la mesure de sa fécondité ultérieure, car les suivantes n'en diffèrent pas beaucoup. En ce qui concerne l'alimentation des porceaux, autrement dite *porculation*, on laisse les petits pendant deux mois avec leur mère, et on ne les en sépare que lorsqu'ils sont en état de manger seuls. Les porceaux nés en hiver sont toujours chétifs : la cause en est d'abord dans la rigueur de la saison ; puis dans le peu de lait que peut leur fournir à cette époque la mère, dont ils mordillent quelquefois les tétées au point de la blesser avec leurs dents. Il faut donner à chaque truie une cahute à part, ou elle puisse élever ses petits séparément ; autrement ceux-ci s'attacheraient à des truies étrangères, et il en résulterait un mélange qui finirait par détériorer la race.

L'année se trouve naturellement divisée en deux pour les truies. Elles mettent bas deux fois l'an, ont quatre mois de gestation à chaque portée, nourrissent pendant les deux autres. Les cahutes ou elles sont enfermées doivent avoir trois pieds en hauteur, et un peu plus en largeur ; le degré d'élevation au-dessus du sol y doit être calculé de manière à empêcher de la part de la truie les mouvements qui la feraient avorter ; mais il doit être suffisant pour que le porcher puisse aisément voir dans l'intérieur quand il y a risque pour les petits d'être écrasés par la mère. Pour la facilité du nettoyage, on y ménagera une

molanch initium primum sumptum videtur, eius vestigia, quod initis Cereris porci immolantur, et quod initis pacis foedus cum teritur, porcus occiditur, et quod nuptiarum initio antiqui reges ac sublimis viri in Betunia in conjunctione nuptialis porca nupta et novus maritus primum porcum immolant. Prisci quoque latini, et etiam Graeci in Italia idem facitasse videntur. Nam et nostrae mulieres, maxime matres, naturam, qua feminae sunt, in virginibus appellant porcum, et graeca *χοίρον*, significantes esse dignum insensu nuptiarum. Suillum porcum donatum ab natura dicitur ad epulandum. Itaque his animam datam esse probe ac saltem, quae servaret carnem. Et quibus succubas Galli optimos et maximis facere conservant. Optimarum signum, quod etiam nunc quatuordecim e Gallia apportantur. Romani perne tomacine, et taniace, et petasiones. De magnitudine Galliarum succubarum Cato scribit his verbis : In Italia in serobis terna atque quaterna nulla aulæ succidia. Vere suis usqueadeo pingitudine crescere solet, ut se ipsa stans sustinere non possit, neque progredi usquam. Itaque eas si quis quo trahere vult, in plastrum imponit. In Hispania ulteriore, in Lusitania, sus cum esset occisus, Attilius Hispaniensis minime arcendas, et multarum rerum peritus in doctrina, dicebat

L. Voluminus senatori missam esse ostulam cum dualibus costis quae penderet in et xx pondo : ejusque sus a cute ad os pedem et tri digitos fuisse. Cui ego : non minus res admiranda, quam ut esset dicta, in Arcadia scio me esse spectatum suum, quae prae pinguitudine carnis non modo surgere non posset, sed etiam ut in ejus corpore sorax exesa carne nidum fecisset, et peperisset mures. Hoc etiam in vieta factum accepi. Sus ad fortunarum quae sit fecunda, animal vertunt fore ex primo partu, quod non multum in reliquiis mutet. In nutritu quam porculationem appellabant, his mensibus porcos sumunt cum matribus. Secundum ea cum jam pasci possunt, secerant. Porci qui nati hieme, fiunt exiles propter frigora, et quod matres aspernantur, propter exiguitatem lactis, et quod dentibus sanciantur propterea mammae, scrofa in sua quoque hanc suos alit oportet porcos, quia alienos non aspernantur : et ideo si contrubati sunt in futura, fit deterius. Natura divisus earum annus bitarum, quod bis partit in anno, quatenus mensibus fert ventrem, his nutritat. Itaque facere oportet euerit trium pedum altum, et latum amplius paulo, ea altitudine ab terra nedum exilire velit praegnans, abortet. Altitudinis modus sit ut subuleus facile circumspicere possit, ne qui por-

porte dans le seuil, qui sera élevée d'un pied et une palme de hauteur; ce qui empêche les pourceaux de sortir avec leur mère. Le porcher, chaque fois qu'il nettoiera les cahutes, devra y répandre du sable, ou toute autre matière propre à dessécher l'humidité. Il faut donner aux truies qui ont mis bas une nourriture plus abondante, afin qu'elles puissent fournir du lait suffisamment à leurs petits. On y mettra chaque jour environ deux livres d'orge détrempée, et la ration est doublée, c'est-à-dire répétée soir et matin, quand on n'a pas autre chose à leur donner. On appelle les petits *lactentes* (cochons de lait) tant qu'ils têtent; et quelquefois *delici* (*de lacte*) après le sevrage. Dix jours après leur naissance, ils sont regardés comme purs; et nos ancêtres les appelaient alors *sacrés*, c'est-à-dire propres à servir de victimes. Et nous trouvons ici le commentaire d'un passage des Ménéchmes de Plaute. L'un des personnages de la pièce, dont la scène est à Epidamne, croyant qu'un autre est fou, et a besoin d'un sacrifice expiatoire, demande : « Combien coûtent ici les pores sacrés ? » Ceux qui ont des vignes donnent à leurs pores le mare et les épluchures de raisin. Des que les pourceaux ne sont plus *lactentes* (cochons de lait), ils deviennent *nefrendes*, c'est-à-dire qui ne peuvent encore *frendere* (casser la fève).

*Porcus* est un vieux mot grec tombé en désuétude, qu'on a remplacé dans ce pays par celui de γούρνο. Il faut faire boire deux fois par jour les truies pendant leur nourriture : elles en ont plus de lait. La truie doit faire autant de petits qu'elle a de mamelles. Si elle en fait moins, on la regarde comme n'étant point de bon rapport; si elle en fait davantage, on erie au prodige.

cellus a matre opprimatur; et ut facile purgare possit cubile, in havis ostium esse oportet, et linen inferius altum palmipedale, ne porci ex havis, cum mater prodit, transilire possint. Quotiescumque havis subulcus purgat, toties in singulas arenas injicere oportet, aut quod aliud quod exagit humorem; et cum pepererit, largiore cibum sustenlat, quo facilius lac suppedire possit. In quibus hordei creiter binas libras aqua madefactas dare solent, et hoc quoque conuplicant, ut sit mane et vesperi, si alia quæ obijciunt non habuerint. Cum porci depulsi sunt a mamma, a quibusdam delici appellatur, neque jam lactentes dicuntur. Qui a partu decimo die habetur puri, et ab eo appellantur ab antiquis sacres, quod tum ad sacrificium idonei dicuntur primum. Itaque apud Plautum in Menæchmis, cum insanum quem putat, ut pietur in opido Epidamno, interrogat : Quanti hic porci sunt sacres? Si fundus ministrat, dari solent vinacea, ac scopii ex uvis. Amisso nomine lactentis, dicuntur nefrendes, ab eo quod nondum cibum frendere possunt, id est, frangere. Porcus græcum est nomen antiquum, sed obscuratum, quod nunc cum vocant γούρνο. In eorum fetu scrofe bis die ut bibant, curant, lactis causa. Parere tot oportet porcos, quot manus habeat. Si minus pariat, fructuariam ido-

Nous avons en ce genre la vieille tradition de la truie d'Enée, qui mit bas à Lavinium trente pourceaux blancs. Et le miracle se trouva confirmé, quand trente ans plus tard Albe fut fondée par les habitants de Lavinium. On voit encore dans cette dernière ville des monuments publics de cette truie et de ses pourceaux. Leur effigie y est coulée en bronze, et les prêtres nous montrent le corps de la mère conservé dans la saumure. Dans les premiers jours les truies peuvent nourrir jusqu'à huit pourceaux. Passé ce moment, les éleveurs entendus ne manquent pas d'en soustraire la moitié, à mesure qu'ils grandissent; car la mère ne peut avoir assez de lait pour que toute la portée réussisse. Pendant les dix premiers jours, les truies ne devront point quitter leurs cahutes, si ce n'est pour aller boire aux abreuvoirs. Au bout de ce temps on peut les mener paître, mais seulement dans le voisinage, afin qu'elles puissent revenir souvent allaiter leurs petits. Ceux-ci, quand ils ont pris une certaine croissance, suivent volontiers la mère au pâturage : alors on les enferme à part ou on les fait paître séparément, pour les accoutumer à supporter facilement cette privation : ils y sont faits au bout de dix jours. Le porcher devra ainsi habituer les pores à obéir au son du cornet. Pour y parvenir il aura soin de faire retentir une fois cet instrument avant d'ouvrir la porte, et de leur faire trouver en sortant de l'orge répandue en traînées. On en perd moins de cette manière qu'en leur présentant le grain en tas, et tous peuvent en approcher plus aisément; on les habitue ainsi à se réunir au son du cornet, et l'on n'a plus à craindre qu'ils ne s'égarant lorsqu'ils sont dispersés dans les bois. Un an est le bon âge pour châtrer les verrats; au moins faut-il qu'ils

neam non esse. Si plures pariat, esse portentum. In quo illud antiquissimum fuisse scribitur, quod sus Æneæ Lavinii xxx porcos pepererit albos. Itaque quod portenderit, factum xxx annis, et Lavinienenses conderint oppidum Albam. Utiq; suis, ac porcorum etiam nunc vestigia apparent Lavinii : quod et simulacra eorum abenea etiam nunc in publico posita, et corpus matris ab sacerdotibus, quod in salura fuerit, demonstratur. Nutrici octonos porcos parvulos primo possunt : incremento facto, a præitis dimidia pars removeri solet. quod nec mater potest sufferre lac, neque congenerati alescendo torbari. A partu decem diebus proximo non producent ex havis matrem præterquam potum. Præteritis decem diebus sinunt exire pastum in propinquum locum villæ, ut crebro redita lacte alere possit porcos. Cum creverint, cupiunt sequi matrem pastum : domique secerunt a matribus, ac seorsum pascunt, ut desiderium ferre possint parentis, quod decem diebus assequuntur. Nutrices subulcus debet consuefacere, omnia ut faciant ad bucinam. Primo cum inebuerint, cum bucinatum esse, aperiunt, ut exire possint in eum locum, ubi ordinem fusi sit in longitudine. Sic enim minus disperit, quam si in æceruos positum, et plures facilius accedunt. Ideo ad bucinatum

n'aient pas moins de six mois. Ils quittent le nom de verrat après cette opération, pour prendre celui de *maïales*. Touchant le régime sanitaire, je me borne à une observation. Si le lait de la mère vient à manquer aux petits, donnez-leur jusqu'à l'âge de trois mois du froment rôti (eru, il relâche trop le ventre). Reste encore la question du chiffre. Généralement on compte dix verrats par cent truies; d'autres en veulent moins de dix. On n'est pas fixe non plus sur la force du troupeau : je regarde, moi, cent têtes comme un nombre convenable. Quelques uns le font plus grand, et vont à cent cinquante. Il en est qui doublent le premier nombre; d'autres vont même encore plus loin. En général, plus un troupeau est restreint, moins il est coûteux, et moins le porcher a besoin d'aides. Or la question pour chacun est celle des plus grands profits, et non du plus ou moins grand nombre de têtes : c'est donc par les circonstances qu'il faut se déterminer. Ainsi parla Scrofa.

V. En ce moment survient le sénateur Q. Lucienus, l'homme du monde le plus aimable et le plus enjoué, et notre ami commun à tous. Salut, chers Co-Epirotes, dit-il en entrant; salut aussi à Varron, ποιμένα λαῶν (pasteur de peuples). Quant à Scrofa, je lui ai déjà donné le bonjour ce matin : on lui rend des saluts, non sans le gronder d'arriver si tard au rendez-vous. Patience, dit-il, mauvais sujet que vous êtes, voici mon don et un fouet; vous, Murrius, venez cà, et voyez-moi payer rançon à la déesse Pales, afin d'en pouvoir témoigner, au cas où ces gens-la voudraient me faire payer deux fois. Atticus se tournant alors vers Murrius, Veuillez, lui dit-il, mettre Lucie-

nus au fait, tant de ce qui a été dit que de ce qui reste à dire, afin qu'il puisse prendre rôle dans l'entretien. En attendant nous allons passer au second acte, c'est-à-dire mettre en scène le gros bétail. Ceci est mon rôle, dit Vaccius, puisqu'il est question de bœufs et de vaches. Je vous ferai part de mes notions sur cette matière : ceux qui y sont étrangers pourront s'instruire; les autres me relèveront, si je me trompe. Vaccius, lui dis-je, prenez-y garde. C'est un sujet capital que le bœuf en fait de bétail; en Italie surtout, pays qui lui doit le nom qu'il porte. Car en Grèce autrefois, si l'on en croit Timée, un taureau s'appelait τεῖλος; de là le nom d'Italie, contrée où bœufs et veaux *vitali* abondent, et sont d'une beauté extraordinaire. Selon d'autres, l'Italie doit son nom au fameux taureau Italus, qu'Hercule poursuivit depuis la Sicile jusqu'en ce pays. Le bœuf est le ministre de Cères, et l'associé de l'homme dans les travaux rustiques. Les anciens le regardaient comme inviolable, et ils punissaient de mort quiconque tuait un de ces animaux : témoin les lois de l'Attique et du Péloponnèse. C'est encore au taureau que Buzuges d'Athènes et Onogore d'Argos doivent leur célébrité. Je sais, dit Vaccius, que le taureau a quelque chose de majestueux; que son nom (βῶς), en composition, est significatif de grandeur; exemples : βούτσκος (grosse figue), βούπαις, enfant d'une belle venue), βούλμος (grande femelle), βωπίς (qui a de grands yeux); et que de plus on appelle *bo-mamma* (pis de vache) le raisin à gros grains. Je sais encore que c'est sous la forme d'un taureau que Jupiter, amoureux d'Europe, enleva de son

convenire dicuntur, ut silvestri loco dispersi ne disperirent. Castrantur verres commodissime anniculi, utique ne minores, quam semestres : quo factu nomen mutant, atque e verribus dicuntur maïales. De sanitate sumum unum modo exempli causa dicam. Porcis lactentibus si serofa lac non potest suppedire, triticum frictum dari oportet, (erudum enim solvit alium) vel ordinem olivæ ex aqua, quoad fiat trimestres. De numero, in centum suis decem verres satis esse putant. Quidam etiam hinc demunt. Greces majorum inaequabiles habent. Sed ego modicum puto centenarium. Aliquot majores faciunt, ita ut ter quinquagenos habeant. Porcorum gregem alii duplicant, alii etiam majorem faciunt. Minor grex, quam major, minus sumptuosus, quod comites subules pauceiores quaerit. Itaque grezis numerum pastor ab sua utilitate constituit, non ut quot verres habeat : id enim a natura sumendum. Haec ille.

V. A. Q. Lucienus, senator, homo quamvis humanus, ac jocosus, introitus, familiaris omnium nostrum, συζητητικός, inquit, γελοῖος, et Varronem nostrum, inquit, ποιμένα λαῶν. Scrofa enim mane salutavit. Cum alios enim salutasset, alius conviciatus esset, qui iam se venisset ad constitutum : Videbo jam vos, inquit, balatrones, et huc afferam racem corinui, et ilagat. Tu vero, Murri, veni mihi advocatus, dum asses solvo Palibus, si

postea a me repelat, ut testimonium perhibere possis. Atticus Murrio : Nara isti, inquit, eadem, qui sermones sint habiti, et quid reliqui sit, ut ad partes paratus veniat : nos interea secundum actum de verribus adhaeremus. In quo quidem, inquit Vaccius, meae partes, quoniam boves ibi, quare dicam, de bubulo pecore, quam acceperim sentiam : ut si quis quid ignorat, discat; si quis scit, munculi labor observet. Vide quid agas, inquam, Vacci. Nam hoc in pecunia maxima debet esse auctoritate : praesertim in Italia, quae a bubus nomen habere sit existimata. Graeci enim antiqua (ut scribit Timaeus) tantos vocabant τεῖλος, a quorum multitudine, et pulchritudine, et fortu vitulorum, Italiam dixerunt. Alii scripserunt, quod e Sicilia Hercules persecutus sit eo nobilium tantum, qui diceretur Italus. Hic socius hominum in rustico opere, et Ceteris minister. Ab hoc antiqui manus ita abstineri voluerunt, ut capite sanxerint, si quis occidisset. Quia in re testis Attice, testis Peloponnesos. Nam ab hoc pecore Athenis Buzuges nobilitatus, Aris Ὀδύγγοις, Novæ, inquit ille, maiestatem homi, et ab his diu plebique magna, ut *βορυσσόν, βορυσσόν, βορυσσόν, βορυσσόν*, nam quoque humanum. Praeterea scio hunc esse, in quem potissimum Juppiter se convertit, cum exportavit per mare e Phoenice amans Europam; hunc esse, qui filios Neptuni e Menalippe servavit, ne in stabulo infans

pays cette belle Phénicienne, et traversa la mer avec elle. Je n'ignore pas non plus que c'est un taureau qui empêcha les enfants de Neptune et de Ménalippe d'être érasés dans une étable par un troupeau de bœufs. Je sais enfin que les abeilles qui nous donnent le miel le plus doux naissent du cadavre d'un bœuf en putréfaction ; ce qui fait que les Grecs les appellent *βοῦβοις* (nées d'un bœuf), expression que Plautius a latinisée, lorsqu'il disait au prêteur Illyrius, accusé d'avoir écrit contre le sénat : Soyez tranquille, je vous rendrai aussi innocent que celui qui a écrit la *Bugonia* (naissance des abeilles).

Il y a quatre âges pour la race bovine. Au premier âge, l'animal s'appelle veau ; au deuxième, *juvencus* (bouvillon) ; au troisième, taureau jeune ; au quatrième, taureau fait. La femelle prend successivement, suivant l'âge, les dénominations de génisse, de jeune vache, et de vache. *Taura* est le nom qu'on donne à une vache stérile. Une vache pleine se nomme *horda* ; d'où le mot *hordicalia*, fêtes où l'on immole des vaches pleines. Quand on veut acheter un troupeau de gros bétail, il faut d'abord s'assurer que les bêtes ont atteint l'âge de génération, et sont encore en état de produire. On les choisira saines et bien prises dans leurs membres, de grande taille et de forme allongée, noires par les cornes, larges du front, avec les yeux grands et noirs, les oreilles velues, les joues raplaties, l'épine dorsale plutôt concave que convexe, les naseaux ouverts, les lèvres noiràtres, le cou long et musculeux, le fanon pendant, le coffre développé, les côtes bien attachées, les épaules larges, le fessier charnu, une queue qui balaye leurs sabots et se termine en bouquet de poils lé-

gèrement frisés, les jambes courtes et droites, légèrement renflées au genou, et tournées en dehors, les pieds étroits, et qui ne s'entrechoquent point dans la marche ; les ongles lisses, serrés et bien égaux ; le poil uni et doux au toucher. En fait de couleur, le noir a le premier rang ; le poil rouge foncé, le second ; le rouge pâle, le troisième ; le blanc ne vient que le quatrième : ce pelage leur indique donc le dernier, et le noir, le premier degré dans l'échelle de force des animaux. Des deux intermédiaires, le second vaut mieux que le troisième ; et tous sont préférables en pelage pie (tacheté de noir et de blanc). Il ne faut prendre les mâles que de bonne race ; ce dont on juge par leurs formes extérieures, et par celles des veaux issus d'eux, qui doivent leur ressembler en tout. Leur provenance est aussi un point essentiel. La race gauloise est généralement la meilleure que nous ayons en Italie, et la plus propre au travail ; le bœuf ligurien est paresseux. Ceux d'Épire sont les meilleurs de toute la Grèce, et l'emportent même sur ceux d'Italie ; quelques personnes cependant accordent à ces derniers, comme victimes à offrir dans les sacrifices et les prières publiques, une préférence méritée, par leurs formes colossales et leur pelage éclatant. C'est ce qui fait que les bœufs de poil blanc sont moins communs en Italie que dans la Thrace, notamment vers le golfe Mécas, où l'on n'en rencontre guère d'une autre couleur. Voici les termes de marche usités pour ce genre de bétail, lorsqu'il a déjà subi le joug : « Me répondez-vous que ces bœufs sont sains, et qu'en les prenant je suis à l'abri de toute répétition ultérieure ? S'ils ne sont pas domptés, on stipule comme il suit : Me répondez-vous

les grex bonni obtineret. Denique ex hoc putrefacto nasci dulcissimas apes mellis matres, a quo eas Græci βοῦβοις appellant, et hinc Plautium locutum esse latine, cum Hirrium prætorem renunciatum Romam in Senatuum scriptum habere. Sed bonno animo es, non minus satisfaciunt tibi, quam qui Bugoniam scripsit. Primum in bubulo genere ætatis gradus dicuntur quatuor. Prima vitulorum, secunda juvencorum, tertia bonni novellorum, quarta velidorum. Discernuntur in prima vitulus et vitula ; in secunda juvenens et juvena ; in tertia et quarta, taurus et vacca. Quæ sterilis est vacca, taura appellata ; quæ prægnans, horda. Ab eo in fastis dies hordicalia nominantur, quod tunc hordæ boves immolantur. Qui gregem armentorum enere vult, observare debet primum, ut sint hæ perenes ætate potius ad fructus ferendos integre, quam jam exparte, ut sint bene compositæ, ut integri membris, oblongæ, ample, nigrantibus cornibus, latis frontibus, oculis magnis et nigris, pilosis auribus, compressis malis, sublimi, ne gibberi, sed spina leviter remissa, apertis naribus, labris subnigris, cervicibus crassis ac longis, a collo palæaribus demissis, corpore amplo, bene costatis, latis humeris, bonis cunibus, eodem profusam usque ad calces ut habeant, inferiorem partem frequen-

tilius pilis suberispm, cruribus potius minoribus, rectis, genibus eminus, distantibus inter se, pedibus non latis, neque ingredientibus qui displodantur, nec cujus ungulae divaricent, et cujus ungues sint leves et pares, corium attracto non asperum ac durum, colore potissimum nigro, dein robo, tertio helvo, quarto alio. Mollissimus enim hic, ut duissimus prius. De mediis duobus prior quam posterior melior ; utriusque plus quam nigri, et albi. Neque non præterea, ut mares senisim boni sint, quorum et forma est spectanda, et qui ex his orti sunt, ut respondeant ad parentum speciem ; et præterea quibus regionibus nati sunt, refert. Boni enim generis in Italia plerique Gallici ad opus ; contra nazatoii Ligustici. Transmarini Epirotici non solum meliores totius Græciæ, sed etiam Italiæ. Tametsi quidam de Italicis, quos propter amplitudinem præterea dicunt, ad victimas faciunt, atque ad decurim servant supplicia. Qui sine dubio ad res divinas propter dignitatem amplitudinis et coloris præponendi : quod eo magis fit, quod albi in Italia non tam frequentes, quam qui in Thracia ad πύρρα κῆπον, ubi alio colore pauci. Eos enim eminus domitos, stipulamur, sic : Illosce boves sanos esse, novisque præstari ? cum eminus indomitos, sic : Illosce juvenos sanos recte,

que ces bouvillons sont sains, qu'ils proviennent d'un troupeau sain, et qu'en les prenant je suis à l'abri de toute répétition ultérieure? Les formules sont moins concises, si l'on suit les prescriptions de Manilius. L'on retranche la clause de santé, quand les animaux sont achetés pour la boucherie ou pour les autels. Les forêts ou les bœufs trouvent abondamment de jeunes poussettes et du feuillage à leur portée sont les lieux de pâturage qui leur conviennent le mieux. Aussi on les tient l'hiver au bord de la mer, et l'été sur les hauteurs boisées. Quant à la propagation de l'espèce, voici les règles que j'observe. Un mois avant l'accouplement, j'empêche mes vaches de se gorger de nourriture, parce que, maigres, elles conceivent plus facilement. Mes taureaux, au contraire, sont engraisés deux mois à l'avance, avec force paille et foin, et fourrage vert; et pendant tout ce temps je m'attache à les séparer des femelles, comme Atticus. Je prends pour soixante-dix vaches deux taureaux, l'un d'un an, l'autre de deux; j'attends pour leur livrer la femelle, le lever de l'astre que les Grecs appellent *Μεζ* et les Romains *Fides*, et je réunis ensuite mes taureaux au reste du troupeau. On tient comme indicatif de sexe, pour le fruit conçu, le côté par où le taureau se retire après l'acte consommé, prenant la droite de la vache, si c'est un mâle; et la gauche, si c'est une femelle. A vous, lecteurs d'Aristote, ajoutez-il en se tournant vers moi, d'expliquer cette circonstance. Ne faites pas saillir une vache avant deux ans, afin qu'elle en ait trois lorsqu'elle vèle pour la première fois. Mieux serait encore qu'elle en eût quatre. Les vaches sont fécondes dix ans, et quelquefois plus. L'époque de conception la plus favorable pour elles est la période de quarante jours que suit le

lever du Dauphin, un peu après. Car une vache qui aura conçu à cette époque vèlera dans la saison la plus tempérée de l'année, le temps de sa gestation étant de dix mois. J'ai trouvé, dans un livre à ce sujet, une assertion bien singulière : c'est qu'un taureau châtré est encore prolifique quand on le mène saillir immédiatement après l'opération. On choisira pour faire paître les vaches des lieux bas, abondants en herbe, et assez spacieux pour qu'elles ne se gênent, ne se heurtent, ni ne se battent. Quelques-uns, pour éviter la piqure des taons, et de certains insectes qui les attaquent sous la queue et les rendent furieuses, les tiennent enfermées pendant l'ardeur du jour, et mollement couchées sur une litière de feuilles ou de verdure. En été on doit les mener boire deux fois par jour, et une seule fois en hiver. Lors qu'elles sont prêtes à vèler, il faudra mettre du fourrage frais près des étables, pour les affriander quand elles sortent; car en cet état elles sont sujettes à être dégoûtées. Les lieux où elles se retirent doivent être préservés du froid, qui les maigrit autant que la faim. Durant l'allaitement il faut séparer à l'étable les petits de leurs mères, de crainte qu'ils ne soient écartés pendant la nuit. On ne les laissera approcher d'elles qu'une fois le matin, et une fois au retour des pâturages. A mesure que les veaux grandissent, il faut soulager les mères, en leur mettant du fourrage vert dans la crèche. Le sol, dans les étables à vaches comme dans toutes autres, doit être construit en pierre ou matériaux équivalents, afin de conserver saine la corne de leurs pieds. A partir de l'équinoxe d'automne, les veaux paisent avec leurs mères. Il ne faut pas les châtrer avant l'âge de deux ans. Si l'opération a lieu plus tôt, ils ont peine à s'en remettre plus

deque pecore sano esse, novisque præstari spondesne? Paulo vehosius hæc, qui Maniliæ actiones sequuntur. Lanii, qui ad cultum bovis erunt, et qui ad altaria, hostiæ sanitatem non solum stipulant. Pascuntur armenta commodissime in nemoribus, ubi virgula, et fons multa: hieme enim libenter secundum mare, æstu abiguntur in montes frondosos. Propter fortiam hæc servare solem. Ante admissum natiæm munus, ne cibo et potione se impleant, quod existimantur facilius matrem concipere. Contra, tauros diutius mensibus ante admissum herba et pulea ne fumi facio plenos, et a feminis secerne. Hæc tamen folidem, quot Atticus, ad matres sex duo, munus amicum, alium binum. Hæc secundum a tri exortum facio, quod Græci vocant *Μεζ*, idem nostri. Tum demum tamen in gregem relinco. Mas autem femina sit concepta, significat descens tamen cum init. Siquidem, si mas est, in dexteram partem abit: si femina, in sinistram. Cur hoc fiat, vos videtis, inquit Lanii, qui Aristotelem legistis. Non minus oportet mure himas, ut trime putant; eo melius si quadrimæ. Pleræque parit in decem annos, quædam etiam in plures. Maxime idoneum tempus ad conipien tum a Delphini

exortu usque ad dies vii, aut paulo plus. Quæ enim ita conceperunt, temperatissimo anni tempore parunt. Væcæ enim mensibus decem sunt prægraves. De quibus admittendum scriptum invenit, exemplis testibus, si statim admiseris tantum, concipere. His pasci oportet in locis viridibus, et aposis. Cavere oportet, ne aut angustius stent, aut feriantur, aut concurent. Itaque quod eas æstate libenter concitare solent, et bestolæ quædam minute sub canda, ne concitentur, aliqui solent includere septis. His subserit oportet frondem, alioquin quid in enfalia, quo mollius compressant. Astate ad aquam appellendum bis, hieme semel. Cum parere cœperint, secundum stabula palmula scitari oportet interitum, quod egredientes deglutire possint: fastidiosæ enim fiunt. Et providendum, quo recipiunt se, ne fragilis locus sit. Alor enim eas et famis murescere cogit. Inalmeis armentorum prius sic continendum, lactantes cum matribus ne cubent: obtemunt enim. Ad eas mure adiri oportet, et cum roderunt e pastu. Cum reverent vituli, levande matres paulo viridi obijcende in præsepis. Item his, ut lere in omnibus stabulis, lapides sustentendi, aut quid item, ne mugilæ putrescant. Ab æquinoctio autumnali una pec-

tard; ils deviennent indociles, et impropres au travail. Chaque année, suivant la pratique adoptée pour toute espèce de bétail, on fait un triage des bêtes de rebut, que l'on retranche du troupeau; car elles y tiennent inutilement la place qu'occuperaient des sujets productifs. Lorsqu'une vache a perdu son veau, remplacez-le par une autre dont la mère n'a pas assez de lait pour le nourrir. Aux veaux de six mois on donne du son de froment, de la farine d'orge, de l'herbe bien tendre, et on les fait boire matin et soir. Les précautions sanitaires sont multipliées. J'ai extrait des livres de Magon toutes les prescriptions qui s'y rapportent, et je les fais lire souvent à mon bouver. J'ai déjà dit que le rapport du nombre des taureaux à celui des vaches est de deux pour soixante, et qu'il faut un mâle d'un an et un de deux. Certaines personnes cependant veulent que la proportion soit plus ou moins forte. Notre Atticus, par exemple, n'a que deux taureaux pour soixante-dix vaches. La force du troupeau varie également. Moi, je suis de l'avis de ceux qui regardent cent têtes comme un nombre suffisant. Atticus et Lucienus, ont des troupeaux de cent vingt têtes chacun. Ainsi parla Vaccius.

VI. Murrinus, qui était revenu avec Lucienus, pendant que Vaccius parlait, dit alors: Moi, je me propose de traiter les ânes; car je suis de Réate, c'est-à-dire d'un pays d'où viennent les meilleurs et les plus grands. J'y ai fait des sujets que j'ai vendus même à des Arcadiens. Celui qui veut former un beau troupeau d'ânes doit avant tout prendre les mâles et les femelles à l'âge où l'on peut en tirer lignée le plus longtemps possible. Il les choisira robustes, de belle forme, de bonne

taille et de bonne race, c'est-à-dire originales d'un pays réputé pour cette production. C'est ce qui fait que l'Arcadie est le marché aux ânes pour le Péloponnèse, et Réate pour l'Italie; car de ce que les murenes ont si bon goût sur les côtes de Sicile, et les esturgeons sur celles de Rhodes, il ne s'en suit pas qu'on trouve ces poissons de même qualité dans toutes les mers. Il y a deux espèces d'ânes: les ânes sauvages qu'on appelle onagres, et qui abondent en Phrygie et Lycaonie, et les ânes privés, comme ils sont tous en Italie. L'âne sauvage est propre à la propagation de l'espèce, car sa progéniture s'apprivoise facilement; tandis que celle d'un âne privé n'est jamais sauvage. Les petits ressemblent toujours à leurs père et mère. Il faut donc bien choisir ceux-ci sous le rapport des formes extérieures. Les conditions de vente et de livraison sont à peu près les mêmes que pour tout autre bétail, et contiennent également des clauses de garantie sanitaire, et contre toute répétition ultérieure.

La farine et le son d'orge conviennent parfaitement aux ânes pour nourriture. Les ânesses doivent être couvertes avant le solstice, pour mettre bas au solstice de l'année suivante; car elles portent une année entière. On fera bien de ne point les faire travailler pendant la durée de la gestation, car la fatigue nuit à leur fruit. Quant au mâle, il faut continuer à l'employer, car pour lui ce sont les intermittences de travail qui sont nuisibles. Pour nourrir les petits, on suit les mêmes règles que pour les poulains. La première année, on les laisse avec leur mère. A partir de la seconde, on ne les en sépare pas sauf, la nuit, ayant toutefois soin de les attacher avec un licou un peu lâche, ou quelque lien analogue. La

cuntur cum matribus. Castrare non oportet ante bimatum; quod difficile, si aliter feceris, se recipiunt. Qui autem postea castrantur, duri et inutilis fiunt. Item ut in reliquis gregibus pecuniis, delectus quotannis habendus, et relictæ reijciendæ, quod locum occupant earum quæ ferre possunt fructus. Si quæ amissæ vitulum, ei supponere oportet eos, quibus non satis lactis præbent matres. Semestribus vitulis obijciunt furfures triticeos, et farinam ordeaceam, et teneram herbam: et ut bibant mane et vespere, curant. De sanitate sunt complura, quæ exscripta de Magonis libris, armentarium meum crebro ut aliquid legat, curo. Numerus de tauris et vaccis sic habendus, ut in sexaginta unus sit amicus, alter binus. Quidam habent aut minorem, aut majorem numerum [gregum]. Nam apud eum duo tauri in septuaginta matribus sunt. Numerum gregum alius facit alium. Quidam centenarium modicum putant esse, ut ego. Atticus centumviginti habet, ut Lucienus. Haec ille.

VI. At Murrinus, qui, dum loquitur Vaccius, cum Luciano redisset. Ego, inquit, de asinis potissimum dicam, quod sum Reatinus, ubi optimi et maximi fiunt, e quo seminio ego hic præceci pullos, et ipsi Arcadiis vendidi aliquoties. Egitur asinorum gregem qui facere vult

bonum, primum videndum, ut mares feminasque bonæ ætate sumat, utique ut quam diutissime fructum ferre possint: firmos, omnibus partibus honestos, corpore amplo, seminio bono: ex his locis, unde optimi exeunt, quod faciunt Peloponnesii, cum potissimum eos ex Arcadia emant: in Italia ex agro Reatino. Non enim si murene optima fluitæ sunt in Sicilia, et ellips ad Rhodon, continuo hi pascos in omni mari similes nascuntur. Horum genera duo. Unum ferum, quos vocant onagros, in Phrygia et Lycaonia sunt greges multi. Alterum mansuetum, ut sunt in Italia omnes. Ad seminationem onagrus idoneus, quod e ferro fit mansuetus facile, et e mansuetu ferus nunquam. Quod similes parentum genuntur, eligendi et mas et femina, cum dignitate ut sint. In mercanda item ut cæteræ pecudes emtionibus, et traditionibus dopium mutant, et de sanitate ac noxa solet cavere. Comode pascuntur farre, et furfuribus ordeaceis. Admittuntur autem solstitium, ut eodem tempore alterius anni pariatur. Duodecimæ enim mense conceptum semen reddunt Præguantes opere levant. Venter enim labore nationem reddit deteriore. Marem non diungunt ab opere, quod remissione laboris fit deterior. In pastu eadem fere observant, quæ in equis. Secundum partum pullos anno non

troisième année, on commence à les dresser pour l'espèce de travail à laquelle on les destine. Touchant la quantité, on n'a pas ordinairement d'ânes en grande réunion, si ce n'est pour le transport des marehandises. Leur occupation la plus ordinaire est de traîner la meule, de porter aux champs, de labourer même, dans les terres légères, comme celles de Campanie. On ne les voit guère en nombre que dans les convois organisés pour amener à dos d'âne de Brindes ou d'Apulie à la côte, les huiles, les vins, les blés, et autres denrées.

VII. A mon tour, dit alors Lucienus, d'ouvrir la barrière, et de lancer mes chevaux. Et je ne prends pas seulement pour texte les écrivains mâles dont, comme Atticus, je ne veux comme étalon qu'un pour dix juments; je vais aussi parler des cavales, que le vaillant Q. Modius Equiculus n'estimait pas moins pour la guerre. Veut-on former des troupeaux de chevaux et de cavales, tels qu'on en voit dans le Peloponnèse et dans l'Apulie? Avant tout il faut s'assurer de l'âge des individus, qui, dit-on, ne doit pas être au-dessous de trois ans ni au-dessus de dix. C'est aux dents qu'on reconnaît l'âge du cheval, ainsi que de tout animal qui a le pied fendu, et même celui des bêtes à cornes. A deux ans et demi le cheval commence à perdre les quatre dents du milieu, deux d'en haut, et deux d'en bas. En entrant dans sa quatrième année, il lui tombe encore, à chaque mâchoire, les deux voisines de celles qu'il a déjà perdues; et les grosses dents appelées molaires commencent alors à pousser. Quand il atteint sa cinquième année, il en perd encore deux autres de

la même manière. Il en repousse en place, qui, creusées d'abord, commencent à se remplir dans la sixième année; de sorte qu'à sept ans le cheval a son râtelier complet. A partir de cette époque, il n'y a plus de signe certain de son âge; seulement lorsque la bête a les dents saillantes hors de la bouche, les sourcils blancs, et que ses salières se creusent au dessous des sourcils, on suppose qu'elle a seize ans. Il faut aux cavales une taille moyenne, c'est-à-dire ni grande ni petite; la croupe et les flancs larges. L'étalon, au contraire, doit être choisi de haute taille, d'une belle structure, et toutes ses proportions doivent être en harmonie. Un poulain promet de devenir beau cheval, s'il a la tête petite, les membres bien attachés, les yeux noirs, les naseaux ouverts, les oreilles bien plantées, le cou large et souple, la crinière fournie, brune, frisée, d'un crin soyeux, et qui retombe du côté droit; le poitrail plein et développe, les épaules fortes, le ventre effacé, les reins serrés par le bas, le dos large, l'épine double, et le moins possible en saillie; la queue ample et légèrement frisée, les jambes droites, égales et plutôt longues; les genoux arrondis, étroits et surtout point écartés; la corne dure, et le corps parsemé de petites veines qui s'aperçoivent au travers de la peau; circonstance qui rend son traitement beaucoup plus facile en cas de maladie. L'origine du cheval est un point de la dernière importance, car il y a des races sans nombre. Les plus estimées prennent le nom des contrées dont elles sont originaires; ainsi on dit en Grèce la race thessalienne ou de Thessalie, et chez nous les races apulienne, roscanienne, d'Apulie, de Rosca.

remouvent à matre. Proximo anno noctibus patiuntur esse cum his, et lenter capistris, aliave qua re habent vinclos. Tertio anno domare incipiunt ad eas res, ad quas quisque eos vult habere in usu. Relinquitur de numero, quorum greges non sane fiunt, nisi ii, qui onera portant: ideo quod plerique deducuntur ad molas, aut ad agnoscendum, ubi quid vendendum est; aut etiam ad arandum, ubi levis est terra, ut in Campania. Greges fiunt fere mercatorum, ut eorum qui e Brundisino, aut Appulia assellis dossariis comportant ad mare oleum aut vinum, itemque frumentum, aut quid aliud.

VII. Lucienus: Ego quoque adveniens aperiam carceres, inquit, et equos emittere incipiam, nec solum mares, quos admissarios habeo, ut Atticus singulos in feminas denas, e quibus feminas Q. Modius Equiculus vir fortissimus etiam patre militari juxta ac matres habere solebat. Horum equorum, et equarum greges qui habere voluerint, ut habent aliqui in Peloponneso, et in Appulia, primum spectare oportet atalem, quam præcipiant videndum ne sint minores trima, majores decem annorum. Etas cognoscitur equorum, et fere omnium que ungulas indivisas habent, et etiam cornutorum, quod equus triginta mensium primum dentes medios dicitur amittere, duo superiores, totidem inferiores. Incipientes quartum agere annum bidem eiciunt, et totidem proximos eorum quos amiserunt, et incipiunt nasci quos vocant columellares. Quinto anno incipient item eodem modo amittere binos. Quos cavos habent tum renascentes eis, sexto anno implere, septimo omnes habere solent renatos, et completos. His majores qui sunt, intelligi negant posse. Præterquam cum dentes sint facti brocchi, et supercilia cana, et sub ea lacuna, ex observato dicuntur equi equum habere annos sedecim. Forma esse oportet magnitudine media, quod nec vastas nec minutas decet esse equas; cunctibus ac ventribus latis. Equos ad admissum quos velis habere, legere oportet amplo corpore, formosos, nulla parte corporis inter se non congruenti. Qualis futurus sit equus, e pullo conjectari potest, si equi habet non magnum, nec membris contritis: si est oculis nigris, naribus non angustis, auribus applicatis, (cervice molli,) non angusta, juba crebra, fusca, suberispa, subtemibus setis, implicata in dexterum partem cervicis, pectus latum et plenum, humeris latis, ventre modico, lumbis deorsum versum pressis, scapulis latis, spina maxime duplici; sinu minus, non extanti, eoda ampla suberispa, eturibus rectis aquilibus, potius figura alius, genibus rotundis, nec magnis, nec introversus spectantibus, ungulis duris: toto corpore ut habeat venas, que animadverti possint, quod qui hujusmodi sit, et cum est aeger, ad medendum est appositus: corpore nullo. De stirpe magni interest qua sint,

runt, et incipiunt nasci quos vocant columellares. Quinto anno incipient item eodem modo amittere binos. Quos cavos habent tum renascentes eis, sexto anno implere, septimo omnes habere solent renatos, et completos. His majores qui sunt, intelligi negant posse. Præterquam cum dentes sint facti brocchi, et supercilia cana, et sub ea lacuna, ex observato dicuntur equi equum habere annos sedecim. Forma esse oportet magnitudine media, quod nec vastas nec minutas decet esse equas; cunctibus ac ventribus latis. Equos ad admissum quos velis habere, legere oportet amplo corpore, formosos, nulla parte corporis inter se non congruenti. Qualis futurus sit equus, e pullo conjectari potest, si equi habet non magnum, nec membris contritis: si est oculis nigris, naribus non angustis, auribus applicatis, (cervice molli,) non angusta, juba crebra, fusca, suberispa, subtemibus setis, implicata in dexterum partem cervicis, pectus latum et plenum, humeris latis, ventre modico, lumbis deorsum versum pressis, scapulis latis, spina maxime duplici; sinu minus, non extanti, eoda ampla suberispa, eturibus rectis aquilibus, potius figura alius, genibus rotundis, nec magnis, nec introversus spectantibus, ungulis duris: toto corpore ut habeat venas, que animadverti possint, quod qui hujusmodi sit, et cum est aeger, ad medendum est appositus: corpore nullo. De stirpe magni interest qua sint,

Un bon augure dans un jeune cheval, c'est lorsqu'en paissant avec les autres, il se montre empressé à disputer la supériorité à la course ou dans toute autre circonstance; ou bien encore lorsqu'en traversant un fleuve il devance tous les autres à la tête du troupeau, sans regarder derrière lui. L'achat des chevaux se fait à peu près de la même manière que celui des bœufs et des ânes; et la propriété en change de mains, à peu près dans les formes qu'on trouve consignées dans le livre de Manilius. Il n'y a pas de meilleure nourriture pour les chevaux que l'herbe dans les prés, le foin sec à l'écurie. Lorsqu'une cavale a pouliné, il faut ajouter de l'orge à sa provende, et la faire boire deux fois par jour. Quant à la propagation, l'époque de la monte est de l'équinoxe du printemps au solstice, afin que les juments puissent mettre bas en temps propice pour le poulain, qui vient au monde le dixième jour du douzième mois après l'accouplement. Les chevaux qui proviennent d'une conception postérieure à l'époque marquée sont en général défectueux, et plus ou moins impropres à l'usage qu'on se propose d'en faire. Ainsi, dès que le printemps sera venu, le *peroriga* devra présenter l'étalon à la jument deux fois par jour. On appelle *peroriga* celui qui est chargé de faire accomplir aux chevaux l'acte générateur. Sa présence est nécessaire pour tenir les cavales à l'attache, afin qu'elles soient saillies plus promptement, et que l'étalon ne perde point sa semence par excès d'ardeur. Quand les juments se défendent de l'approche du mâle, c'est un avertissement qu'elles ont été suffisamment saillies. Si l'étalon montre quelque répugnance pour la jument, on frotte les parties naturelles de cette dernière, au moment de ses pertes annuelles, avec de la moelle d'oignon ma-

rin pilée dans l'eau jusqu'à ce qu'elle ait acquis la densité du miel; puis on les fera flâner à l'étalon. Je citerai à ce propos un fait incroyable, mais qui n'en est pas moins réel. Un étalon se refusait obstinément à saillir sa mère. Le *peroriga* s'avisa de lui couvrir la tête, le ramena en cet état auprès d'elle, et l'accouplement eut lieu. Mais on n'eut pas plutôt enlevé le bandeau qui cachait les yeux de l'animal, qu'il se jeta sur le *peroriga*, et le déchira à belles dents. Quand les cavales sont pleines, il faut les ménager au travail, et ne pas les exposer au froid, ce qui leur serait fatal pendant la gestation. Par ce motif, il faut préserver de toute humidité le sol de leurs écuries, et tenir closes portes et fenêtres. On adaptera aussi de longues barres aux mangeoires pour séparer les cavales, et les empêcher de se battre entre elles. Pendant tout le temps de leur portée, il ne faut pas qu'elles soient poussées de nourriture, ni qu'elles souffrent de la faim. Il y a des personnes qui ne font saillir les cavales que de deux années l'une: les meres, disent-ils, s'en conservent plus longtemps, et les poulains en sont plus forts. Suivant eux, il en est des cavales comme des terres qu'on ne laisse pas reposer: cette production continue les épuise. Les poulains de dix jours vont paître avec leur mere. Evitez qu'ils stationnent dans l'étable, dont le fumier brûle leurs sabots délicats. A cinq mois, on leur donne, chaque fois qu'ils rentrent à l'écurie, de la farine d'orge avec du son, ou toute autre production végétale de leur goût. A l'âge d'un an, on leur donne de l'orge en nature et du son, jusqu'à ce qu'ils ne têtent plus; ce n'est qu'après deux ans revolus qu'on les sevre. De temps à autre il faut les flatter de la main pendant qu'ils sont avec la mere, afin que plus tard ils ne s'effarouchent

quod genera sunt multa. Itaque ad hoc nobiles a regionibus dicuntur, in Graecia Thessalici equi, a terra Appuli, ab Rosca Roscani. Equi boni futuri signa sunt, si cum gregibus in pabulo contenti in currendo, aliae qua re, quo potius sit: si, cum dumen trajectendum est, gregi in primis praegrediantur, ac non respectat alios. Entio equiri similis fere ac bonus, et asinorum, quod eisdem rebus in euntione domuum mutant, ut in Manili actionibus sunt perscripta. Equaniam pecus pasendum in pratis potissimum herba; in stabulis ac praeseptibus, arido feno. Cum pepererint, ordeo adjecto his die danda aqua. Horum fortasse initium admissiois facere oportet ab aequinoctio verno ad solstitium, ut partus idoneo tempore fiat. Duodecimo enim mense, die decimo, aiunt nasci. Quae post tempus nascuntur, fere vitiosa, atque inutilia existunt. Admittere oportet, cum tempus anni venerit, his in die, mane et vespere per origanum. Is ita appellatur, quipiam admittit. Eo enim adiutante equae alligatae celebris admittuntur, neque equi frustra cupiditate impulsu semen ejiciunt. Quoad satis sit admitti, ipsae significant, quod se defendunt. Si fastidium salendi est, scilicet medium con-

ferunt cum aqua ad mellis crassitudinem: tum ea re natantem equae, cum menses ferunt, tangunt; contra, ab locis equae pares equi tangunt. Tametsi incredibile, quod usi vent, memoria mandandum. Cum equos matrem ut salient adduci non possent, et cum capite obvoluto peroriga adduxisset, et coegisset matrem inire, cum descendenti densisset ab oculis, ille impetum fecit in eum, ac mordicus interiecit. Cum conceperunt equae, videndum ne aut laborent plusculum, aut ne frigidis locis sint, quod aliorum maxime praegnantibus obest. Itaque in stabulis ab humore prohibere oportet humum, clausa habere ostia, ac fenestras, et inter singulas praeseptibus in tergere longioris, qui eas discernant, ne inter se pugnare possint. Praegnantem neque impleri cibo, neque esurire oportet. Altorum qui admittant, diuturniores equas, et meliores pullos fieri dicunt, itaque ut restibiles segetes essent exuiores, sic quotannis quae praegnantis fiant. In decem diebus secundum partum cum matribus in pabulum prodigendum. Ne ungulae comburant sterces cavendum tenellas. Quinque-mestribus pullis factis, cum redacti sunt in stabulum, obiciendum farinam ordeaceam molitam cum furfuribus;



pas d'être touchés. Par le même motif, on suspend des mords dans leurs écuries, pour qu'ils s'accoutument, des le jeune âge à en supporter la vue et à en entendre le cliquetis. Lorsque les poulains auront pris l'habitude d'approcher quand on leur tend la main, il faudra de temps à autre leur mettre sur le dos un enfant, qui d'abord s'y couche à plat ventre, et ensuite s'y tient assis. Pour ce manège, il faut que le cheval ait trois ans. C'est l'âge où sa croissance est faite et où il commence à avoir des muscles. Il en est qui prétendent qu'un cheval peut être dressé à un an et demi; mais le plus sûr est d'attendre qu'il ait trois ans : à partir de ce moment, on lui donne du fourrage composé de céréales de toute espèce coupées en vert; ce qui est pour l'animal une purgation très-salutaire. Il faut pendant dix jours le mettre à ce régime pour toute nourriture. Le onzième jour on lui donnera de l'orge, dont on augmentera graduellement la mesure jusqu'au quatorzième. La ration de ce jour servira de base pour les dix suivants. Il faut lui faire prendre ensuite un exercice modéré, le frotter d'huile quand il sera en sueur, et, si le temps est froid, allumer du feu dans l'écurie. Parmi les jeunes chevaux, les uns sont plus propres pour la guerre et les autres pour les transports, ceux-ci pour la monte et ceux-là pour la course, ou à la voiture. Il s'ensuit qu'il faut varier entre eux les soins de l'éducation. L'homme de guerre choisit et dresse les chevaux suivant des conditions tout autres que l'écurier ou le conducteur des chars du cirque. On comprendra également que le cheval qu'on destine au transport à dos doit être dressé d'autre façon que le cheval de selle ou de trait. On veut sur le champ de ba-

taille un coursier plein de feu. Pour faire route, on préfère un cheval paisible. C'est afin de répondre à cette diversité de vues que l'on a imaginé de châtrer les chevaux. Privé de ses testicules, et conséquemment de liqueur seminale, l'animal devient plus maniable. On appelle *canterii* les chevaux châtrés, de même que *maiales* les pores, et *capri* les eqs rendus, par cette opération, impropres à la propagation de l'espèce. Quant à la médecine des chevaux, la multitude des maladies et la diversité des symptômes en rendent la science très-compliquée; et il est indispensable que le chef d'un haras en ait les différentes prescriptions couchées par écrit. C'est ce qui nous explique pourquoi les Grecs appellent *ἐμπίατοι* (médecins des chevaux) ceux qui traitent les maladies du bétail en général.

VIII. Pendant ce discours, un affranchi de Menate vint nous avertir, de la part de son maître, que les *liba* étaient achevés, et que tout était prêt pour le sacrifice : ceux qui voudraient y prendre part n'avaient donc qu'à venir. Quant à moi, m'écriai-je, je ne vous laisse point partir que vous ne m'ayez donné le troisième acte dans lequel figurent les mulets, les chiens et les pâtres. En ce qui touche les mulets, dit Murrius, il y a peu à dire. Les mulets et les bardeaux sont des bâtards engendrés de deux espèces différentes, et entes pour ainsi dire sur une souche hétérogène, puisque le mulet provient d'une cavale et d'un âne, et que le bardeau est le produit d'un cheval et d'une ânesse. Tous deux sont de bon usage, mais nuls pour la propagation. On fait nourrir un ânon nouveau-ne par une jument; il en devient plus fort, car le lait de jument est meilleur que celui d'ânesse, et, dit-on, que tout autre lait.

et si quid aliud terra natum libenter edent. Anniculis jam factis dandum ordinem et furfures, usque quoad erunt lactentes. Neque prius biennio confecto a lacte removendum. Eosque cum sentit cum matribus, interdum tractandum, ne cum sint dijuncti, exterruantur. Eademque causa ibi frenos suspendendum, ut equuli consuecant et videre eorum faciem, et e motu audire crepitus. Cum jam ad manus accedere consueverint, interdum imponere eis puerum, his aut ter primum in ventrem, postea jam sedentem. Hæc facere cum sit trinus; tum enim maxime crescere, ac lactertum fieri. Sunt qui dicant post annum et sex menses equulum domari posse, sed melius post trimum, a quo tempore farrago dari solet. Hæc enim purgatio maxime necessaria equino pecori. Quod debitis decem facere oportet, nec pati aliud ullum cibum gustare. Ab undecimo die usque ad quartum decimum dandum ordinem, quotidie adjicentem infinitum. Quod quarto die feceris, in eo decem diebus proximum mandendum; ab eo tempore medicenter exercendum : et cum sudari, perungendum oleo. Si frigus erit, in equili faciendus ignis. Equi quod alii sunt ad rem militarem idonei, alii ad vecturam, alii ad assiduram, alii ad cursuram, alii ad riedum, non item sunt spectandi atque habendi. Itaque peritis belli alios eligit, atque alit, ac docet : aliter quadrigarius, ac

desultor. Neque item, qui vectarios facere vult; neque eodem modo parantur ad ephippium, aut ad riedum : quod ut [ad rem militarem, quod] ibi ad castra habere volunt acres, sic contra in viis habere malunt placidos. Propter quod discrimen maxime institutum, ut castrum equi. Demptis enim testiculis sunt quietiores, (et) ideo quod semine carent; il canterii appellantur, ut in subis maiales; in galis gallinæcis capri. De medicina, vel pharma sunt in equis et signa morborum, et genera curationum, quæ pastorem scripta habere oportet. Itaque ob hoc in Græcia potissimum medici pecorum *ἐμπίατοι* appellantur.

VIII. Cum hæc loqueremur, venit a Menate libertus, qui dicit liba absoluta esse, et rem divinum paratum; si vellent, venient illuc, et ipsi pro se sacrificarent. Ego vero, *inquam*, vos hic non patiar ante, quam mihi reddentis tertium actum de mulis, de canibus, de pastoribus. Brevis oratio de istis, inquit Murrius. Nam muli et hinni bigeneri, atque insitici, non stopte genere ac radicibus. Ex equa enim et asino fit mulus. Contra ex equo et asina hinnus. Uterque eorum ad usum utilis, parvus fructu oneris. Pullum asinimum a partu recentem sufficiunt equæ, ejus lacte ampliores fiunt, quod id lactem quam asinimum, ac alia omnia dicunt esse melius. Præ-

Plus tard on lui donne pour nourriture de la paille. La nourrice, non plus, ne doit pas être négligée ; car il faut qu'elle allaite concurremment son propre poulain. L'âne, élevé de cette manière jusqu'à l'âge de trois ans, peut être employé à saillir les cavales, et ne les dédaignera point, habitué qu'il est de vivre toujours au milieu d'elles. L'employer plus jeune serait le faire vieillir plus tôt ; et il ne donnerait que de faibles produits. Au défaut d'ânes élevés par des cavales, on choisit, pour étalon, le plus grand et le plus fort qu'on peut trouver. Il faut surtout qu'il soit de bonne race, de celle d'Arcadie, par exemple, si l'on s'en rapporte aux anciens, ou, suivant notre propre expérience, de celle de Réate, où l'on vient les chercher de trois cents et même de quatre cents milles de distance. On achète les ânes absolument comme les chevaux. Ce sont les mêmes stipulations et les mêmes garanties. On les nourrit principalement d'orge et de foin, dont on augmente la mesure quelque temps avant la monte, pour leur donner plus de vigueur. Quant à l'époque où le *peroriga* devra donner les ânes aux juments, elle est absolument la même pour les étalons des deux espèces. Le mulet ou la mule, produit de l'accouplement, devra être élevé avec soin. Les mulets nés en pays humides et marécageux ont la corne du pied molle ; mais quand on a soin de leur faire passer l'été sur les montagnes, comme c'est la coutume dans le Réate, elle acquiert un degré de dureté sans pareille. L'âge et la forme sont à considérer, pour qui veut former un troupeau de mulets. L'âge, afin qu'ils soient de force à porter une charge ; la forme, afin que l'œil trouve plaisir à les contempler. Un couple de mulets attelés peut tirer toute espèce de voi-

ture. Homme de Réate, continua Murrius en s'adressant à moi, je pourrais donner mon opinion comme autorité sur cette matière ; mais vous avez eu vous-même des troupeaux de cavales dans vos domaines, et vous vous êtes fait un revenu des mulets que vous en avez tiré. Le bardeau (*hinuus*) est le produit d'un cheval et d'une ânesse ; il est moins grand et plus roux que le mulet, ressemble au cheval par les oreilles, et à l'âne par la crinière et la queue. Il est, comme le cheval, un an dans le ventre de sa mère ; et c'est aussi aux dents qu'on reconnaît son âge.

IX. Maintenant, dit Atticus, il ne nous reste plus à parler que des chiens, race intéressante, pour nous autres surtout qui élevons des animaux à laine. Le chien est le gardien du bétail en général ; mais il est le défenseur naturel des brebis et des chèvres. Le loup est la sans cesse qui les guette, et nous lui opposons les chiens. Quant aux animaux portant soie, verrats, porcs châtrés et truies, ils tiennent du sanglier, dont la dent est si meurtrière à nos chiens dans les chasses, et ont tous de quoi se défendre. Que dirai-je ? Un loup ayant un jour paru au milieu d'un troupeau de mulets au pâturage, ceux-ci aussitôt, par un mouvement instinctif, formèrent un cercle autour de lui, et le tuèrent à coup de pieds. Quant aux taureaux, ils se serrent enroule contre enroule, présentant au loup les cornes de tous côtés. Pour en revenir à mon sujet, il y a deux espèces de chiens : d'abord les chiens de chasse qui sont dressés pour la bête fauve et le gibier, et les chiens de garde qui sont de la dépendance du berger. Je me borne à traiter de ces derniers, en suivant les neuf divisions méthodiques que vous avez indiquées pour le ré-

tereâ educant eum palæis feno, ordeo. Mañi suppositicia quoque inserviunt, quo equa ad ministerium lactis cibum pullo præbere possit. Hic ita eductus a trimo, potest admitti. Neque enim aspernari, propter consuetudinem equinam. Hunc minorem si admiseris, et ipse citius senescit, et quæ ex eo concipiuntur fiunt deteriora. Qui non habent eum asinum quem supposuerunt equæ, et asinum admissarium habere volunt, de asinis quam amplissimum formosissimumque possunt, eligunt. Quique semina natus sit bono, Arcadico, ut antiqui dicebant, ut nos experti sumus, Reatino : ubi trecentis ac quadrigenis millibus admissarii aliquot venierunt. Quos enim item ut equos, stipularumque in emendo, ac facinus in accipiendo idem, quod dictum est in equis. Hos pascimus præcipue feno atque ordeo, et id ante admissuram largius facimus, ut cibo suffundamus vires ad fortiam. Eodem tempore, quo equos adducunt, eundem qui in eant equas per origas curamus. Cum peperit equa mulum, aut mulam, nutricantes eduramus. Hi, si in palustribus locis atque uliginosis nati, habent ungulas molles : idem si exacti sunt æstivo tempore in montes, quod fit in agro Reatino, durissimis ungulis fiunt. In grege mulorum parando spectanda ætas et forma. Alterum, ut vecturis sufflere labores pos-

sint ; alterum ut oculos aspectu delectare queant. Hæc enim binis conjunctis omnia vehicula in viis ducuntur. Hæc me Reatino auctore probares, mihi *inquit*, nisi tu ipse domi equarum greges haberes, ac mulorum greges vendidisses. Hinuus qui appellatur, est ex equo et asina, minor quam mulus corpore, plerumque rubicundior, auribus ut equinis, jubar et caudam similem asini. Item in ventre est (ut equus) menses duodeni. Hosce item ut equos et educunt, et alunt, et a-talem eorum ex dentibus cognoscunt.

IX. Relinquitur, inquit Atticus, de quadrupedibus, quod ad canes attinet, maxime ad nos, qui pecus pascimus lanare. Canes enim ita custos pecoris, ut ejus, quod eo comite indiget ad se defendendum. In quo genere sunt maxime oves, deinde capræ. Has enim lupos captare solet, cui opponimus canes defensores. In sullo pecore tamen sunt, quæ se vindicant, suæ, verres, maiales, scrofe. Prope enim hæc apris, qui in silvis sæpe dentibus canes occiderunt. Quid dicam de pecore majore ? cum sciam mulorum gregem cum pascetur, eoque venisset lupos, ultro mulos circumfluxisse, et ungulis cadendo eum occidisse ? et tauros solere diversos assistere clunibus continuatis, et cornibus facile propulsare lupos ? quare

gime général des bestiaux. Il faut d'abord échoisir des chiens d'âge convenable. Trop jeunes ou trop vieux, loin de défendre les brebis, ils ne peuvent se défendre eux-mêmes, et deviennent la proie des animaux féroces. Quant à l'extérieur, prenez-les de belle forme, de grande taille, avec les yeux noirs ou roux, les narines de même couleur, les lèvres rouges en tirant sur le noir, ni trop retroussées, ni trop pendantes. On examinera encore s'ils ont les mâchoires allongées et garnies de quatre dents, deux en bas, et deux en haut; celles d'en bas saillantes en dehors de la gueule; celles d'en haut droites, perpendiculaires, moins apparentes, mais également aiguës, et recouvertes en parties par les lèvres. Il est essentiel encore que les chiens aient la tête forte, les oreilles longues et souples, le cou gros et bien attaché, les jointures des ergots écartées les unes des autres, les cuisses droites, et tournées plus en dedans qu'en dehors; les pattes larges et le pas bruyant, les doigts écartés, les ongles durs et recourbés, la plante du pied molle, et pour ainsi dire dilatable comme du levain, et non pas dure comme de la corne; le corps effilé au point de jonction des cuisses, l'épine du dos ni saillante ni convexe, la queue *épaisse*, la voix sonore, la gueule bien fendue, et le poil blanc de préférence, afin qu'on puisse facilement les distinguer des bêtes fauves dans l'obscurité de la nuit. On veut aux chiens de grosses têtes de dimension égale. La race des chiens est encore une chose à considérer. Il y a celle de Laconie, celle d'Épire, celle de Salente, ainsi désignées des pays d'où elles tirent leur origine. Voulez-vous acheter des chiens, ne vous adres-

sez ni aux bouchers, ni aux chasseurs de profession. Les chiens de boucher ne sont point dressés à suivre le bétail; et les chiens de chasse laissent la les brebis pour courir après le premier lièvre ou cerf qui vient à passer. Les meilleurs chiens sont ceux qu'on achète à des bergers, et qui sont déjà dressés à suivre les troupeaux, ou ceux dont l'éducation n'est point encore faite. Le chien prend facilement toute habitude qu'on veut lui donner, et s'attache plus au berger qu'au troupeau. P. Aufidius Pontianus d'Amiternum avait acheté des troupeaux de brebis au fond de l'Ombrie. Les chiens étaient compris dans le marché, et les bergers devaient accompagner les troupeaux jusqu'à la foire d'Heraclée et aux bois de Metaponte. En conséquence, arrivés au lieu convenu, mes gens retourneront chez eux sans les chiens. Mais, peu de jours après, ceux-ci, regrettant sans doute leurs anciens maîtres, vinrent d'eux-mêmes les rejoindre en Ombrie, à plusieurs journées de distance et, sans s'être nourris autrement que de ce qu'ils trouverent dans les champs. Notez bien qu'aucun de ces bergers sans doute n'avait fait usage de la recette recommandée par le livre de Saserna. « Pour se faire suivre d'un chien, on n'a qu'à lui donner une grenouille cuite dans l'eau. » Il importe d'avoir ses chiens tous de même race; car cette espèce d'affinité fait qu'ils se soutiennent. Quant à l'achat, qui est le quatrième dans l'ordre des considérations, même forme de transmission de la propriété; et mêmes stipulations de garantie, en cas de répétition ou de maladie de l'animal, pour les chiens que pour tout autre bétail, sauf les exceptions qui peuvent être

de canibus, quoniam genera duo, unum venaticum, et pertinet ad feras bestias, ac silvestres: alterum, quod custodie causa paratur, et pertinet ad pastorem: dicam de eo ad formam artis dispositum in novem partes. Primum ætate idonea parandi, quod catuli et vetuli neque sibi, neque ovibus sunt presidio, et feris bestiis nonnunquam præda. Facie debent esse formosi, magnitudine ampla, oculis nigrantibus aut ravis, naribus congruentibus, labris subnigris aut rubicundis, neque resinis superioribus, nec pendulis subulis, mento suppresso, et ex eo ematis duobus dentibus dextra et sinistra, paulo eminus, superioribus directis potius, quam bucculis: acutus, quos habent, labro tectis: capitibus et auriculis magnis, ac flavis: crassis cervicibus, ac collo: internodiis articulorum longis: cruribus rectis, et potius variis, quam vatis: pedibus magnis, et altis, qui ingrediendi ei dispendiant: digitis discretis: ungibus duris, ac curvis: solo nec ut corneo, nec nimium duro, sed ut fermentato, ac molli: a feminibus summis corpore suppresso: spina neque eminus, neque curva: cauda crassa, latratu gravi, bifido magno: colore potissimum albo, quod in tenebris specie leonina. Præterea feminas voluit esse mammosas aqualibus papillis. Item videndum, ut boni semini sint. Hæque a regionibus appellantur Lacones, Epirotici, Salentini. Viden-

dum ne a venatoribus, aut laniis canes emas. Alteri, quod ad pecus sequendum inertes. Alteri, si viderint leporem, aut cervum, [quod] eum potius, quam oves sequuntur. Quare aut a pastoribus empta melior, quæ oves sequi consuevit: aut sine ulla consuetudine quæ fuerit. Canis enim facilius quid assuescit, eaque consuetudo firmior, quæ sit ad pastores, quam quæ ad pecudes. P. Aufidius Pontianus Amerinensis, cum greges ovium emisset in Umbria ultima, quibus gregibus sine pastoribus canes accessissent: pastores ut deducere in Metapontinos saltus, et Heraclæe emporium: inde cum domum redissent, qui ad locum deduxerant, et desiderio hominum diutius paucis postea canes sua sponte, cum diurni mullorum via intercesset, sibi ex agris citra præbuerunt, atque in induram ad pastores redierunt. Neque eorum quisquam fecerat quod in agricultura Saserna præcepit: Qui vellet se a cane sectari, uti ranam objiciat coctam. Magni interest ex semine esse canes eodem, quod coctam maxime inter se sunt presidio. Sequitur quantum de emptione: sit alterius, cum a priore domino secundo traditum est. De sanitate et nexa stipulationes sunt eadem, quæ in pecore, nisi quod hic utiliter exceptum est. Alii pretium faciunt in singula capita canum; alii ut catuli sequantur matrem; alii ut bini catuli unius canis numerum obtineant, ut solent

utiles. Quelques-uns fixent le prix à tant par tête; d'autres introduisent la condition que les petits suivront leur mère; d'autres enfin stipulent que deux petits ne comptent que pour un adulte, de même que deux agneaux pour une brebis. En général on comprend dans le marché tous les chiens qui ont coutume d'être ensemble. La nourriture du chien a plus de rapport avec la nourriture de l'homme qu'avec celle de la brebis, puisqu'on lui donne des os et des restes de table, et non des herbes ou des feuilles. Il faut avoir grand soin de lui donner à manger; autrement la faim lui fait désertir le troupeau et chercher sa vie ailleurs. Parfois aussi, poussé par le besoin, il pourrait démentir l'ancien proverbe, et commenter la fable d'Actéon, en tournant ses dents contre son maître. On fera bien de leur donner du pain d'orge détrempe dans du lait; une fois habitués à cette nourriture, ils ne s'éloignent pas facilement. Quand il meurt une brebis, gardez-vous de leur en laisser manger la chair, de peur qu'ils n'y prennent goût, et ne veuillent plus s'en passer ensuite. On donne du bouillon fait avec des os, ou les os eux-mêmes, après les avoir cassés. Ils se fortifient les dents à ronger; et l'avidité avec laquelle ils cherchent la moëlle leur élargit la gueule, en donnant du jeu à leurs mâchoires. Habitez-les de bonne heure à prendre leur repas de jour dans les lieux mêmes où pait le troupeau, et celui du soir dans l'étable. Quant à la propagation de l'espèce, on fait couvrir les chiennes aux premiers jours du printemps. C'est l'époque où elles sont en chaleur (*catuliant*). Une chienne, fécondée alors, met bas vers le solstice; car cette espèce porte ordinairement trois mois. Il faut dans l'intervalles la nourrir de pain d'orge

de préférence à celui de froment, parce qu'il est plus nourrissant et donne plus de lait. Quant aux petits, il faut tout d'abord choisir dans une portée ceux qu'on veut élever, et jeter les autres. Plus on en ôte à la mère, plus ceux qui restent deviennent forts, le lait étant moins partagé. On leur fait un lit de paille, ou de quelque substance analogue; car, mollement couchés, ils profitent mieux. Les petits chiens commencent à voir clair au bout de vingt jours. On les laisse avec leur mère pendant les deux premiers mois, et peu à peu ils s'en déshabituent d'eux-mêmes. On dresse les chiens en en réunissant plusieurs qu'on excite à se battre ensemble : cet exercice les dégoûte. Mais il ne faut pas le pousser au point de les fatiguer et de les affaiblir. Pour les accoutumer à l'attache, on commence par un lien léger, en les battant chaque fois qu'ils font mine de le ronger, jusqu'à ce qu'ils en perdent l'habitude. Quand il pleut, on garnit leur loge d'herbes et de feuillage, afin de les tenir propres et de les préserver du froid. Quelques-uns croient, en les châtiant, leur ôter l'envie de s'éloigner du troupeau. D'autres s'abstiennent de cette opération, qui, selon eux, les énerve. Il en est encore qui leur frottent les oreilles et l'entre-deux des ergots avec des amandes pilées dans de l'eau, pour les garantir des mouches, des tiques et des puces, dont la piqure engendre des ulcères dans ces parties. On empêche les chiens d'être blessés par les bêtes féroces, au moyen d'une espèce de collier qu'on appelle *collum*; c'est une large zone de cuir bien épais, qui leur entoure le cou. On a soin de la hérissier de clous à tête, de la garnir, en dessous, d'un autre cuir plus doux, qui recouvre la tête de ces clous, et empêche le fer d'en-

hini agni ovis. Plerique ut accedant canes, qui consuunt esse una. Cibatus canis propior hominis, quam ovis. Pascitur enim et culina et ossibus, non herbis aut frondibus. Diligenter ut habeant cibaria providendum. Fames enim hos ad querendum cibum duceat, si non præbeatur, et a pecore abducat. Nisi si (ut quidam putant) etiam illic pervenerint, proverbium ut tollant antiquum: vel etiam ut *pabulo* asperiant de Acteone, atque in dominum afferant dentes. Nec non ita panem ordeaceum dandum, ut non potius enim in lacte des intritum, quod eo consueti cibum, a pecore non cito desciscunt. Morticinæ ovis non patiuntur vesci carne, ne ducti sapore minus se abstineant. Dant etiam jus ex ossibus, et ea ipsa ossa contusa. Dentes enim facit firmiores, et os magis patulum: propterea quod vehementius diducuntur male, acioresque fiunt propter medullarum saporem. Cibum capere consuunt interdum, ubi pascuntur: vesperi, ubi stabulantur. De futura, principium admittendi faciunt veris principio: tunc enim diducuntur catulæ, id est, ostendere velle se maritari. Quæ cum admissæ, pariunt circiter solstitio. Prægnantes enim solent esse ternos menses. In futura dandum potius ordeaceo quam triticeo panes. Magis enim eo aluntur, et lactis præbent majorem facultatem. In nutritu secun-

dum partum si plures sunt, statim eligere oportet quos habere velis, reliquos abijcere. Quam paucissimos reliqueris, tam optimi in alendo fiunt propter copiam lactis. Substernitur eis acus, aut quid [item] aliud, quod molliore cubili facilis educantur. Catuli diebus xv videre incipiunt. Duobus mensibus primis partu non diunguntur a matre, sed minutatim deserviunt. Educunt eos plures in unum locum et irritant ad pugandum, quo fiunt aciores, ne obque defatigari patiuntur, quo fiunt segiores. Consue quoque faciunt ut alligari possint, primum levibus vinclis: quæ si abrodere conantur, ne id consuescant facere, verberibus eos deterere solent. Pluviis cubilia substernenda fronde aut pabulo, duobus de causis, ut ne nequeant, aut perfrigescant. Quidam eos castrant, quod eo minus putant relinquere gregem. Quidam non faciunt, quod eos credunt minus acres fieri. Quidam mœchibus græcis in aqua tritis perungunt aures, et inter digitos; quod musæ, et ricini, et pulices soleant (si hoc æguine non sis usus) ea exulcerare. Ne vulnerentur a bestiis, imponuntur his collaria, quæ vocantur *collum*, id est cingulum circum collum ex corio firmo cum clavilis capitatis, quæ intra capita insuntur pellis mollis, ne noceat collo duritia ferri. Quod si lupus, aliæve quis his vulne-

tamer la peau du chien. Du moment qu'une bête féroce, loup ou autre, a senti les clous qui garnissent le collier, tous les chiens du troupeau, avec ou sans collier, sont à l'abri de ses attaques. Le nombre des chiens doit être en raison de la force du troupeau. D'ordinaire on en compte un par berger; mais cette proportion peut varier dans certains cas. Si, par exemple, les bêtes féroces abondent dans le pays, il faut multiplier les chiens. C'est une nécessité quand l'on conduit un troupeau à quelque lointaine station d'hiver ou d'été, et qu'on a des forêts à traverser; à un troupeau sédentaire un couple de chiens suffit. Il est bon que ce soit mâle et femelle: ils en sont plus attachés, et, par émulation, plus hardis. D'ailleurs, si l'un des deux est malade, le troupeau ne chôme pas. Ici Atticus regarda autour de lui, comme pour dire: Ai-je oublié quelque chose? Voilà un silence, m'écrit-il, qui appelle en scène un autre interlocuteur.

X. En effet, l'acte ne sera fini que lorsqu'on nous aura instruit de tout ce qui concerne le personnel des pâtres; proportions numériques et conditions individuelles. Cossinius dit alors: Pour le gros bétail il faut des hommes faits; pour le menu, des enfants suffisent. Mais il faut plus de force physique chez les pâtres nomades, qui passent leur vie par voie et par chemin, que chez ceux qui paissent leurs troupeaux dans les environs d'une ferme et rentrent chaque soir au logis. Aussi ne voit-on remplir cet office au milieu des bois que par des hommes dans la vigueur de l'âge, et bien armés; tandis que pour le pacage sédentaire, il ne faut qu'un petit garçon, de même qu'une petite fille, pour tout surveillant. Dans les pâturages éloignés les bergers doivent pendant

le jour réunir et faire paître en commun leurs troupeaux, et pendant la nuit rester séparément chacun auprès du sien. Ils seront tous placés sous les ordres d'un seul intendan, de plus d'âge et d'expérience que ses subalternes; car on obéit assez volontiers à plus vieux et plus instruit que soi. Il ne faut pas cependant qu'il soit vieux au point de moins supporter les fatigues de sa condition; car les vieillards non plus que les enfants ne sont propres à franchir des sentiers difficiles, et à gravir des montagnes à pied; fatigues auxquelles sont journellement exposés ceux qui mènent paître au loin le gros bétail, notamment les troupeaux de chèvres, qui se plaisent sur les rochers ou dans les forêts montagneuses. Il faut donc se procurer des pâtres robustes, alertes et agiles, pourvus de membres bien dispos, et capables non-seulement de suivre les troupeaux, mais encore de les défendre contre les bêtes féroces et les brigands; des hommes en état de soulever les fardeaux pour charger les bêtes de somme, de courir si le cas l'exige, et de lancer des traits. Tout peuple n'est pas apte indifféremment aux fonctions de pâtres; un Basculien, un Turdulien ne saurait s'en tirer. Les Gaulois y sont éminemment propres, surtout s'il s'agit du service des bêtes de somme. En ce qui concerne l'acquisition, il y a six manières d'obtenir la propriété d'un pâtre: 1° par droit d'hérédité; 2° par voie de *mancipation*, c'est-à-dire en les recevant d'une personne qui est en condition légale d'en transmettre la possession; 3° par cession, opérée, ou, et à qui de droit; 4° par investiture de *usucapion*; 5° par adjudication. Le peule du pâtre passe ordinairement à l'acheteur par droit d'accession, à moins qu'on ne se l'en réserve la propriété par

ratus est, reliquis quoque canes facit, que id non habent, ut sint in tuto. Numerus canum pro pecoris multitudine solet parari. Fere modicum esse putant, ut singuli sequantur singulos opifiones: de quo numero alius alium modum constituit. Quod si sunt regiones ubi bestia: sint multae, debent esse plures. Quod accidit is, qui per calles silvestres longinquos solet comitari in aestiva et hiberna. Villaticis vero gregi in fundum satis esse duo, et id marum et feminum. Ita enim sunt assidueiores, quod cum altero idem fit arrior, et si aliter indesinenter ager est, ne sine cane grex sit. Cum circumspiceret Atticus ne quid praeterisset: Hoc silentium, *inquant*, vocat alium ad partes.

X. Reliquum enim in hoc actu, quot, et quod genus sint habendi pastores. Cossinius, ad majores pecudes atate superiores, ad minores etiam pueros, et utroque horum imitiores, qui in callibus versentur, quam eos, qui in fundo quotidie ad villam redeant. Itaque in salibus licet videre juvenutem, et eam fere armatam; cum in fundis non modo pueri, sed etiam puellae pascant. Qui pascunt, eos cogere oportet, in pastione diem totum esse, pascere communiter; contra, pernoctare ad summi quemque gregem. Esse omnes sub uno magistro pecoris: eum, esse majorem natu potius quam alios, et peritorem quam

reliquis: quod iis, qui atate et scientia praestant, animo aequiore reliqui parent. Ita tamen oportet atate praestare, ut ne propter senectutem minus sustinere possit labores. Neque enim senes, neque pueri callium difficultatem, ac montium arduitatem, atque asperitatem facile ferunt: quod patendum illis, qui greges sequuntur, praesertim armenticis ac caprimis, quibus rupes ac silvae ad palandum cordi. Formae hominum legende, ut sint firmae, ac veloces, mobiles, expeditis membris: qui non solum pecus sequi possint, sed etiam a bestis ac praedonibus defendere: qui onera extollere in iumenta possint, qui evincere, qui jaculari. Non omnis apta natio ad pecuariam, quod neque Basculis, neque Turdulis idonei. Galli appositissimi, maxime ad iumenta. In emtionibus dominum legitimum sex fere res periciunt: si hereditatem justam adiit: si, ut debuit, mancipio ab eo accepti, a quo iure civili potuit: aut si in iure cessit, cui potuit cedere, et id ubi oportuit: aut si usu cepit: aut si e praeda sub corona erat: tumve cum in bonis secessionis cuius publice venit. In hominum emtione solet accedere pecunia, aut excipi, et stipulatio intercedere, summum cum esse, fortis novisque solutum: aut si mancipio non datur, dupla promitti: aut si la pacti, simpla. Cibus

me clause particulière. On stipule en outre que l'esclave qu'on achète est sain, et que l'acquéreur est garant de toute répétition en raison de vols qu'il pourrait avoir commis, ou des dommages qu'il pourrait avoir causés. Suivant les conventions faites entre les deux parties, le vendeur s'engage à payer, en cas d'éviction, le double du prix, ou à rendre simplement la somme qu'il a reçue. Les pâtres devront prendre leurs repas séparément, chacun auprès de son troupeau; mais le soir on fera souper en commun tous ceux qui obéissent au même intendant. L'intendant en chef devra pourvoir à tout ce qui est nécessaire aux hommes et au troupeau pendant les voyages. Ce soin doit surtout s'étendre à l'entretien des pâtres, et au traitement des bestiaux en cas de maladies. Les maîtres doivent avoir à cet effet des bêtes de charge, juments ou autres, propres à porter à dos tout ce qui est nécessaire. Quant à la propagation de l'espèce, les pâtres occupés sur le fond même peuvent facilement y trouver une campagne; Vénus pastorale n'en demande pas plus. Quant à ceux qui sejourneront continuellement dans les bois et les montagnes, et n'ont d'autre abri contre les injures du temps que des cabanes construites à la hâte, beaucoup s'en avis qu'on fait bien de leur associer des femmes qui suivent les troupeaux, préparent les repas des pâtres, et sont pour eux un lien qui les attache au devoir. Ces femmes devront être robustes sans être difformes, et non moins capables de travail que les hommes. Le type s'en rencontre en beaucoup de contrées, notamment en Illyrie; on les voit mener paître elles-mêmes le bétail, apporter le bois pour faire du feu, et préparer les repas, en gardant avec soin les différents ustensiles dans les cabanes.

Quant à l'allaitement, je me borne à dire que les mères sont elles-mêmes nourrices. Ici, Trémellius, se tournant vers moi : C'est précisément, dit-il, ce que vous m'avez dit vous-même avoir vu en Liburnie, des mères de famille avec une charge de bois sur les épaules, et en même temps un ou deux nourrissons sur les bras. Que vous en semble auprès de nos languissantes accouchées, étendues sur des lits de repos pendant plusieurs jours? n'est-ce pas une pitié? Le fait est vrai, lui dis-je, mais voici qui est plus fort : on voit en Illyrie des femmes grosses qui, sentant qu'elles vont accoucher, quittent un moment leur ouvrage, vont à quelques pas se délivrer, et reviennent, portant un enfant qu'elles semblent plutôt avoir trouvé que mis au monde. Autre particularité : les filles de vingt ans, qu'on appelle vierges en ce pays, peuvent, sans blesser la coutume, s'abandonner au premier venu avant le mariage; aller seules où bon leur semble, et avoir des enfants. Touchant la question médicale, l'intendant doit avoir par écrit tout ce qui concerne les maladies auxquelles hommes et bestiaux sont sujets, afin d'être en état de les guérir sans avoir recours au médecin. On voit que l'intendant doit avoir une teinture des lettres, pour remplir convenablement ses devoirs; sans quoi il ne pourrait même rendre compte à son maître de sa gestion. Quant au chiffre relatif du nombre des bergers, on le hausse, on le baisse suivant les cas : j'ai, moi, un berger pour quatre-vingts brebis à grosse laine, et Atticus pour cent. On peut en simplifier le nombre en faisant les troupeaux plus considérables; de mille têtes par exemple, ce qui ne serait pas sans inconvénient avec des troupeaux moindres, comme ceux d'Atticus et les miens ne sont en effet que de sept cents bêtes;

eorum debet esse interdus separatim uniuscujusque gregis. Vespertinus in cena, qui sunt sub uno magistro, communis. Magistrum providere oportet, ut omnia sequantur instrumenta, quæ pecori et pastoribus opus sunt, maxime ad victum hominum, et ad medicinam pecudum : ad quam rem habent iumenta dorsaria domini, alii equas, alii pro his quid aliud, quod omnis dorso ferre possit. Quod ad futuram humanam pertinet pastorum, qui in fundo perpetuo manent, facile est, quod habeant conservam in villa. Nec hac Venus pastoralis longius quid querit. Qui autem sunt in salubris, et silvestribus locis pascent, et non villa, sed eas repentinis imbres vivant : his mulieres adungere, quæ sequantur greges, ac cibaria pastoribus expediant, eosque assidue faciant, utile arbitratu multi. Sed eas mulieres esse oportet firmas, non turpes, quæ in opere, ut in multis regionibus, non cedant viris, ut in Illyrico passim videre licet, quod vel pascere pecus, vel ad forum afferre ligna, ac cibum coquere, vel ad casas instrumentum servare possunt. De nutrimento hoc dico, easdem fere et nutrices, et matres. Trémellius simul aspicit ad me, et, Ut te audi diere, inquit, cum in Liburniam venisses, te vilisse matres familias co-

rum afferre ligna, et simul pueros, quos alerent, alias singulos, alias binos, quæ ostenderent fortas nostras, quæ in compeis jacent dies aliquot, esse invidicidas, ac contemnendas. Cui ego : Certe, inquam, nam in Illyrico hoc amplius, prægnantem scæpe, cum venit parandi tempus, non longe ab opere discedere, illicque cibum puerum referre, quem non peperisse, sed invenisse putes. Nec non etiam hoc, quas virgines ibi appellant, nonnunquam amorum, quibus nos eorum non denegavit, ante nuptias ut succumberent quibus vellent, et incontinenti vel vagari liceret, et filios habere. Quæ ad valetudinem pertinent hominum ac pecoris, ut sine medico curari possint, magistrum scripta habere oportet. Is enim sine literis idoneus non est, quod rationes dominicas pecuarias conficere nequidquam recte potest. De numero pastorum alii angustius, alii laxius constituere solent. Ego in octogenas hirtas oves singulos pastores constitui, Atticus in centenas. In gregibus ovium, sed magnis, quos miliarios faciunt quidam, facilius de summa hominum detrachere possunt, quam de minoribus, ut sunt et Attici et mei. Septingentarii enim mei : tu opinor, octingenarios habuisti. Nec tamen ut nos arietum deciman partem. Ad equarum

vous en avez eu, je crois, de huit cents, ou cependant les mâles ne se trouvaient qu'en même proportion, c'est-à-dire un bœlier sur dix brebis. Pour un troupeau de cinquante cavales il faudra deux hommes, chacun d'eux ayant à sa disposition une jument dressée, pour lui servir de monture lorsqu'il conduira ses cavales dans les pâturages d'hiver ou d'été, soit en Apulie, soit dans le pays des Lucaniens.

XI. Maintenant que nous avons rempli notre tâche, dit Cossinius, allons-nous-en. Pas encore, m'écriai-je; il faut au préalable qu'on ait traité, comme nous en sommes convenus, des deux produits supplémentaires qu'on tire des troupeaux, savoir, le lait ou fromage, et la laine des brebis. Cossinius alors reprit en ces termes : Le lait de brebis, en effet, et après lui le lait de chèvre, sont de tous les aliments liquides celui qui contient le plus de substance nutritive. Comme purgatif, le lait de cavale se place le premier; puis viennent successivement le lait d'ânesse, le lait de vache, et enfin le lait de chèvre. En outre, les propriétés du lait varient, suivant la qualité de la nourriture, la condition du bétail, et l'époque où l'on traite.

De la qualité de la nourriture : l'orge, la paille, et en général tout fourrage sec, mais de nature substantielle, donne un lait nourrissant. Le lait est purgatif s'il provient d'un bétail mis au vert, surtout quand le vert contient de ces herbes qui ont un effet laxatif sur le corps humain. De la condition du bétail : le lait d'une bête saine et de bon âge vaut sans doute mieux que celui d'une bête malade ou vieille. De l'époque où l'on traite : le meilleur lait est celui qu'on prend sortant du pis, et qui n'a pas été tiré trop tôt après que la

bête a mis bas. Les fromages de vache sont les plus agréables au goût, mais les plus difficiles à digérer. Ceux de brebis viennent après. Les moins appétissants, mais les plus digestifs, sont ceux de lait de chèvre. Il faut encore distinguer entre fromage mou et de façon récente, et fromage vieux et sec. Le fromage mou est plus délicat comme aliment, et tient moins à l'estomac. C'est le contraire quand il est sec et vieux. La confection des fromages dure du lever des Pleiades de printemps au lever des Pleiades d'été. On traite les animaux le matin pendant la durée du printemps, et à midi dans les autres saisons : ce n'est point toujours une règle fixe; elle est subordonnée aux circonstances de pâturage et de localité. Pour faire cailler deux congii de lait, on prend gros comme une olive de presure. Celle du lièvre et du chevreau est meilleure que celle de l'agneau : quelques personnes se servent pour cela du lait qui sort du figuier, mêlé de vinaigre. On emploie encore d'autres substances. Les Grecs appellent le lait de figuier *ὄππος*, (sue), tantôt *δάκρυον* (larme). Je serais porté à croire, dis-je, que le figuier que l'on voit auprès de la chapelle Ruminale y fut planté par des bergers; car c'est là qu'on fait, pour les enfants à la mamelle, des sacrifices où l'on offre du lait au lieu de vin. On disait autrefois *rumis* ou *ruma* pour mamelle; et encore aujourd'hui on appelle *subrumi* les agneaux qui têtent, comme on dit *lactentes*, de *luc*. Cossinius continua, et dit : Il faut aussi saupoudrer de sel les fromages, de sel fossile préférablement au sel marin. Quant à la tonte des brebis, je commence toujours par m'assurer si elles ne sont point galeuses ou affectées d'ulcères, afin de commencer, dans ce cas, par les guérir. L'époque de la tonte

gregem quinquagenarium bini homines. Utrique uterque horum ut secum habeat equas domitas singulas in iis regionibus, in quibus stabulari solent equas abigere, ut in Apulia, et in Lucanis accidit saepe.

XI. Quoniam promissa absolvimus, inquit, eamus. Siquidem, inquam, adjectis de extraordinario pecuniam fructu, ut praedictum est, (de) lacte, caseo, et tonsura lanae. Est enim hoc omnium rerum, quas cibi causa capimus, liquidum maxime alibile, et id ovillum, inde caprinum. Quod autem maxime perpurget, est equinum, tum asinum, dein bubulum, tum caprinum. Sed horum sunt discrimina quaedam, et a pastionibus, et a pecuniam natura, et a mulctu. A pastionibus, quod sit ab ordeo, et stipula, et omnino arido et fituo cibo pendet pasta, id alibile. Ad perpurandum id, quod ab viridi pasco, et eo magis si usa est ea herba, quae ipsa sumta perpurare corpora nostra solet. A pecuniam natura, quod lac melius est a valentibus, et ab his quae nondum veteres sunt, quam si est contra. A mulcendo, atque ortu optimum est id quod neque emunctum longe abest a mulso, neque a partu continuo est sumtum. Ex hoc lacte casei qui fiunt, maximi cibi sunt bubuli, et qui difficillime transigunt sumti; secundo ovilli; minimi cibi, et qui facillime

deiciantur, caprini. Est etiam discrimen, utrum casei molles ac recentes sint, an avari et veteres. Cum molles sunt, magis alibiles, in corpore non resides; veteres et avari contra. Caseum lacere incipiunt a virgillis vernis exortis ad aestivas vergilias. Mulent vere ad caseum faciendum mane, alius temporibus meridians horis : tamen si propter locum, et pabulum disparile non usqueaque idem sit. In lactis duos congios addunt coagulum magnitudine oleae, ut coeat. Quod melius leporinum, et hordinum quam agnum. Alii pro coagulo addunt de fici rano lac, et acetum. Aspergunt item alius aliquot rebus, quod Graeci appellant *ἀλπίον*, alii *δάκρυον*. Non negarim, inquam, ideo apud divae Ruminiae sacellum a pastoribus satum ficum. Ibi enim solent sacrificari lacte pro vino, et pro lactentibus. Mammae enim rumis, sive rumae, ut ante dicebant, a rumi; et inde dicuntur subrumi agni : lactentes, a lacte. Quin aspergi solent sales : melior fossilis quam marinis. De tonsura ovium, primum amandabo ante quam incipiam lacere, nunc scabiem aut ulcera habeam, ut, si opus est, ante curentur, quam tondantur. Tonsurae tempus inter aequinoctium verum, et solstitium, cum sudare inceperunt oves. A quo sudore recens lana tonsa sucida appellata est. Tonsas recentes en-

est l'espace de temps compris entre l'équinoxe du printemps et le solstice, c'est-à-dire lorsque les brebis commencent à transpirer. C'est ce qui fait qu'on nomme la laine nouvellement coupée *sucida* (laine avec le suint). Immédiatement après la tonte on frotte les brebis d'un mélange de vin et d'huile. Quelques-uns ajoutent de la cire blanche et du saindoux. Si on les couvre de peaux, il faut, avant de les envelopper, enduire l'intérieur de la même substance. Quand on blesse une brebis en la tondant, on applique à la plaie un emplâtre de poix fondue. Ici on tond les brebis à grosse laine au temps où se fait la moisson de l'orge, ailleurs, c'est avant la fenaison. A l'exemple des habitants de l'Espagne citerieure, quelques personnes tondent leurs brebis deux fois par an, de six mois en six mois. Elles se donnent double tâche dans l'espoir d'obtenir plus de laine; de même qu'on fauche deux fois les prairies, pour en tirer plus de foin. Les gens soigneux étendent sous les brebis de petites nattes, pour qu'aucun flocon ne se perde. Il faut pour la tonte un temps serein, et le moment le plus favorable est de la quatrième heure à la dixième; car la grande chaleur, qui met en sueur les brebis, donne à la laine plus de poids, et de moelleux, et d'éclat. La laine fraîchement coupée s'appelle *vellus* ou *retumen* (ce qui s'arrache); d'où l'on voit clairement que la coutume d'arracher la laine a précédé celle de la tondre. Ceux qui procèdent encore suivant l'ancienne méthode font jeuner les brebis trois jours à l'avance, parce que l'animal étant affaibli la laine cède plus facilement à la main. On dit que les premiers barbiers sont venus de Cilicie vers la 454<sup>e</sup> année de la fondation de Rome (c'est ce qui résulte du nom de l'inscription d'Ar-dée), et qu'ils ont été introduits en Italie par

P. Licinius Ménas. La proximité de la chevelure et de la barbe, dans les statues antiques, témoigne encore d'un temps où l'on ne coupait ni l'une ni l'autre. Si la brebis, reprit Cossinius, nous fournit la laine dont nous nous couvrons, le poil de la chèvre s'emploie diversement pour la marine, la construction des machines de guerre, et les procédés de l'industrie. Certains peuples se couvrent le corps de la peau même des brebis, comme les Gétules et les Sardes. Cet usage paraît même avoir existé chez les Grecs d'autrefois, comme on le voit par la dénomination de *δερματίζεσθαι*, donnée dans leurs tragédies à certains vieillards, et sur notre théâtre, aux personnages d'habitudes rustiques; pour témoins, le jeune homme dans l'*Hypobolimée* de Cécilius, et le père dans l'*Heautontimorumenos* de Térence. La tonte des chèvres est en usage en Phrygie, où l'espèce à longs poils est commune. C'est de cette contrée que nous viennent les tissus de poil que nous appelons cilices, ainsi nommés parce que c'est en Cilicie qu'a commencé l'habitude de tondre les chèvres. Ainsi parla Cossinius, sans trouver de contradicteurs. En ce moment vint à nous un affranchi de Vitalus, sortant des jardins de ville de son patron. Mon maître, nous dit-il, m'envoie vous prier de moins entamer son jour de fête, et de venir le trouver le plus tôt possible. Nous acceptâmes l'invitation, mon cher Niger, Turranus, Scrofa et moi, nous allâmes rejoindre Vitalus dans ses jardins. Le reste de la société s'en retourna les uns chez eux, les autres chez Ménas.

dem die perungunt vino, et oleo : non nemo admixta cera alba, et adipe suilla. Et si ea facta solet esse, quam habuit pellem injectam, eam intrinsecus eadem re perungunt, et tegunt rursus. Si qua in tonsura plagam accepit, eum locum oblinunt pice liquida. Oves hirtas tondent circiter ordecam mensem : in aliis locis ante fenesticia. Quidam has in anno bis tondent, ut in Hispania citeriore, ac semestres faciunt tonsuras. Duplicem impendunt operam, quod sic plus putant fieri lane. Quo nomine quidam his secant prata. Diligentiores tegitulis subjectis oves tondere solent, nequi flori intereant. Dies ad eam rem sumuntur sereni, et his id faciunt fere a quarta ad decimam horam : quoniam sole calidiora tona ex sudore ejus lana fit mollior, et ponderosior, et colore meliore. Quam deptam ac congelatam, alii vellera, alii velumina appellant. Ex quorum vocabulo animadverti licet, prius lane vulsuram quam tonsuram inventam. Qui etiam nunc vellunt, ante triduo habent jejunas, quod languide minus radices lane retinent. Omnino tonsores in Italia primum venisse ex Cilicia dicunt post n. c. a. ccccvi; ut scriptum in publico Ardec in literis extat, cosque adduxisse P. Ticinium Menam. Olim tonsores non

fuisse adsignificant antiquorum statuae, quod pleraque habent capillum, et barbam magnam. Suscipit Cossinius : Ut fructum ovis e lana ad vestimentum, sic capra pilos ministrat ad usum nauticum, et ad bellica tormenta, et fabrilia vasa. Neque non quidam nationes harum pellibus sunt vestita, ut in Getulia et in Sardinia. Cujus usum apud antiquos quoque Graecos fuisse apparet, quod in tragodiis senes ab hac pelle vocantur *δερματίζεσθαι*, et in comediis; qui in rustico opere morantur, ut apud Cécilium in *Hypobolimeo* habet adolescens, apud Terentium in *Heautontimorumenos* senex. Tondentur, quod magnis villis sunt, in magna parte Phrygiae; unde cilicia et cetera ejus generis fieri solent. Sed quod primum ea tonsura in Cilicia sit instituta, nomen id Cilicias adiecisse dicunt. Illi hoc. Neque ab hoc, quod mutaret Cossinius. Et simul Vituli libertus in urbem veniens ex hortis divertitur ad nos: Et ego ad te missus, inquit, ibam domum rogatum, ne diem festum faceres breviorum, et mature venires. Itaque discedimus ego et Scrofa in hortos ad Vitulum, Niger Turrani noster. Alii partim domum, partim ad Menatem.



## LIVRE III.

I. L'existence humaine a deux modes, Q. Pinnus, manifestement aussi distincts de théâtre que d'origine, la vie des champs et celle des cites. La vie champêtre est de beaucoup la plus ancienne. Longtemps avant qu'il y eût des villes, les campagnes avaient des habitants. Pour la Grèce, suivant la tradition, la plus ancienne des cites est Thèbes, fondée en Beotie par le roi Ogyges. Pour la campagne romaine, c'est Rome, création du roi Romulus, (car c'est maintenant qu'on peut dire, avec plus vérité qu'on ne pouvait faire à l'époque où écrivait Ennius : « qu'il y a environ sept cents ans, plus ou moins, que la célèbre ville de Rome a été bâtie sous les auspices les plus augustes »). Or, en admettant que l'existence de Thèbes soit antérieure au cataclysme d'Ogyges, on ne saurait cependant faire remonter à plus de deux mille ans la fondation de cette ville. Maintenant rapprochez cette date de celle où l'on a commencé à cultiver les champs, où les hommes n'avaient d'autres demeures que des cabanes et des chaumières, ne sachant ce que c'était que portes ni que murailles : il s'établit une antériorité presque immémoriale de l'habitation agricole sur l'habitation urbaine. Et il n'y a pas là de quoi surprendre : la nature nous a donné les campagnes, c'est l'art qui a construit les villes. Or l'invention des arts en Grèce ne remonte, dit-on, qu'à mille ans, tandis que de tous temps la terre a été susceptible de culture. Mais la vie agricole n'est pas seulement la plus ancienne, elle est encore la plus recommandable. Ce n'était pas sans raison que nos ancêtres constamment reportaient la population de la ville dans la campagne. Rome, en

faisant de ses citoyens des paysans, assurait sa subsistance pendant la paix, et son intégrité en cas de guerre. Il y avait une signification dans tous ces noms de mère et de Ceres donnés indistinctement à la Terre; dans cette croyance de la sainteté, de l'utilité de la profession de cultivateur, qui faisait honorer ceux qui l'exerçaient comme les seuls restes de l'antique race de Saturne. C'est dans le même esprit qu'on a nommé *initia* (initiation) les cérémonies particulières du culte de Ceres. Une autre preuve de l'antériorité de la vie champêtre sur la vie des cites, c'est le nom même de la ville de Thèbes, nom qu'elle a reçu de la nature de son sol, et non de son fondateur. Car, dans l'ancienne langue de la Grèce, comme encore aujourd'hui chez les Eoliens, peuple originaire de la Beotie, un monticule s'appelait Tebas sans aspiration; et le mot est encore usité parmi les Pelasges, venus de la Grèce dans la campagne sabine. Il en existe même un monument dans le pays; car on voit sur la voie Salaria, non loin de Reate, une butte milliaire qui s'appelle Tebæ. L'exiguïté des possessions dans l'origine ne comportait pas de distinction entre l'agriculture et l'éducation des bestiaux. Issus de bergers, les hommes de ce temps semaient et faisaient paître leurs troupeaux dans le même champ; mais plus tard, quand quelques-uns se furent agrandis, les troupeaux furent mis à part, et l'on vit surgir les dénominations spéciales de pâture et de cultivateur. L'occupation du premier est elle-même divisible en deux parties, que l'on n'a point jusqu'ici distinguées suffisamment. Autre en effet est le régime des animaux nourris dans l'intérieur d'une ferme, et de ceux qu'on mène paître au dehors : celui-ci constitue une profession bien

## LIBER TERTIUS.

I. Cum due vite tradite sint hominum, rustica, et urbana, Q. Pinnus, dubium non est, quin hæc non solum loco discretæ sint, sed etiam tempore diversam originem habeant. Antiquior enim multo rustica, quod fuit empus, cum rura colerent homines, neque ibi habuerunt. Etenim vetustissimum oppidum cum sit traditum Græcum, Boeotiæ Thebæ, quod rex Ogyges ædificavit; in agro Romano Roma, quam Romulus rex : (nam in hoc nunc denique est, ut dici possit, non cum Ennius scripsit, *Septingenti sunt paulo plus aut minus anni, augusto augurio postquam incerta condita Roma est.*) Thebæ, quæ ante catalysmum Ogygi condita dicuntur, esse tamen circiter duo milia annorum et centum sunt. Quod tempus si referas ad illud principium, quo agri colli sunt cepti, atque in eas et tugurios habitabant, nec murus nec porta quid esset sciebant; immo non numero annorum urbanos agricolæ præstant. Nec mirum, quod divina natura dedit agros, hæc humana ædificavit urbes. Cum artes omnes dicantur in Græcia intra mille annorum repertæ, agri nunquam non fuerint in terris, qui colli possint. Neque solum antiquior cultura agri sed etiam melior. Itaque non sine

causa majores nostri ex urbe in agros redigebant suos cives, quod et in pace a rusticis Romanis alebantur, et in bello ab his turbantur. Nec sine causa Terram eandem appellabant matrem, et Cereem, et qui eam colerent, piam et utilem agere vitam credebant, atque eos solos reliquos esse ex stirpe Saturni regis, Cui consentaneum est, quod Italia vocatur potissimum ea, quæ Cerei fuit sacra. Nec minus oppidi quoque nomen Thebæ indicant antiquiorem esse agrum, quod ab agri genere, non a conditore nomen ei est impositum. Nam lingua prisca et in Græcia Lolois Boeotii sine afflatu vocant collis Tebæ; et in Sabina, quæ e Græcia venerunt Pelasgi, etiam nunc ita dicunt. Cujus vestigium in agro Sabino via Salaria non longe a Reate miliaris divus appellatur Tebæ. Cum agriculturam primo propter paupertatem maxime indiseretam haberent, quod a pastoribus qui erant orti in eodem agro et serabant et pascebant; qui postea creverunt, peculia dividerent, ac factum, ut dicerentur ab agricolæ, alii pastores. Quæ ipsa pars duplex est, tametsi ab nullo satis discreta, quod altera est villata pastio, altera agrestis. Hæc nota et nobilis, quod et pecunia appellatur, et multum homines locupletat, et ob eam rem aut consue-

connue et très-considerée, désignée particulièrement par le mot de *pecuaria*. Elle enrichit ceux qui la professent, qu'elle oblige à acheter ou à louer un parcours étendu : l'autre est la basse-cour, occupation moins relevée, dont on a fait une sorte d'annexe de l'agriculture, et que nulle personne n'a, que je sache, traitée spécialement dans toute son étendue. Moi, j'ai toujours cru que l'économie rurale, embrassant indistinctement tout ce qui donne produit, devait se diviser en trois parties : la culture, l'éducation des bestiaux, et l'entretien de la basse-cour. J'ai donc songé à traiter la matière en trois livres, dont deux sont déjà écrits; j'ai adressé le premier, qui est sur l'agriculture, à ma femme Fundania, et l'autre, de l'éducation des bestiaux, à Turranius Niger. Reste donc le troisième, concernant les produits de la basse-cour; et c'est à vous, mon voisin et bon ami, que je veux l'offrir. Votre villa, si remarquable par l'élégance de sa construction tant extérieure qu'intérieure, et par la richesse de ses mosaïques, ne vous paraîtrait pas digne de vous, si les murs, au dedans, n'étaient garnis de livres, l'ornement auquel vous tenez le plus. Mon désir est de contribuer, autant qu'il est en moi, à ce que, dans cette belle propriété, le produit réponde à la main-d'œuvre. Je vous envoie donc ce livre, résumé d'un entretien sur ce qui constitue la perfection en fait de maison de campagne; et je commence ainsi :

II. C'était durant les comices pour l'édilité, et par la plus grande chaleur du jour. Axius, mon camarade de tribu, et moi, nous venions de sortir, mais nous voulions rester à portée d'accompagner notre candidat quand il retournerait chez lui. Axius me dit : Si nous allions nous mettre à l'ombre dans la villa publi-

que pendant qu'on fera le relevé des suffrages, au lieu de nous entasser dans la moitié de tente que notre candidat peut nous offrir? En fait de mauvais conseil, lui répondis-je, si le proverbe dit vrai, tant pis pour qui le demande. Quand il est bon, tant mieux pour qui le donne et pour qui le reçoit. Nous entrons donc dans la villa publique, et nous y trouvons l'augure Appius Claudius, se levant sur un banc, prêt à répondre au consul s'il le consultait. Il avait à sa gauche Cornélius Mériula (merle), de famille consulaire, et Firecellius Pavo (paon), de Réate; et à sa droite Minutius Pica (pie), et M. Pétronius Passer (moineau). Nous allâmes à lui; et Axius lui dit en souriant : Ne vouliez-vous pas nous admettre dans votre volière, parmi les oiseaux que voici? Certes, répondit-il; vous surtout, qui dernièrement m'avez fait manger des oiseaux de passage, dont l'eau me vient encore à la bouche. Nous dinions, je m'en souviens, dans votre villa de Réate, près du lac Velin; et j'étais appelé de ce côté pour un différend survenu entre les habitants d'Interamne et ceux de Réate. Au reste, ajouta-t-il, ne conveniez-vous pas que cette villa ou nous sommes, telle que l'ont construite nos ancêtres, est à la fois plus simple et de meilleur goût que votre élégante maison de Réate. Est-ce qu'on trouve ici de ces incrustations en or ou en citronnier? y voit-on briller l'azur et le vermillon? y marche-t-on sur la marquerie et les mosaïques? toutes magnificences étalées avec profusion dans la vôtre. Cependant celle-ci est commune à tout le peuple romain, et la vôtre ne sert qu'à vous; celle-ci est une retraite pour les citoyens au sortir des comices, et pour le premier venu; c'est pour des juments et des ânes que la vôtre est faite. Ajoutez que cet établissement est d'une grande utilité pour l'admi-

tos, aut entos habent saltus. Altera villatica, quod humilis videtur, a quibusdam adjecta ad agriculturam cum esset pastio, neque explicata tota separafim, quod sciam, ab nullo. Itaque cum putarem esse rerum rusticarum, quae constituta sunt fructus causa, tria genera, nunc de agricultura, alterum de re pecuaria, tertium de villaticis pastionibus: tres libros institui, e quibus duo scripsi; primum ad Fundaniam uxorem de agricultura, secundum de pecuaria ad Turranius Nigum; qui reliquis est tertius de villaticis fructibus, in hoc ad te mitto, quod visum sum debere pro nostra vicinitate et amore scribere potissimum ad te. Cum enim villam labores opere lectorio et intestino ac pavimentis nobilibus lithostotis spectandum, parum putasses esse, ut tuis quoque literis exornati parietes essent. Ego quoque, qui ornator ea esse posset fructu quam factu, quoad facere possem, haec ad te misi, recordatus de ea re sermones, quos de villa perfecta habuissimus, de quibus exponendis initium capiam hinc.

II. Comitibus adiliiciis, cum sole calido ego et Q. Axius senator tribulis suffragium tulissimus, et candidato, cui studemus, vellemus esse praesto, cum domum rediret, Axius mihi: Dum dirimuntur, inquit, suffragia, vis

potius villae publicae utamur umbra, quam privati candidati tabella dimidiata adiliicinus nobis? Optimior, inquam, non solum quod dicitur, malum consilium, consultiore est pessimum: sed etiam bonum consilium, qui consulit, et qui consulitur, bonum habendum. Itaque inus, venimus in villam. Ibi Appium Claudium augurem sedentem invenimus in subselliis, ut consuli, si quid usus poposcisset, esset praesto. Sedebat ad sinistram et Cornélius Mériula consulari familia octus, et Firecellius Pavo Reatinus. Ad dextram Minutius Pica, et M. Petronius Passer. Ad quem cum accessimus, Axius Appio subsellens: Recipis nos, inquit, in tuum ornithon, ubi sedes inter aves? Ille: Ego vero, inquit, te praesertim, cuius aves hospitalis etiam nunc ructor, quas mihi apposuisti paucis ante diebus in villa Reatina ad lacum Velini, omni de controversiis Interamnatium et Reatinorum. Sed non haec, inquit, villa quam adificaverunt maiores nostri, ituzolar, ac melior est, quam tua illa perpolitata in Reatino? Numcubi hic vides citum, aut aurum? num minium, aut Armenium? num quod emblema aut lithostrotum? quae illic omnia contra. Et cum haec sit communis universi populi, illa solius tua. Haec quo succedant

nistration de la république; c'est ici que les consuls passent les cohortes en revue, que se fait la visite des armes, et que les censeurs convoquent le peuple pour le dénombrement. Mais, reprit Axius, laquelle regardez-vous donc comme plus utile, ou de votre villa de l'extrémité du champ de Mars, qui réunit à elle seule plus de magnificence que celle de Réate ensemble, avec son splendide étalage de peinture et de statues; ou de la mienne, où ne se voit trace de la main de Lysippe ou d'Antiphile, mais où le semez et le pâtre laissent fréquemment les leurs en revanche? Et comment se fait-il d'ailleurs, puisque l'idée de villa implique l'exploitation rurale sur une grande échelle, comment se fait-il, dis-je, que dans la vôtre il n'y ait pas un pouce de terre, pas un bœuf, pas une jument? Qu'à de commun enfin votre villa avec celles que possédaient votre aïeul et bisaïeul? On n'y voit ni foin sechant sur les planchers, ni vendanges dans les celliers, ni grains dans les greniers. Car enfin, pour être située hors de la ville, une maison n'en est pas plus villa que ne le sont toutes les habitations qu'on a construites au delà de la porte Flumentane, ou dans le faubourg Emilien. Comme je confesse mon ignorance en cette matière, dit en souriant Appius, je vous prie de vouloir bien m'apprendre ce que c'est qu'une villa; car je suis sur le point d'en acheter une de M. Sejus à Ostie, et je ne voudrais pas faire une école. Si effectivement une maison n'est villa qu'à la condition de contenir un âne comme celui que vous m'avez montré chez vous, et qui vous a coûté quarante mille sesterces, je crains bien, au lieu d'une villa que je veux acheter, de m'en tenir à une simple habitation située sur la côte d'Ostie. C'est

cependant L. Mernula que voici qui m'avait mis en goût de cette acquisition. Il y avait passé quelques jours chez Sejus, et jamais villa, m'a-t-il dit, ne lui avait tant plu. Cependant il n'y avait aperçu, je ne dis pas des tableaux, des statues de bronze ou de marbre, mais non pas même un trapeze, un pressoir, un vaisseau à huile. Axius se tournant alors vers Mernula: Qu'est-ce qu'une villa, lui dit-il, où l'on ne trouve ni la décoration d'une maison de ville, ni l'attrait des travaux de la campagne? Mais, répondit Mernula, est-ce que votre villa de Velinum, où jamais architecte ni peintre n'a mis le pied, mérite moins ce nom que votre villa de Rosca, où tous les arts se sont donné rendez-vous, et dont vous avez la jouissance en commun avec votre âne? Ici Axius exprima par un signe de tête que la première, bien que simplement rustique, était aussi bien villa pour lui que celle qui présentait le double caractère d'habitation de ville et de campagne; et il lui demanda quelle induction il prétendait en tirer. Quelle induction? dit Mernula. Si le mérite de votre fonds de Rosca consiste dans les nourritures que vous y faites; si le nom de villa lui est dû en raison des troupeaux qui errent dans ses pâturages et s'abritent dans ses étables; on doit également appeler villa tout établissement où des animaux qu'on nourrit rapportent des bénéfices considérables. Qu'importe en effet que ces bénéfices proviennent des brebis ou des volatiles? Trouveriez-vous plus doux le produit de vos bêtes à cornes, dont la substance engendre les abeilles, que celui des abeilles elles-mêmes, qu'on voit à l'ouvrage dans les ruches de la villa de Sejus? Et rendrez-vous les pores élevés dans votre métairie plus chers que Sejus ne vend ses sangliers

e campo cives, et reliqui omnes, illa quo equæ et asini præterea cum ad reipublicam administrandam hæc sit utilis, ubi cohortes ad defectum consuli adductæ consistant, ubi arma ostendant, ubi censores censu admittant populum. Tua, inquit, hæc in campo Martio extremo utilis, et non delituit sumptuosior, quam omnes omnium Reati-næ? tam et obliia tabulis pictis, nec minus signis ornata: an mea? vestigium ubi sit nullum Lysippi aut Antiphili, sed crebra satoris et pastoris. Et cum villa non sit sine fundo magno, et eo polito cultura, tu ista neque agum habet ullum, nec bovem, nec equum. Denique quid tua habet simile illius, quam tuus avas et proavus habebat? nec enim, ut illa, leuciscia videt arida in tabulato, nec vineam in cella, neque in granario messim. Nam quo l extra urbem est ædificium, nihilo magis [ideo] est villa, quam eorum ædificia, qui habitant extra portam flumentanam, aut in Emilianis. Apud subdicens: Quoniam ego ignoro, inquit, quid sit villa, velum me doceas, ne labor imprudentia, quod volo emere a M. Sejo in Ostiensi villam. Quod si ea ædificia villa non sunt, quæ agrorum tuum, quem mihi quadraginta milibus centum ostendebas apud te, non habent, ut tuo ne pro villa enim Ostie in litore Sejanas ades. Quod ædificium hic me L. Mernula

impulit ut cuperem habere, cum diceret nullam se accepisse villam, quæ magis delectatus esset, cum apud eum dies aliquot fuisset. Nec tamen illi se vidisse tabulam pictam, neque signum alienum, aut marmoreum ullum: nihilo magis forenda vasa vindematoria, aut series olearias, aut trapezas. Axius aspexit Mernula: Et quid igitur, inquit, est ista villa, si nec urbana habet ornamenta, neque rustica membra? cum ille: Næ minus villa tua erit ad angulum Velini, quam neque pictor, neque tector vidit inquam, quam in Rosca, quæ est polita opere tectorio eleganter, quam dominus habes communem cum asino. Cum significasset tunc, nihilo minus esse villam eam, quæ esset simplex rustica, quam eam in qua esset utrumque, et ea et melior, et rogavit quid ex his rebus colligeret: Quid? inquit, si propter pastiones tuis landas la Rosca probanda sit: et quod illi pascitur pecus ac stabulum, recte villa appellatur: hæc quoque simili de causa debet vocari villa, in qua propter pastiones fructus capimur magni. Quid enim refert, utrum propter oves, an propter aves fructus capias? ane dulcor est fructus apud te ex bubulo pecore, unde apes nascuntur, quam ex apibus, quæ ad villam Seji in alvearis opus faciunt? et tamen plures nunc tuæ villa fructus res verres tanto vendis, quam

aux bouchers de la ville? Mais qui m'empêche, dit Axius, d'avoir des abeilles dans ma villa? Est-ce que le miel de Sicile ne se fait que chez Séjus, et ne peut-on obtenir à Réate que du miel corse? serait-ce que le gland que Séjus achète à la vertu d'engraisser les sangliers, tandis que mon gland, qui ne me coûte rien, les ferait maigrir? Mais, reprit Appius, Mérula n'a point dit que vous ne puissiez faire chez vous les mêmes élèves que Séjus; seulement j'ai vu de mes propres yeux que vous ne le faites pas. Car il y a deux espèces de nourriture : l'une que j'appellerai champêtre, et qui comprend le bétail; l'autre, sédentaire, et qui embrasse pigeons, poules, mouches à miel, et en général tout ce qu'on veut élever dans l'enceinte d'une villa. Magon de Carthage, Cassius Dionysius, et quelques autres, ont traité cette matière spécialement en différents endroits de leurs ouvrages, dont Séjus paraît être imbu. Aussi tire-t-il plus de profit de sa seule villa par les nourritures qu'il y fait, que d'autres n'en savent recueillir de la culture d'un fonds tout entier. En effet, dit Mérula, j'ai vu chez lui des bandes immenses d'oies, de poules, de pigeons, de grues, de paons, ainsi qu'une multitude de loirs, poissons, sangliers, et autres gibiers de chasse. L'affranchi qui tient ses livres, et que Varron a vu, m'a assuré, quand il me faisait les honneurs en l'absence de Séjus, que son maître tirait de sa villa plus de cinquante mille sesterces par an. Comme Axius paraissait tout étonné, je lui demandai s'il connaissait le fonds de matante maternelle, sur la voie Salaria, dans le pays sabin, à vingt-quatre milles de Rome. Assurément, dit-il, puisque c'est là que je m'arrête à midi, lorsque, pendant l'été, je me rends de Rome à Réate; et que je passe la nuit, lors-

que j'en reviens pendant l'hiver. Eh bien, repris-je, il y a dans cette villa une volière, dont il est sorti à ma connaissance, dans une seule année, jusqu'à cinq mille grives, qui ont été vendues trois deniers pièce; de sorte que ce seul produit a donné cette année-là soixante mille sesterces, le double du revenu de votre métairie de Réate, bien qu'elle n'ait pas moins de deux cents *jugera*. Quoi! soixante milles sesterces, s'écria Axius; soixante mille! vous plaisantez, sans doute. Non, je dis soixante mille. Soit. Mais vous conviendrez que pour arriver à ce chiffre il faut la coïncidence d'un festin public, ou d'un triomphe extraordinaire, tel que celui de Métellus Scipion; ou bien encore de ces repas de corps, dont le grand nombre a fait, à certaines époques, renchérir les vivres de nos marchés. Mais, année commune, vous serez longtemps à réaliser un bénéfice aussi considérable. Soyez persuadé au contraire qu'une volière ne vous fait jamais faux bond, et que, par le temps qui court, on n'a pas à rabattre des espérances qu'on y a fondées. Car on est l'année où vous ne voyiez un festin de triomphe, ou de ces repas de corps qui affluent au point de faire renchérir les vivres? Vous pourriez dire, ajouta Mérula, que, dans ce temps de profusion, ces publiques bombances sont quotidiennes à Rome. L. Albutius, homme fort savant, comme vous le savez tous, et dont nous avons des satires dans le goût de celles de Lucilius, ne disait-il pas que son fonds du pays alban rapportait bien moins que sa villa? que le revenu de l'un était au-dessous de dix mille sesterces, et celui de l'autre au-dessus de vingt? Le même auteur prétendait qu'avec une villa pres de la mer, dans une localité de son choix, il se serait fait par an plus de cent mille sesterces. Dernièrement

hic apud macellaria Séjus? Qui minus ego, inquit Axius, istas habere possum in Reatina villa? nisi si apud Sejum Siculum sit mel, Corsicum in Reatino: et hic aprum glans cum pascit enturia, facit pinguem; illic gratuita exilium. Appius, posse ad te fieri, inquit, Sejanus pastiones non negavit Mérula: ego, nonesse, ipse vidi. Duo enim genera cum sint pastionum: unum agreste, in quo pecunia sunt, alterum villaticum, in quo sunt gallinae ac columbae et apes et caetera, quae in villa solent pasci: de quibus et Poenus Mago et Cassius Dionysius et alii quid separatim ac dispersim in libris reliquerunt, quos Séjus legisse videtur, et ideo ex his pastionibus ex una villa majores fructus capere, quam alii faciunt ex toto fundo. Certe, inquit Mérula. Nam ibi vidi greges magnos anserum, gallinarum, columbarum, grana, pavonum, nec non glirum, piscium, aprorum, et caetera venationis. Ex quibus rebus scriba libarius libertus ejus, qui apparuit Varroni, et me absente patrono hospitio accipiebat, in annos singulos plus quinquagena milia [e villa] capere dicebat. Axius admirati: Certe nosli, inquam, matertera meae fundum in Sabinis, qui est ad quartum et vicesimum lapidem via Salaria a Roma. Quidni? ubi aestate diem meridie dividere solemus, cum eo Reate ex urbe,

aut cum inde venio hieme, noctu ponere castra. Atque in hac villa qui est ornithon, ex eo uno quinqué milia scio venisse turdorum denarius ternis, ut sexaginta milia ea pars reddiderit eo amo villo, his tantum quam tuis fundus ducentum jugerum Reate reddidit. Quid? sexaginta, inquit Axius? *ex? ex? derides. Sexaginta, inquam.* Sed ut ad hunc locum pervenias, opus est tibi aut epulum aut triumphus alioquin, ut tunc fuit Scipionis Metelli, aut collegiorum conae, quae tunc innumerales exaudaciebant annonam macelli. Reliquis annis omnibus et hunc expectabis summam. Spero non tibi decequet [non] ornithon. Neque hoc accidit his moribus, nisi raro, ut decipiant. Quotus quisque enim est annus, quo non videas epulum, aut triumphum, aut collegia [non] epulari, quae tunc innumerales incendunt annonam? Sed propter luxuriam, inquit, quodammodo epulum quotidianum est intra januas Romae. Nomen item L. Albutius homo (ut scitis) apprime doctus, cupis Luciliano characteri sunt libelli, dicebat in Albano fundum suum pastionum semper vinci a villa? agrum enim minus densa mella redire, villam plus vicina. Item secundum mare quo loco vellet, si parasset villam, se supra centum milia e villa recepturum. Age non M. Cato nuper cum Luc. Li.

encore, M. Caton n'a-t-il pas vendu pour quarante mille sesterces de poissons provenant des viviers de Lucullus, dont il venait d'accepter la tutelle? Mon cher Mérula, dit Axius, veuillez m'accepter pour élève dans l'art de faire des élèves dans une villa. Je ne dis pas non, reprit Mérula; mais il faut me payer d'avance par un dîner. Vous l'aurez dès aujourd'hui; et à l'avenir, je vous ferai tâter souvent des élèves que vous m'aurez appris à faire. J'ai peur, dit Appius, que vous ne me fassiez manger quelque oie ou paon mort dans votre basse-cour. Qu'importe, reprit Axius, que les oiseaux ou poissons que l'on vous sert soient morts de leur belle mort ou d'autre manière? vous ne pouvez les manger vivants. Mais je vous en prie, Mérula, initiez-moi à cette science de la basse-cour; veuillez nous en exposer les principes et les ressources. Mérula accepta la tâche de bon cœur.

III. Un propriétaire doit avant tout connaître les espèces animales qu'on nourrit dans une villa ou dans ses dépendances, en vue de profit ou d'agrément. Il y a pour cela trois régimes différents à étudier : celui de volière, celui de la garenne, celui du vivier. J'entends par volière le lieu où l'on renferme toutes espèces d'oiseaux; par garenne, non pas ce que le mot signifiait pour nos ancêtres à la troisième génération, c'est-à-dire un parc exclusivement peuplé de lièvres, mais un enclos attenant à la villa, où l'on peut nourrir du gibier de toutes sortes. J'entends enfin par vivier toute réserve de poisson d'eau douce ou salée, dépendant d'une villa. Chacun de ces trois régimes est au moins double. Ainsi la théorie de la volière comprend en deux parties les espèces volatiles auxquelles la terre suffit, telles que les paons, les tourterelles, les grives; et celles à qui il faut la terre et l'eau, comme les oies, les

sarcelles, les canards. La théorie de la garenne distingue également entre les sangliers, chevreuils et lièvres, d'un côté, et les abeilles, escargots et loirs, de l'autre. Enfin la théorie du vivier se divise aussi en deux classes, celle des poissons de mer, et celle des poissons d'eau douce. L'attention doit donc se porter sur six parties différentes. On commencera par s'entourer de gens de trois professions, des oiseleurs, chasseurs et pêcheurs; ou du moins on aura respectivement recours à leur entremise pour se procurer des mères pleines, dont les esclaves, sous la surveillance du maître, soignent la progéniture, l'élève, l'engraissent jusqu'à ce qu'elle soit bonne à envoyer au marché. Certaines espèces, comme les loirs, les escargots et les poules, s'obtiennent sans qu'il soit besoin pour cela de faire intervenir oiseleurs, chasseurs ou pêcheurs; et ce genre de spéculation a commencé sans doute par s'exercer sur celles qui sont les hôtes ordinaires de toute villa. Les poulets, dans l'origine, ne se sont pas multipliés seulement par les soins des augures, et pour le besoin des auspices; plus d'un chef de famille aussi, dans nos campagnes, donna des soins à leur propagation. On s'avisa, dans la suite, de former dans le voisinage de la villa des enclos entourés de murailles, tant pour s'y livrer à la chasse que pour y établir des ruches pour les abeilles, qui d'abord n'avaient d'autre abri que l'entablement d'un toit. Plus tard on creusa des viviers remplis d'eau douce, et dans lesquels on emprisonna les poissons pêchés seulement dans les rivières. On voit que chacune des trois parties de l'industrie de la basse-cour a passé par deux degrés, marqués, le premier, du caractère de la frugalité antique, le second, de la tendance aux raffinements des siècles postérieurs. Dans la première période, en effet, nos ancêtres

accepit tutelam, e piscinis ejus quadraginta millibus sextertius vendidit pisces? Axius : Mèrula noli, inquit, recipere me queso discipulum villaticæ passionis. Ille : Quin similes promiseris minerval, id est canam, incipiam, inquit, Axius : Ego vero non remisso vel bodie, et ex ista passione crebro. Appius : Credo similes primum ex isto villatico pecore mortui erunt anseres aut pavones. Cui ille : Quid enim interest utrum mortificas editis volucribus an pisces, quos nisi mortuos estis nuncupam? Sed ero te, inquit, induce me in viam disciplinæ villaticæ passionis, ac vim formæque ejus expone. Mèrula non gravate :

III. Primum, inquit, dominum scientem esse oportet eorum rerum que in villa circumveniant aliæ ac poscunt, ita ut domino sint fructus ac delectationi. Ejus disciplinæ genera sunt tria, ornithones, leporaria, piscinæ. Nunc ornithones dico omnium alitum, que intra parietes villæ solent pasci. Leporaria te accipere volo, non ea quæ trifari nostri dicebant, ubi soliti lepores sint, sed omnia septa, aditæ villæ que sunt, et habent inclusa animalia, que pascuntur. Similiter piscinas dico eas, que in aqua dulci aut salsa inclusas habent pisces ad villam. Harum

singula genera minimum in binas species dividi possunt; in prima parte ut sint, que terra modo sunt contenta, ut sint pavones, turtores, furti. Altera species sunt, que non sunt contenta terra solum, sed etiam aquam requirunt, ut sint anseres, quinquedilæ, anates. Sic alterum genus illud venantium duas habet diversæ species; unam, in qua est aper, caprea, lepus. Altera item extra villam que sunt, ut apes, colube, gliræ. Tertii generis aquatilis item species due, partim quod habent pisces in aqua dulci, partim quod in marina. De his sex partibus : ad ista tria genera artificum paranda, anseres, venatores, piscatores, aut ab his emenda, que tuorum servorum diligentia tuentis in lectura ad partus, et nata nutritæ saginesque, in macellum ut perveniunt. Neque non etiam quedam assumenda in villam sine rebus anceps, venatoris, piscatoris, ut gliræ, cochææ et gallinæ. Harum rerum cultura instituta prima, ea que in villa habentur. Non enim solum angues Romani ad auspicia primum parant pullos, sed etiam patres familie iure. Secunda, que maxime ad villam venationis causa ducuntur, et propter alvearia. Apes enim subter subgrundas ab indito

n'avaient dans leurs villas que deux places réservées à la volaille (*aviaria*), et consistant, l'une, en une cour basse, où ils nourrissaient les poules, dont les œufs et les poulets étaient tout le produit. L'autre est une tourelle servant de colombier, et située dans la partie supérieure du bâtiment. On a changé ce nom d'*aviaria*, et nous avons aujourd'hui des *ornithones* (volières), création de la sensualité moderne, dont la construction occupe plus de place que toute une villa d'autrefois. On en peut dire autant des garennes. Celle de votre père, Axius, n'a jamais pour hôtes que des lièvres. On ne voyait point alors de ces immenses emplacements où l'on enferme de murs plusieurs *jugera* de terre, pour entretenir une multitude de sangliers et de chevreuils. Alors se tournant vers moi : Lorsque M. Pison, dit-il, vous vendit son fonds de Tusculanum, combien y avait-il de sangliers dans le parc ? Alors, je vous le demande, connaissait-on d'autres viviers que des viviers d'eau douce, et d'autres poissons que des chiens de mer et des muets ? Aujourd'hui il n'y a pas un Rhinton qui ne dise que, pour ne nourrir que cette sorte de poissons, autant vaudrait un étang rempli de grenouilles. Philippe se trouvant un jour à Casinum, Ummidius, son hôte, lui servit un beau loup marin pêché dans votre rivière, Varron. À peine Philippe en eut-il goûté, qu'il le cracha en s'écriant : Je veux mourir, si je n'ai pas cru que c'était du poisson. Vous voyez, dis-je, comme le luxe de notre siècle a étendu les garennes et prolongé les viviers jusqu'à la mer, en y faisant entrer en masse les poissons marins. N'est-ce point de ces

derniers que Sergius et Licinius ont tiré l'un son nom d'Orata, et l'autre celui de Muréna ? Qui ne connaît les fameux viviers des Philippines, des Hortensius et des Lucullus ? Eh bien, reprit Mériula, dites-moi maintenant, Axius, de quelle époque je dois prendre mon sujet.

IV. Pour moi, répondit Axius, j'ai toujours aimé, comme dit le proverbe, à me tenir au camp derrière les *principia* (quartier général). Commencez donc par le siècle présent ; j'aime mieux cela que de vous voir remonter au temps passé ; car, après tout, les paons rapportent plus que les poules. Je ne vous cacherai même pas mon désir de vous entendre parler en premier lieu des volières *ornithones* : les grives ont donné bien du prix à ce nom, et les soixante mille sesterces que ces oiseaux rapportent à Fircellina m'ont communiqué une étrange demangeaison d'en posséder aussi. Eh bien donc, reprit Mériula, il y a deux espèces de volières : l'une d'agrément, comme celle de notre ami Varron à Casinum, et qui a trouvé beaucoup d'admirateurs ; l'autre de rapport, et dont on fait commerce. On consacre à Rome des enclos fermés de murs à ce genre de spéculation ; on les loue même à la campagne, notamment dans le pays sabin, naturellement très-fréquenté pour les grives. Lucullus a imaginé de se donner une volière à deux fins. Il a fait construire à cet effet, dans l'intérieur de la sienne à Tusculum, une espèce de salle à manger, où il pouvait prendre le plaisir de la bonne chère, et jouir doublement du spectacle de ses grives, ici rôties et étalées sur un plat, la voltigeant prisonnières autour des fenêtres : combinaison assez

villatico usae tecto. Tectis piscine dulces fieri coepit, et e fluminibus captos recipere ad se pisces. Omnibus tribus his generibus sunt binī gradus : superiores, quos frugalitas antiqua; inferiores, quos luxuria posterior adiecit. Primus enim ille gradus antiquis majorum nostrum erat, in quo essent aviaria, duo duntaxat : in plano colons, in qua pascabantur gallinae, et earum fructus erant ova et pulli. Alter sublimis, in quo erant columbae in turribus, aut summa villa. Contra, nunc aviaria sunt nemine mutato, quod vocantur ornithones, quae palatum saepe domum paravit, ut tecta majora habebat, quam tum habebant totas villas, in quibus stabulenter turdi ac pavones. Sic in secunda parti ae leporario pater latus, Axi, praeterquam lepisculum et venditione vidit nunquam. Neque enim erat magnam id septum, quod nunc, ut habebant multos apros ac capreae, complura jugera maceris continebant. Non tum, inquit tibi, cum enisti fundum Tusculanum a M. Pisone, in leporatio apti fuerunt multi? In tertia parti quis habebat piscinam, nisi dubium, et in ea duntaxat squalos ac mugiles pisces? Quis contra nunc Rhinton non dicit sua nihil interesse, utrum his piscibus stagnum habeat plenum an empsit? Non Philippus cum ad Ummidium hospitem Casini divertisset, et ei e tuo lumine lupum piscem formosum apposuisset, atque ille gustasset

et exuisset, dixit : Percam, ni piscem putavi esse? Sic nostra aetas, inquam, luxuria propagavit leporaria, ac piscinas protulit ad mare, et in eas pelagios greges piscium revocavit. Non propter hos appellati Sergius Orata, et Licinius Murena? Quis enim propter nobilitatem ignorat piscinas Philippī, Hortensii, Lucullorum? Quare unde velis me incipere, Axi, dic.

IV. Ille : Ego vero, inquit, (ut aiunt) post principia in castris, id est, ab his potius temporibus, quam superioribus : quod ex pavonibus fructus capientur majores, quanae et gallinis. Atque adeo non dissimulabo, quod volo, de ornithone primum, quod luci fecerunt hoc nomen turdi; sexaginta enim millia Fircellina excaude me fecerunt cupiditate. Mériula : Duo sunt, inquit, ornithonis genera : unum delectationis causa, ut Varro hic fecit noster sub Casino, quod amatores invent multos : alterum fructus causa, quo genere macedarii et in urbe quidam habent loca clausa, et rure maxime conducta in Sabinis, quod ibi propter agri naturam frequentes apparent turdi. Ex his tertii generis voluit esse Lucullus conjunctum aviarium, quod fecit in Tusculano, ut in eodem tecto ornithonis inclusum triclinium haberet, ubi delicate comitaret, et alios videret in mazomone positos cotos, alios voltare circum fenestras captos. Quod inutile invenerunt.

mal entendue, car les ebats de ces oiseaux ne réjouissent pas tant la vue que leur odeur désagréable n'offense l'odorat.

V. Or, comme je pense, Avius, que vous tenez principalement aux volières, dont on tire profit, je parlerai, non pas de celles où l'on mange des grives, mais de celles où on les engraisse, pour les manger. On élève à cet effet un péristyle, ou un bâtiment en forme de dôme, fermé par le haut d'un toit ou de filets, et qui puisse contenir quelques milliers de grives et de merles. Quelques-uns y ajoutent d'autres espèces qui se vendent également cher, lorsque les oiseaux sont engraisés; des caillies par exemple, et des *miliaria* (oiseaux qui se nourrissent de millet). On y fait arriver l'eau par le moyen d'un conduit; ou, ce qui vaut encore mieux, on l'y fait serpenter dans de petits canaux assez étroits pour être d'un nettoyage facile. Trop de largeur qu'ils se salissent trop vite, et occasionne une déperdition d'eau. Il faut que l'économe en soit ménagé de façon qu'elle ne séjourne ni ne dépose, ce qui est pernicieux pour les oiseaux. La porte de la volière doit être basse, étroite, et avoir la forme de ce qu'on appelle *cochlea* dans les amphithéâtres destinés aux combats de taureaux. Les fenêtres y seront rares, et disposées de manière à ne laisser apercevoir au dehors ni arbres ni oiseaux; car cette vue et les regrets qu'elle réveille font maigrir les oiseaux prisonniers. N'y laissez pénétrer de jour, ce qu'il en faut aux grives pour reconnaître ce est le perchoir, le manger et l'eau. On enduit portes et fenêtres d'une couche bien lisse de mastic, pour empêcher les rats et autres ennemis de s'introduire dans la volière. L'intérieur des murs

sera garni tout autour de bâtons à percher, et l'on y appuiera d'un bout des perches enfoncées de l'autre en terre, et croisées de distance en distance par d'autres perches transversales, à l'instar des *cancelli* du théâtre. On aura soin de mettre à portée de l'eau à boire, et des boulettes faites de pâte pétrie avec des figues. Quand on voudra faire une levée de grives, il faudra, vingt jours à l'avance, augmenter la nourriture, et n'y plus employer que de la farine supérieure. (Dans cette espèce de cage devront également se trouver des planches sur lesquelles les oiseaux puissent se poser par voie de supplément ou de diversion aux perches.) Attendant que la volière doit s'en trouver une autre plus petite, dans laquelle on dépose les oiseaux trouvés morts dans la grande; car il faut que l'intendant puisse toujours rendre compte à son maître du nombre exact confié à ses soins. Les oiseaux qu'on juge en état d'être retirés devront être chassés de la grande volière dans la petite, pourvue à cet effet d'une plus large porte, et qui a plus de jour que la première, avec laquelle elle communique. Quand on a le nombre de grives que l'on veut dans cet endroit appelé *seclusorium*, on les y tue hors de la vue des autres, que ce spectacle pourrait attrister et faire périr elles-mêmes, plus tôt qu'il ne faut pour celui qui spéculé sur leur mort. Les grives ne ressemblent pas aux autres oiseaux de passage qui ne déposent leurs œufs que dans les champs, comme les cigognes, ou que sous les toits, comme les hirondelles; elles pondent partout. Malgré le nom masculin (*turdus*) de cet oiseau, il y a des grives femelles, de même qu'il y a des merles mâles, bien que le nom qu'on leur donne (*merula*) soit du genre féminin. Il y

Nam non tantum in eo oculos delectant intra fenestras aves volantes, quantum olendit, quod alienus odor opplet nares.

V. Sed quod te malle arbitror, Avi, dicam de hoc ornithone, quod fructus causa faciunt, unde, non ubi, summum pingues turdi. Igitur testudo, aut peristylum tectum tegulis aut rete, ut magna, in qua milia aliquot turdorum ac merularum includere possint. Quidam cum eo adijciunt praeterea aves alias quoque, quae pingues veniunt care, ut miliaria ac columbae. In hoc tectum aquam venire oportet per fistulam, et eam potius per canales angustas serpere, quae facile extergeri possint; si enim late ibi diffusa aqua, et inquinatur facilius, et habitur multibus; et ex eis caduca, quae abundat, per fistulam exire, ne luto aves laborent. Ostium habere humile et angustum, et potissimum ejus generis, quod cochleam appellant, ut solet esse in cavea, in qua tauri pugnare solent. Fenestras raras, per quas non videntur extrinsecus arbores aut aves; quod earum aspectus ac desiderium macrescere facit volucres inclusas. Tantum luminis locum habere oportet, ut aves videre possint ubi assident, ubi cibum, ubi aqua sit. Videri facta esse levi circum ostia ac fenestras, ne qua intrare mus alave quae bestia pos-

sit. Circum hujus aedificii parietes intrinsecus multos esse palos, ubi aves assidere possint; praeterea et perticas inclumatas ex humo ad parietem, et in eis transversas gradatim modicis intervallis perticas annexas ad speciem cancellorum scenarum ibidem in terram esse aquam, quam habere possint; et cibatum ofas postas. Earum maxime glomerandis ex tritis et tarte mixto. Diebus viginti antequam quis tollere vult turdos, largius dat, citiusque plus potat, et tarte subditore incipit alere. In hoc tecto cavearum habundantia habundat aliquot ad perticam supplementum. Contra hoc aviarium est aliud minus, in quo quae merita ubi sunt aves, ut domini numerum reddat, custodire servare solet. Cum opus sunt, ex hoc aviarium ut sumantur, alioque ex subditore incipit alere. In hoc tecto cavearum habundantia habundat aliquot ad perticam supplementum. Contra hoc aviarium est aliud minus, in quo quae merita ubi sunt aves, ut domini numerum reddat, custodire servare solet. Cum opus sunt, ex hoc aviarium ut sumantur, alioque ex subditore incipit alere. In hoc tecto cavearum habundantia habundat aliquot ad perticam supplementum. Contra hoc aviarium est aliud minus, in quo quae merita ubi sunt aves, ut domini numerum reddat, custodire servare solet. Cum opus sunt, ex hoc aviarium ut sumantur, alioque ex subditore incipit alere.

a des oiseaux de passage, comme les hirondelles et les grues, et des oiseaux domestiques, tels que les pigeons et les poules. Les grives appartiennent à la première classe. Elles traversent chaque année la mer, pour venir en Italie vers l'équinoxe d'automne et s'en retourner vers l'équinoxe de printemps. A une autre époque arrivent dans nos contrées une quantité prodigieuse de tourterelles et de caïlles, dont on peut observer le passage dans les îles voisines de Pontii, de Palmaria et de Pandataria; car ces oiseaux y font une pause de quelques jours à leur arrivée en Italie, et une autre quand ils repassent la mer au retour. — Eh bien, dit Appius à Axius, vous n'avez qu'à jeter la cinq mille sesterces; et vienne un triomphe ou un festin public, vous voilà en possession des soixante mille où vous voulez arriver. Puis se tournant vers moi : A vous appartient, me dit-il, de nous parler de l'autre espèce de volière, vous qui en avez une auprès de Casinum pour votre plaisir seulement, et qui, non content d'avoir dans cette construction surpassé la volière de M. Lænius Strabo, notre hôte à Brundisium, le premier qui se soit avisé de renfermer des oiseaux dans un cabinet en péristyle et couvert d'un filet, avez encore laissé loin derrière vous la splendide volière de Lucullus à Tusculum. — Vous savez, lui répondis-je, que j'ai dans ma villa de Casinum un ruisseau profond et limpide, qui la traverse entre deux quais en pierre. Sa largeur est de cinquante-sept pieds; et il faut passer sur des ponts pour communiquer d'une partie de ma propriété à l'autre. Mon cabinet de travail est situé à l'endroit où le ruisseau prend sa source; et de ce point, jusqu'à une île

formée par sa jonction à un autre cours d'eau, il y a une distance de huit cent cinquante pieds. Le long de ses bords règne, sur une largeur de dix pieds, une promenade à ciel découvert; entre cette promenade et la campagne se trouve l'emplacement de ma volière, fermée de gauche et de droite par des murs pleins et élevés. Les lignes extérieures de l'édifice lui donnent quelque ressemblance avec des tablettes à écrire, surmontées d'un chapiteau. Dans la partie rectangulaire, sa largeur est de quarante-huit pieds, et sa longueur de soixante-douze, non compris le chapiteau demi-circulaire, qui est d'un rayon de vingt-sept pieds. Entre la volière et la promenade qui figure la marge inférieure des tablettes, s'ouvre un passage voûté aboutissant à une esplanade. De chaque côté un portique régulier soutenu par des colonnes en pierre, dont les intervalles sont occupés par des arbustes nains. Un filet de chanvre s'étend du haut du mur extérieur jusqu'à l'architrave; et un semblable filet joint l'architrave au stylobate. L'intérieur est rempli d'oiseaux de toutes espèces, qui reçoivent la nourriture au travers des filets. Un petit ruisseau leur porte ses eaux. En dedans du stylobate, règnent à gauche et à droite, le long des portiques, deux viviers assez étroits, et qui, séparés par un petit sentier, s'étendent jusqu'à l'extrémité de l'esplanade. Ce sentier conduit à une *tholus*, espèce de salon en rotonde, entouré de deux rangs de colonnes isolées. Il en existe un semblable dans la maison de Catulus, si ce n'est que des murs pleins remplacent la colonnade. Au delà est un bocage de haute futaie enfermé de murailles, et dont l'épais couvert ne laisse pénétrer le jour que

nomine feminino mares quoque sint. Præterea volucres cum partim advenæ sint, ut hirundines et grues; partim vernaculæ, ut gallinæ ac columbæ: de illo genere sunt tuerdi adventitio, ac quotannis in Italiam trans mare ad volant circiter æquinoctium autumnale, et eodem revolant ad æquinoctium vernum. Et abo tempore lurtures ac columbæ immanti numero. Hoc ita fieri apparet in insulis propinquis Pontis, Palmarie, Pandatarie. Ibi enim in prima volatula cum veniunt, morantur dies paucos requiescendi causa. Idemque faciunt cum ex Italia trans mare remeant. Appius Axio: Si quinque millia huc conieceris, inquit, et erit epulum ac triumphus, sexaginta millia quoque vis statim in fœnis des licebit. Tum mihi: Tu dic illud alterum genus ornithonis, qui animi causa constitutus a te sub Casino inventur, in quo diceres longe vicisse non modo archetypum inventoris nostri *ἀρχετύπον* M. Læni Strabonis, qui Brundisii hospes noster primus in peristilo habuit ovælia conclusas aves, quas pasceret objecto rete, sed etiam in Tusculano magno ædificio Luculli. Cui ego: Cum habeam sub oppido Casino flumen, quod per villam fluat liquidum et altum, marginibus lapideis, latum pedes LVII, et e villam villam pontibus transcutur, longum p. 850, directum ab insula ad Museum, quæ est ab imo fluxu, ubi confluit altera annis

ad summum flumen, ubi est Museum. Circum hujus rinas ambulatio sub dio, pedes lata decus. Ab hac ambulatione in agrum versus ornithonis locus ex dualibus partibus dextra et sinistra maceris altis conclusus. Inter quas locus, qui est ornithonis, deformatus ad tabulæ literariæ speciem cum capitulo, forma quæ est quadrata, patet in latitudinem p. LXVII, in longitudinem p. LXXVI; quæ ad capitulum rotundius est, p. XXVI. Ad hæc, ita ut in margine quasi infimo tabulæ descripta sit ambulatio, ab ornithone plumbata, in qua media sunt cavæ, quæ introitus iter in arcam est. In fine, in lateribus dextra et sinistra porticus sunt primoribus columnis lapideis, intermedis arbusculis humilibus ordinatæ, cum a summa macerie ad epistylum tecta porticus sit rete canabina, et ab epistylis ad stylobatam. Hæ sunt avibus omne genus oppletæ, quibus cibis administratur per retum, et aqua rivulo tenet affluit. Secundum stylobatis interiorum partem, dextra et sinistra, ad summam arcam quadratam, e medio diversæ duæ non latæ, sed oblongæ sunt piscine ad porticus versus. Inter eas piscinas tantummodo accessus semita in tholum, qui est ultra rotundus columnatus, ut est in æde Catuli, si pro parietibus læceris columnas. Extra eas columnas est silva manu sala, grandibus arboribus tecta, ut infima perlineat tota, septa



par en bas ; l'espace est de cinq pieds entre les colonnes extérieures, qui sont de pierre, et les colonnes intérieures, qui sont de sapin, et très-minces de fût. L'entre-colonnement intérieur est rempli, au lieu de murs, par un filet de cordes à boyaux ; espèce de clôture à jour, qui laisse la vue du bocage, sans que les oiseaux puissent s'échapper. Un autre filet remplit également l'entre-deux des colonnes intérieures. L'espace intermédiaire des deux colonnades est garni de perehoirs formés par des bâtons enfoncés dans chaque colonne, et régulièrement étages comme les gradins d'un théâtre. Cette partie de la volière est principalement réservée aux oiseaux à voix harmonieuse, comme merles et rossignols. Un petit tuyau leur fournit de l'eau, et on leur donne à manger par les mailles du filet. Au pied du stylobate règne une assise en pierres d'un pied neuf pouces d'élévation à partir de la base du socle. Le socle lui-même a deux pieds de hauteur au-dessus du niveau d'un bassin, et cinq pieds de largeur ; ce qui donne aux convives la facilité de circuler entre les colonnes et les lits. Le bassin est entouré d'une espèce de trottoir large d'un pied ; une petite île en occupe le centre. On a creusé le socle dans tout son pourtour, pour y faire des niches à canards. Au milieu de l'île s'élève une petite colonne, dans laquelle est scellée un axe, qui au lieu de table porte une roue avec ses raies ; mais ces raies soutiennent, en guise de jantes, une table creusée en tambour, large de deux pieds et demi, et profonde d'une palme. Cette table n'est servie que par un jeune esclave, qui, par un simple mouvement de rotation, fait passer successivement, à portée de chaque convive, les coupes et

les plats. Les lits sont dressés sur le socle, du sein duquel sortent les canards pour nager dans le bassin, lequel communique par un petit ruisseau avec les deux viviers ; de sorte qu'on voit les petits poissons passant librement de l'un à l'autre. J'oubliais de vous dire que, de la table qui se trouve à l'extrémité des raies de la roue, coule, à la volonté de chaque convive, de l'eau chaude ou de l'eau froide, selon le robinet qu'il veut ouvrir. On voit, dans la coupole qui couvre ce salon, l'étoile Lucifer pendant le jour, et l'étoile Hespérus pendant la nuit ; elles en suivent le bord, et marquent les heures. Dans le haut de cette coupole est peinte autour d'un tourillon la rose des huit vents, comme dans l'horloge que fit l'artiste de Cyrrhus pour la ville d'Athènes ; et une aiguille, supportée par le tourillon, se meut de façon à indiquer quel vent souffle au dehors. Pendant que je parlais, une grande rumeur s'élève du champ de Mars. Il n'y avait pas de quoi surprendre de vieux athlètes des comices, dans ce paroxysme de fièvre électorale ; notre curiosité s'en emut cependant. Sur ce point arrive Pantulégus Parra, qui nous dit que, pendant qu'on faisait le relevé des suffrages, un individu avait été surpris jetant furtivement de nouveaux bulletins dans l'une des bourses, et que les adversaires du candidat ainsi favorisé avaient traîné le délinquant devant le consul. Pavo se lève aussitôt : le bruit courait que l'auteur de la fraude était le gardien du candidat pour lequel il avait voté.

VI. Axius prit alors la parole, et dit : Voilà Fircellius parti ; on peut maintenant parler des paons tout à son aise. Lui présent, un mot de travers eût pu, à raison de la parenté, vous atti-

maceriis altis. Infra tholi columnas exteriores lapideas et totidem interiores ex abiete tenues, locus est P. V. latus. Inter columnas exteriores pro pariete reticulæ et nervis sunt, ut prospici in silva possit, et quæ ibi sunt, neque avis ex transire. Inter interiores columnas pro pariete rete aviarium est obiectum. Inter has et exteriores gradatim substructum ut *βασσιλειον* avium. Mubdi circuli omniū columnis impositi, sedilia avium. Infra retum aves sunt omne genus, maxime cantantes, ut luscinia, ac noctua, quibus aqua ministratur per canaliculā, cibus obijciunt sub retum. Subter columnarum stylobatā est lapis a fabre pedem et debant in altā, in sum fabre ad duo pedes altum a stagno, latum ad quinque, ut in culellis et columellis convivæ pedibus circumire possint. Infimo intra fabre est stagnum cum margine pedali, et insula in medio parva. Circa cum fabre et navalia sunt excavata anatum stabula. In insula est columella, in qua intus axis, qui pro mensa sustinet rotam radiatam, et ut ad extremum, ubi orile solet esse acutum, tabula cavata sit, ut tynganum in latitudinem duo pedes et semipedem, in altitudinem palmum. Itaque ab uno pueri, qui ministrat, ita vertitur, ut omnia sua ponant et ad bibendum, et ad edendum, et admoveantur ad omnes convivas. LX

suggestio fabris, ubi solent esse *μεγιστοδυνατοι*, produnt anates in stagnum, ac nant, et quo rivus pervenit in duas, quas dixi, piscinas, ac piscem ultra ac citro committunt : cum et aqua calida et frigida ex orbi ligneo mensaque, quam dixi in primis radiis esse, epitomis versis ad nunquaque factum sit et thal convivam. Intrinsecus subtholo stella Lucifer interdū, noctu Hesperus ita circumant ad infimum hemisphaerium, ac moventur, ut indicent quot sint horæ. In eodem hemisphaerio medio circum cardinem est orbis ventorum orlo, ut Athenis in horologio, quod fecit Cyrrhestes. Hinc emittens radius a cardine ad orbem ita moventur, ut cum tangat ventum, qui flet, ut intus scire possis. Cum hæc loqueremur clamor fit in campo. Nos athletæ conitorum una, cum id fieri non miramur propter studia suffragatorum, et tamen scire vellemus, quid esset, venit ad nos Pantulæjus Parra. Narrat ad tabulam, cum dirigerent, quandam deprehensum tesseras conjacientem in loculum, cum ad consulem tractum a fautoribus competitorum. Pavo surgit, quod ejus candidati custos dicebatur deprehensus.

XI. Axius. Depavone, inquit, libere licet et dicas, quoniam discessit Fircellius, qui seorsim quid dices de his, gentilitatis causa fortasse an tecum ducere serra. Cum Me-

rer une prise de bec avec lui, Mérula reprit donc en ces termes : J'ai vu introduire l'habitude de former des troupeaux de paons qui se vendent si cher. On dit que M. Aufidius Lureo tire des siens plus de soixante mille sesterces par an. Si l'on en veut faire un revenu, il faut avoir un peu moins de mâles que de femelles; c'est le contraire si l'on n'a en vue que l'agrément, car le mâle l'emporte au coup d'œil. On prétend qu'on rencontre des troupes de paons sauvages à Samos dans le bois sacré de Junon, et dans ceux que Pison possède dans l'île de Planasia. Pour former un troupeau, prenez des sujets de bon âge et de belles formes; car en fait d'oiseaux, c'est à celui-la que la nature a donné la palme de la beauté. Les femelles ne sont pas propres à la multiplication avant deux ans, ni après cet âge. On nourrit les paons de grain, d'orge surtout. Lureo donne à six paons un modius d'orge par mois. Il augmente à mesure au temps de la ponte, et même un peu avant qu'ils ne commencent à accoupler. Son intention doit lui rendre par chaque paille trois petits, qui, devenus grands, se vendent cinq deniers la pièce; prix que l'on ne tire guère du plus beau mouton. Il achète en outre des œufs de paons, qu'il fait couvrir à des poules. Quand les petits sont éclos, il les fait passer dans une espèce de voûte servant de loge aux autres. Il faut que ces loges soient assez spacieuses pour que chaque oiseau y trouve son gîte à part, et que l'intérieur en soit crepi avec soin, de sorte que ni serpent ni bête malfaisante ne puisse s'y introduire par aucune ouverture ni crevasse. On ménagera devant l'entrée un espace où les paons puissent aller prendre leur nourriture, les jours où le soleil donne. L'un et l'autre emplacement a

besoin d'être toujours proprement tenu. Le gardien les visitera souvent la pelle à la main, pour enlever la fiente, qu'il doit conserver avec soin; car elle est d'une grande utilité pour la culture des champs, et peut en outre servir de litière aux jeunes paons. Q. Hortensius fit le premier, dit-on, servir cette espèce de volatiles dans le festin d'installation de son augur; prodigalité qui eut l'approbation des voluptueux, plutôt que des gens honnêtes et d'habitudes rigides. L'exemple néanmoins fut contagieux, et le prix de ces oiseaux a depuis monté à tel point, qu'un œuf de paon se vend maintenant cinq deniers, et l'oiseau lui-même facilement cinquante. Un troupeau de cent paons rapporte sans peine quarante mille sesterces, et même soixante mille, si, comme fait Albutius, on exige trois petits par chaque mère.

VII. A ce moment un appariteur vint, de la part du consul, avertir Appius que les augures étaient mandés : celui-ci quitta aussitôt la villa publique. A peine fut-il parti, qu'une volée de pigeons vint s'y abattre. Si par hasard, dit alors Mérula à Axius, vous aviez monté un colombier (*περιστεροποιεῖς*), vous vous imagineriez que ces pigeons sont à vous, tout sauvages qu'ils sont; car un colombier a d'ordinaire des hôtes de deux espèces. Les pigeons sauvages d'abord, que d'autres appellent *saraptilæ*, et qui habitent les tours et le faite (*columnæ*) des métairies. Aussi est-ce du mot *columnæ*, que leur est venu le nom de *columbæ*. En effet, leur timidité naturelle leur fait toujours rechercher les points les plus élevés des bâtiments. Cette espèce hante donc principalement les tours; c'est la qu'ils dirigent leur vol au retour des champs, et c'est de

insula : De pavonibus nostra memoria, inquit, greges haberi coepti, et venire magno. Ex iis M. Aufidius Lureo sextertium sexagena nulla numum in anno dicitur capere. Hi aliquando pauciores esse debent nares quam feminae, si ad fructum spectes; si ad delectationem, contra : formosior enim mas. Pavonum greges agrestes transmarini esse dicuntur in insulis, Sami in lucc Junonis, item in Planasia insula M. Pisonis. Hi ad greges constituendos parantur bona etate et bona forma. Huic enim natura formæ et volucris dedit palmam. Ad admissuram hæ minores bimæ non idoneæ, nec jam majores nato. Pascuntur omne genus objecto frumento, maxime ordeo. Itaque senis his dat in menses singulos ordi singulos modios, ita ut in futura dei uberior, et ante quam salire incipiant. Is a procuratore ternos pullos exigit, cosque cum creverunt, quinquagenis denariis vendit, ut nulla ovis huic assequatur fructum. Præterea ova emit ac supponit gallinis, ex quibus ex iis excusos pullos refert in testudinem eam, in qua pavones habet. Quod testum pro multitudine pavonum fieri debet, et habere cubilia discreta, tectorio levata, quo neque serpens, neque bestia accedere ulla possit. Præterea habere locum ante se, quo pastum exeant dictas apicis. Et tuncque locum parum esse volumus ha-

volucres. Itaque pastorem eorum cum batillo circumire oportet, ac stercore tollere ac conservare; quod et ad agriculturam idoneum est, et ad substramen pullorum. Primus hoc Q. Hortensius angulari alitali cura posuisse dicitur. Quod potius factum tum luxuriosi, quam severi boni viri laudabant. Quem cito secuti multi extulerunt eorum prælia, ita ut ova eorum denariis veniant quinis, ipsi facile quinquagenis, grex centenarius facile quadragena millia sextertia ut reddat, ut quidem Albutius aiebat, si in singulos ternos exigeret pullos, perlici sexagena posse.

VIII. Interea venit apparitor Appii a consule, et augures ait citari. Ille foras exit e villa. At un villam intro involant columbæ. De quibus Mérula Axio : Si unquam *περιστεροποιεῖς* constituisse, has tuas esse putares, quamvis ferae essent. Duo enim genera eorum in *περιστεροποιεῖς* esse solent. Unum agreste, ut alii dicunt *saraptilæ*, quod habetur in turribus ac columinis villæ, a quo appellatæ columbæ, quæ propter timorem naturalem summa loca in tectis captant. Quo fit, ut agrestes maxime sequantur turres, in quas ex agro evolant suapte sponte ac remeant. Alterum genus illud columbarum est clementius, quod cibo domestico contentum intra limina januæ solet pasci.

la qu'ils revolent aux champs. La seconde espèce est plus sociable, et vient volontiers chercher sa nourriture sur le seuil des maisons. Son plumage est presque toujours blanc, tandis que celui de la première est bigarré, mais sans aucun mélange de blanc. De l'union de ces deux espèces on en forme une troisième, de couleur mêlée. C'est principalement sur celle-là qu'on s'applique. Elle vit en commun dans un local appelé par les uns περιστέρειον, (colombier), et, par les autres περιστέρωτορπειον (lieu où l'on nourrit des colombes), et qui en contient quelquefois jusqu'à cinq mille. Un colombier doit être construit en voûte et se terminer en forme de dôme, avec une porte étroite et des fenêtres à la carthaginoise, ou plus larges même, garnies de treillis au dedans et au dehors, de manière à laisser entrer le jour, tout en fermant le passage aux serpents et autres animaux dangereux. Les parois intérieures sont enduites de stuc, et la même application est faite autour des fenêtres en dehors, afin que ni rat ni lézard ne puisse s'y introduire; car rien n'est timide comme la colombe. On disposera pour chaque couple de pigeons des boulin de forme circulaire, distribués avec ordre et serrés les uns contre les autres, pour qu'il en tienne davantage, et de façon à remplir tout l'espace compris entre le sol et la voûte. Chaque boulin aura une ouverture qui permette au pigeon d'entrer et de sortir librement, et l'intérieur en sera de trois palmes en tous sens. A chaque rang de boulin seront adaptées des tablettes de deux palmes de largeur, qui serviront de vestibule aux pigeons, et sur lesquelles ils pourront se reposer avant d'entrer. L'on ne conduira au colombier que de l'eau limpide et pure, afin que les pigeons puissent à la

fois y boire et se baigner; car leur propreté est proverbiale: aussi le gardien doit-il balayer le colombier plusieurs fois par mois; la fiente, qui le salirait en s'y amassant, est d'ailleurs d'une grande utilité pour la culture de la terre, au point que quelques auteurs la regardent comme le meilleur de tous les engrais. Le gardien doit aussi donner ses soins aux pigeons malades, retirer les morts du colombier, ainsi que les petits qui sont bons à être vendus. Les femelles couveuses seront placées dans un lieu particulier, où elles se trouveront séparées des autres par un filet, en conservant cependant la faculté de sortir. Il y a deux raisons pour en agir ainsi. Au cas où les mères viendraient à languir, et à se rebuter d'une réclusion trop prolongée, elles peuvent se refaire par une excursion en plein air. D'un autre côté, l'attachement à leur couvée garantit leur retour, à moins que le corbeau ou l'épervier ne soient là pour l'intercepter. Pour détruire ces ennemis, les gardiens enfoncent en terre deux baguettes couvertes de glu, et recourbées l'une sur l'autre. L'épervier fond sur le pigeon attaché comme appât entre ces baguettes, et se trouve pris au piège, en s'empêtrant dans la glu. Une conséquence bien connue de l'instinct qui ramène toujours le pigeon au colombier, c'est l'habitude qu'ont prise certaines personnes d'en apporter dans leur sein au théâtre, pour leur y donner la volée; ce qu'elles ne feraient pas, si elles n'avaient la certitude de voir les pigeons revenir au logis. On place la nourriture dans des mangeoires adossées aux murs du colombier, et qui se remplissent à l'extérieur au moyen de tuyaux. Les pigeons aiment le millet, le blé, l'orge, les pois, les haricots, et l'ers. On fera bien d'attirer autant que

Hoc genus maxime est colore albo. Illud alterum agreste siue albo, vario. Ex his duabus stirpibus fit miscellum tertium genus fructus causa, atque incedunt in locum enim, quod abii vocant περιστέρειον, alii περιστέρωτορπειον. In quo uno saepe vel quinque milia sunt inclusa. Περιστέρειον fit, ut testudo magna, camera lectus, uno ostio angusto, fenestris Punicanis, aut latioribus reticulatis, intrinseque ut locus omnino sit illustris, neve que serpens, aliunde quid animal maleficum introire queat. Intrinsecus quam levissimo marmoreato toti parietes ac camera oblinuntur, et extrinsecus circum fenestras, ne mus aut lacerta qua adrepere ad columbaria possit. Nihil enim timidius columba. Singulis paribus columbaria sunt rotunda in ordinem crebra. Ordines quam plurimi esse possunt a terra usque ad cameram. Columbaria singula esse oportet, ut os habeant, quo introire et exire possint; intus terrorum palmarum ex omnibus partibus. Sub ordines singulas tabule fiere ut sint bipalmes, quo utantur vestibulo, ac prodeant. Aquam puram esse oportet, quo inluat, unde et bibere, et ubi lavari possint. Perunda enim sunt hae volucres. Haque pastorem columbarum quotquot mensibus crebro oportet evertere. Est enim quod cum inquinat locum appositum ad agriculturam, ita ut

huc optimum esse scripserint aliqui. Sive que columba quid offenderit, ut nucleatur. Si qua perierit, si efferatur. Si qui pulli idonei sunt ad vendendum, promat. Item que fete sunt, ut certum locum disclamus ab aliis rete habent, quo transferantur, et quo foras evocare possint matres. Quod faciunt duabus de causis. Una, si fastidium aut inclusae consenscent, quo libero aere cum exierint in agros, redintegrantur. Altera de causa propter pulicem. Ipsae enim propter pullos, quos habent, utique redeunt, nisi corvo occise aut ab acropite interceptae. Quos columbari interficere solent, duabus virgis viscatis delixis in terram inter se curvatis, cum inter eas posuerint obligatum animal, quod impetere solent accipitres, qui ita decipiuntur, cum se obloverunt visco. Columbas redire solent ad locum licet animadvertere, quod multi in theatro e sinu missas faciunt, [atque ad locum redeunt] que nisi reverterentur, non emitterentur. Cibus apponitur circum parietes in canalibus, quas extrinsecus per fistulas supplent. Delectantur millo, tritico, ordei, pisco, fascolis, ervo. Item teras has in turribus ac summis villis qui habent, agrestes columbas, quoad possunt, immittendum in περιστέρωτοι. Late bona parandum, neque pullos, neque vetulas, totidem matres quoque feminas. Nihil

possible dans le colombier les pigeons sauvages, qui séjournent sur les tours et les combles des métairies voisines. Quand on achète des pigeons, il faut les prendre de bon âge, ni trop jeunes ni trop vieux, et qu'il y ait autant de mâles que de femelles. Rien qui pallule comme les pigeons; en quarante jours la mère conçoit, pond, couve et élève ses petits; et c'est à recommencer tout le long de l'année, sans autre intermittençe que la période de solstice d'hiver à l'équinoxe du printemps. Elles ne font que deux petits à la fois, qui, à peine arrivés à leur croissance et à leur force, fécondent la mère dont ils sont sortis. Les personnes qui engraisent les petits pour les vendre plus cher les renferment à part, ils ont déjà leurs plumes; puis les gorgent avec du pain blanc mâché, qu'elles leur donnent deux fois par jour en hiver, et trois fois en été; le matin, à midi, et le soir; la ration de midi est retranchée l'hiver. On laisse dans le nid ceux qui commencent seulement à s'emplumer, après leur avoir cassé les pattes, et on donne à manger aux mères en conséquence. Les élèves qu'on fait par ce procédé engraisent plus promptement et sont toujours plus blanches que les autres. Une paire de pigeons d'une belle couleur, d'une bonne race, et qui n'a point de défaut, se vend ordinairement à Rome deux cents *nummi*, et quelquefois mille, si elle est d'une beauté remarquable. Le chevalier romain L. Axius avait même refusé cette somme pour une seule paire de pigeons, qu'il ne voulait pas donner à moins de quatre cents deniers. Si je pouvais me procurer, s'écria alors notre Axius, un colombier comme je le désire, j'irais vite acheter des boullins de terre cuite, et je les enverrais à ma villa. Comment, dit Pica, est-ce que nombre de personnes n'ont pas des boullins

sur le toit même de leur maison? Avec cet appareil, dont la valeur va jusqu'à cent mille sesterces, peut-on dire qu'ils n'ont pas de colombiers? Je vous conseille moi, de vous en donner un à Rome en employant le même moyen et d'attendre que vous ayez appris à en tirer un as et demi par jour, avant de vous lancer dans des constructions plus dispendieuses à la campagne.

VIII. Continuez, dit alors Axius à Merula; et Merula reprit en ces termes: De même que pour les pigeons, on doit pour les tourterelles disposer un local proportionné à la quantité qu'on en veut avoir. Il y faut, comme dans les colombiers, eau pure, porte, fenêtres, et des murs bien crépis; mais au lieu de boullins on attachera aux murailles des bâtons ou juchoirs régulièrement étages, et couverts de petites nattes de chaivre. Il faut que le rang d'en bas soit élevé de trois pieds au moins au-dessus du sol; qu'il y ait un intervalle de neuf pouces entre tous les autres, et que le plus élevé soit à un demi-pied de distance de la voûte. Les bâtons à jucher doivent avoir même longueur à partir de la muraille. Les tourterelles n'en doivent sortir ni jour ni nuit. On leur donne pour nourriture du froment sec, dans la proportion d'un demi-modius pour cent vingt tourterelles. La place doit être balayée tous les jours, pour que la fiente qui s'y amasse n'incommode point les oiseaux. Elle a d'ailleurs son emploi en agriculture. L'époque de la moisson convient plus que toute autre pour engraisser les tourterelles. En aucun temps de l'année les mères ne sont en si bon état, ne font autant de petits, propres à engraisser à leur tour. C'est donc ce moment que la spéculation doit surtout saisir.

IX. Je voudrais bien, dit alors Axius, savoir

columbis fornicius. Itaque diebus quadragenis concepit, et parit, et incubat, et educat. Et hoc fere totum annum faciunt: tantummodo intervallum faciunt a bruma ad aequinoctium verum. Pulli nascuntur bini, qui simul creverunt et habent robur, cum matribus pariunt. Qui solent saginare pullos columbinos, quo pleris vendant, secludunt eos, cum jam plumae sunt terti. Deinde manducato candido farciunt pane: biene hoc bis, vespere ter, mane, meridie, vespere. Biene demum totum medium. Qui jam plumas incipiunt habere, relinquunt in nido illis curibus, et matribus oberius ut cibo uti possint obiciunt: eo enim totum diem se, et pullos pascunt. Qui ita educantur, celerius pinguiores fiunt quam alii, et candidiores. Parentes eorum Romae, si sunt formosi, bono colore, integri, bona seminis, paria singula vulgo veniunt ducentis numis, nec non eximia singulis milibus minam, quas nuper cum mercedor tanti emere velle L. Axius epule Rom. minoris quadringentis denariis daturum negavit. Axius: Si possem emere, inquit, *περιστερῶν* factum, quoniammodum in aedibus cum habere vellem, ficti ha columbaria jam fissent entum, et mississem ad villam. Quasi vero, inquit Pica, non in urbe quoque sint multi, columbaria qui in tegulis habent. An tibi non videntur

habere *περιστερῶν*, cum aliquot supra centum millium sextertium habeant instrumentum? e quibus aliquos totum emas censeo, et ante quam aedificas tunc magnum, condiscas his in urbe quotidie lucrum assensim condere in loculis.

VIII. Tum Merula: Perge deinceps. *Ille*: Turturibus item, inquit, locum constituendum praeinde magnum, ac multitudinem alere velis; eumque item, ut de columbis dictum est, ut habeat ostium ac fenestras et aquam puram, ac parietes, ac camaras munitas lectorio. Sed pro columbariis in pariete nutulos, aut palos in ordinem, supra quos tegelenticae camabinae sunt inpositae. Infimum ordinem oportet abesse a terra non minus tres pedes, inter reliquos dodrantes, a summo ad camaram ad semipedem, aequo latum ac nutulus a pariete extare potest, in quibus dies noctesque pascuntur. Cibatum quod sit, obiciunt trititum sicum in centenas vicinas turtures fere semodum, quotidie everentes eorum salubra, a stercore ne attendantur, quod item servatur ad agrum colendum. Ad sagmandum appositissimum tempus circiter messem. Etiam matres eorum tunc optima: sunt; tunc pulli plurimi gignuntur, qui ad farturam meliores. Itaque eorum fructus et tempus maxime consistit.

comment on engraisse les poules et les pigeons ramiers. Si Mérula voulait bien encore nous l'apprendre, nous complèterions alors ce qui reste à dire des autres animaux. Merula reprit en ces termes : Il y a trois espèces de poules ; les poules de basse-cour, les poules sauvages, et les poules d'Afrique. Les poules de basse-cour se voient partout la campagne et dans les fermes. Les personnes qui se proposent d'établir un poulailleur (*ορνιθοδοστικός*), et qui veulent, comme les habitants de Delos, en tirer tout le parti possible, ont cinq choses principales à considérer : 1° L'achat. De quel nombre de poules faut-il former son poulailleur, et dans quelles conditions individuelles ? 2° La multiplication de l'espèce ; quels soins exigent l'accouplement et la ponte ? 3° Les œufs ; comment on fait couver et éclore ? 4° Les poussins ; de quelle façon ; et par qui doit-on les faire élever ? 5° Et cette question n'est qu'un appendice des quatre autres : comment s'engraisse cette volaille ? Poule est le nom générique de la femelle ; coq, celui du mâle ; on appelle chapons ceux que la castration a privés d'une partie de leur masculinité. On élève les coqs, pour en faire des chapons, en leur brûlant avec un fer rouge les ergots à l'extrémité des pattes, jusqu'à ce que la peau s'en détache ; puis on enduit la plaie avec de la terre à potier. Celui qui se propose de former un poulailleur-modelé doit le peupler des trois espèces, mais surtout de la poule ordinaire. Dans l'achat de cette dernière espèce il faut rechercher les plus fécondes. On les reconnaît au plumage roux, aux ailes noires, aux ergots de grandeurs inégales, à la grosse tête, à la crête large et élevée. Choisissez des coqs lascifs. Les indices de cette qualité sont des formes mem-

brues, la crête d'un rouge éclatant, le bec court, fort et aigu, l'œil fauve ou noir, le jabot d'un rouge tirant sur le blanc, le cou bigarré, ou nuancé d'or, les cuisses velues, les pattes courtes, les ergots allongés, la queue décollée, et bien fournie. Remarquez encore si vos coqs se redressent avec fierté ; s'ils chantent fréquemment ; s'ils se montrent acharnés au combat ; si, loin de craindre pour eux-mêmes, ils sont disposés à protéger leurs poules. Il y a cependant une exception à faire pour les coqs de Médie, de Tanagra et de Chalcis, qui, tout beaux et tout belliqueux qu'ils sont, n'ont qu'une médiocre aptitude à la propagation. Pour deux cents poules, il faut un lieu clos, dans lequel on dispose deux cabanes l'une à côté de l'autre, toutes deux au soleil levant. Chacune aura dix pieds de longueur, cinq pieds de largeur, et à peu près autant en hauteur. Les fenêtres auront trois pieds de large sur quatre de haut, et seront tissées à claires voies, de façon à laisser entrer beaucoup de jour, sans livrer passage à aucune bête nuisible. On ménagera de plus entre ces cabanes un passage pour le gardien du poulailleur. Dans chaque cabane se trouveront des perches en nombre suffisant pour servir de juchoir à toutes les poules. Vis-à-vis de chaque perche on creusera dans le mur des trous qui serviront de nids ; on ménagera en outre une espèce de cour fermée, où les poules puissent rester pendant le jour et s'ébattre dans la poussière, et où se trouvera aussi une grande cellule servant d'habitation au gardien. Tout le tour du poulailleur sera garni de nids, creusés ou attachés fortement aux murs ; car le moindre dérangement pendant l'incubation peut nuire aux œufs. Quand les poules commencent à pon-

IX. *Axius*: Ego que requiro farsura (assura) membra de palumbis, et gallinis dic sodes *Merula* : tum de reliquis, si quid idoneum fuerit, cavemari licet. Egitur sunt galline que vocantur, generum binum, villaticæ, et rusticæ, et africanæ. Gallinæ villaticæ sunt, quas demerps rure habent in villis. De his qui *ορνιθοδοστικόν* instituerunt, idem adhibita scientia ac cura, ut capiant magnos fructus tum maxime factuaverunt. Delicaci facit quicunque maxime animadvertit oportet : de emptione, ejusmodi, et quam multas parent, de futura, quemadmodum admittant et ponant ; de ovis, quemadmodum incubent et exendant ; de pullis, quemadmodum et a quibus educantur. Hisce appendix addebat pars quinta, quemadmodum saginentur. Et quæ tribus generibus proprio nomine vocantur veniunt quæ sunt villaticæ, gallinæ, mares galli : capî seminata, quod sunt castrati. Gallos castrant, ut sint capî, candenti ferro inurentes calcæia ad membra crura, usque dum rumpantur. At quod extat ileus, obliuunt figline creta. Qui spectat ut *ορνιθοδοστικόν* perfectum habeat, sint hec genera tria oportela, maxime villaticas gallinas. Et quæ in parato eligat oportet fremdas ; plerumque ruficandæ pluma, nigris pennis, imparibus digitis, magnis capitibus, crista erecta, ampas. Hæ enim ad pationes sunt aptiores. Gallos salaces ; qui annadver-

luntur, si sunt lacertosi, rubentierista, rostro brevi, pleno, acuto, oculis ravis, aut nigris, palæa rubra subalbicanti, collo vario, aut onedo, feminibus pilosis, curribus brevibus, ungibus longis, cæcis magnis, frequentibus pinnis. Item qui elati sunt, ac voraciter sepe, in certamine perfuaces, et qui animalia, que nocent gallinis, non modo non petinescant, sed etiam pro gallinis propugnent. Nec tamen sequendum in semine legendo Tanagricos, ac Medicos, et Chalcideos, qui sine dubio sint pulchri, et ad prebandum inter se maxime idonei, sed ad partus sunt steriores. Si dicunt is alere velis, locus septus attribuenus, in quo duntaxat conjunctæ magnæ consistende, que spectent ad orientem versus, utraque in longitudinem circiter decem pedum, latitudine dimidiorum, in altitudine paulo humilioris. Et trisque tenebra latitudine triplicali, uno pede altiores et viximibiles facite raris, ita ut lumen præbeat multum, neque per eas quidquam ire intro possit, que nocere solent gallinis. Inter duas ostium sit, qua gallinarius curator earum ire possit. In cavæis crebrae peticæ trajectæ sint, ut omnes sustinere possint gallinas. Contra singulas peticas in pariete exemplatæ sint cubilia earum. Ante sit (ut dixi) vestibulum septum, in quo diuino tempore esse possint, atque in pulvere volitant. Præterea sit cella grandis, in

dre, il faut étendre dans leurs nids de la paille, qu'on enlève lorsqu'elles commencent à couvrir, pour en remettre de nouvelle; car la vieille paille engendre des puces, et d'autres vermines qui tourmentent et inquiètent les poules; ce qui fait que les œufs sont couvés inégalement, ou même se gâtent. On prétend qu'il ne faut pas donner à une poule plus de vingt-cinq œufs à couvrir, lors même qu'elle est assez féconde pour en pondre davantage. L'époque la plus favorable à l'incubation est depuis l'équinoxe du printemps jusqu'à celui d'automne. On ne fera donc point couvrir les œufs pondus avant ou après cette époque, non plus que ceux qui proviennent de poules pondant pour la première fois. En général on choisira pour couvrir de vieilles poules plutôt que des jeunes, et, de préférence, celles qui n'ont ni le bec ni les ongles pointus; les autres sont plus propres à pondre qu'à couvrir. L'âge le plus convenable est celui d'un an ou deux. Si l'on fait couvrir à une poule, des œufs de paon, il faut laisser passer dix jours avant d'ajouter des œufs de poule afin que tous puissent éclore en même temps; car on a des poulets au bout de vingt jours, tandis qu'il en faut trente pour obtenir des paonneaux. On tient les poules qui couvent renfermées nuit et jour; ce n'est que le soir et le matin qu'on les laisse sortir un instant, pour leur donner leur nourriture. Le gardien doit de temps à autre visiter les nids et retourner les œufs, pour que la chaleur puisse les pénétrer de toutes parts. Pour s'assurer si un œuf est plein ou vide, on le plonge dans l'eau. S'il est vide, il surruage; s'il est plein, il va à fond. Ceux qui secouent les œufs dans ce but ont tort; car ils risquent de brouiller le germe, qui est le

principe de vie. On dit encore qu'un signe certain qu'un œuf est vide est sa transparence lorsqu'on l'interpose à la lumière. Pour conserver les œufs, on les frotte avec du sel égrugé, ou bien on les trempe dans la saumure pendant trois ou quatre heures; puis on les met, après les avoir bien essuyés, dans du son ou de la paille. Les œufs ne doivent être couvés qu'en nombre impair. Le gardien du poulailler peut, dès le quatrième jour de l'incubation, connaître les œufs qui ont été fécondes ou non: il suffit de les tenir devant le jour. Il jette alors ceux qui ne montrent aucun changement, pour en mettre d'autres à leur place.

Il faut tirer de chaque nid les poulets à mesure qu'ils naissent, et les donner à élever à une mère qui n'en aura pas beaucoup. S'il reste moins d'œufs que de poussins éclos, il faudra retirer les premiers pour les donner à d'autres poules qui n'en ont pas encore d'éclos, en observant toutefois de ne jamais laisser à une poule plus de trente poussins à conduire. Dans les 15 premiers jours on donne aux poulets tous les jours de la farine d'orge bien détrempée dans l'eau et mêlée avec de la graine de cresson. De cette manière on n'aura pas à craindre que l'orge ne se gonfle dans l'estomac des poulets. On placera cette nourriture sur de la poussière, et non sur la terre sèche et dure, qui blesserait leur bec délicate. Ne leur donnez point d'eau dans les premiers jours. Quand la queue commence à leur pousser, il faut enlever souvent de la tête et du cou la vermine qui les ferait dépérir. On brûlera autour du poulailler de la corne de cerf, pour en écarter les serpents, dont l'odeur seule suffit pour faire périr les poulets. Il faut les

qua curator habitet, ita ut in parietibus circum omni posita sint cubilia gallinarum, aut exculpta, aut afficta firmior. Motus enim cum incubant nocet. In cubilibus, cum parturiet, acens subternendum. Cum pepererunt, tollere substramen, et recens aliud subjicere, quod pulices et caetera nasci solent, quae gallinam conquiscescere non patiuntur; ob quam rem ova aut inaequaliter maturescunt, aut consensescunt. Quae velis incubet, negant plus xxv oportere ova incubare, quamvis propter fecunditatem pepererit plura. Optimum esse partum quinquaginta verno, ad autumnale. Itaque quae ante aut post nata sunt, et etiam prima eo tempore, non supponenda: et ea quae subgracia potius ventris, quam pullastris, et quae rostra aut unguis non habeant acutos, quae debent potius in concipiendo occupata esse, quam incubando. Appositissime ad partum sunt amnicula, aut limae. Si ova gallinis pavonina subjicies, cum jam decem dies pavonina fovire coepit, tum denique gallinacea subjicere, ut una exendant. Gallinaceis enim pullis his decem dies opus sunt, pavonis ter dem. Eas includere oportet, ut decem et noctem incubent, praeter quam mane et vespere, dum cibis ac potio eis datur. Curator oportet circumatque diutius interpositis aliquot, ac verita ova, ut aequaliter concideriant. Ova plena sint, alique utha, necne? annuadverti aiunt posse,

si demiseris in aquam. Quod inane, natal; plenum, desidit. Qui, ut hoc intelligant, concitiant, errare, quod in eis vitales venas confundant. In iisdem aiunt, cum ad lumen sustuleris, quod perluceat, id esse ob inane. Qui haec volunt diutius servare, perficiant sale minuto, aut muria, tres aut quatuor horas; eaque abluta conduat in furfores, aut acens. In supponendo ova observant, ut sint numero imparia. Ova, quae incubantur, habeantur semen pulli, curator quatuordecim, postquam incubari coepit, intelligere potest, si contra lumen tenuit, et purum minusmodi esse animal verit, putant ejiciendum, et aliud subjiciendum. Excusos pullos subducendum ex singulis nidis, et subjiciendum ei, quae habeat paucos. Ab eaque, si reliqua sint ova pauciora, tollenda, et subjicienda aliis, quae nondum exenderunt, et minus habent xxx pullos. Hoc enim gregem majorem non faviendum. Olijciendum pullis diebus xv primis mane subjecto pulvere (ne rostris noccat terra dura) potentiam mixtam cum nasturtii semine, et aqua aliquanto ante facta intrita, ne tum denique in eorum corpore turgescat. Aqua prohibendum. Quando de claudis corperint habere pinas, et capite et collo eorum erredo eligendi pedes. Sape enim propter eos consuescunt. Circum caveas eorum incendendum eorum ceruinum, ne quae serpens accedat: quarum bestiarum ex

conduire souvent au soleil et sur des tas de fumier, ou ils puissent s'ébattre à leur aise, ils en sont meilleurs. On fera bien même d'y mener tout le poulailler en été, et tant que la température est douce et que le soleil donne. On aura la précaution d'étendre au-dessus du clos un filet, qui les empêche de s'envoler, et les préserve en même temps des oiseaux de proie. Épargnez-leur l'excès du chaud aussi bien que l'excès du froid : l'un est aussi nuisible que l'autre. Quand les poulets commenceront à avoir des plumes, il faut les habituer à ne suivre qu'une poule ou deux, afin que les autres ne soient occupées qu'à pondre. L'incubation ne doit commencer qu'après le renouvellement de la lune. Les œufs qu'on fait couvrir plus tôt ne réussissent presque jamais. Il ne leur faut que vingt jours environ pour éclore. J'ai parlé trop longuement peut-être des poules ordinaires : pour compensation je ne dirai qu'un mot des autres espèces. Les poules sauvages sont fort rares à Rome, et l'on n'en voit guère d'apprivoisées, si ce n'est en cage; elles ressemblent d'aspect, non de plumage, aux poules d'Afrique, plutôt qu'à celles de ferme, quand on n'a rien fait pour les déguiser. On les dépose souvent en parade dans les pompes publiques, avec des perroquets, des merles blancs, et comme objets rares et curieux. Elles ne pondent et couvent volontiers que dans les bois, et ne produisent guère à l'état domestique. Ce sont elles qui ont fait appeler Gallinaria l'île que l'on voit dans la mer de Toscane, près d'Italie, vis-à-vis d'Intemelium, d'Albium Ingaunum, et des montagnes de Ligurie. Suivant d'autres, ce nom vient des poules ordinaires, transportées là originairement par des matelots,

et dont la race s'y est perpétuée à l'état sauvage. Les poules d'Afrique sont grandes, bigarrées, et ont le dos en saillie. Les Grecs les appellent *mélagrides*. Ce sont les dernières que l'art culinaire a imaginé d'offrir aux palais blasés de notre époque : leur rareté les fait payer très-cher. Les poules ordinaires sont celles qu'on engraisse le plus souvent. On les enferme à cet effet dans un lieu chauffé doucement, ou elles aient peu d'espace et de jour. Le mouvement et la lumière nuisent à leur embonpoint. On les choisit à la taille, en exceptant toutefois celles qu'on appelle à tort *mélières*, puisque leur véritable nom est Meliæ; de même que nos ancêtres disaient Thetis au lieu de Thetis, le nom domestique donné originairement aux poules qu'on faisait venir de Médie à cause de leur grandeur, est resté désormais à cette race, qui s'est perpétuée dans notre pays, et a conservé avec son type une grande ressemblance. Pour les engraisser, on leur arrache les plumes des ailes et de la queue, et on leur donne en abondance des boulettes faites avec de la farine d'orge, à laquelle on peut ajouter aussi de la farine d'ivraie, ou de la graine de lin pétrie dans de l'eau tiède. On leur donne à manger deux fois par jour; mais il faut s'assurer avant le second repas si le premier est digéré. Après, quand elles ont mangé, on leur purge la tête de vermine, et on les renferme de nouveau; ce régime se continue pendant vingt-cinq jours, et au bout de ce temps les poules sont engraisées. Quelques-uns, dans le même but, leur donnent du pain de froment émiété dans de l'eau, et y mêlent du vin généreux et qui ait du bouquet. On prétend par ce moyen rendre les poules grasses et tendres en vingt jours.

odore solent inletere. Prodigendi in solem et in sterquilinum, ut se volutare possint, quod ita abiliiores fiunt. Neque pullos tantum, sed omne *γεννησιμον*, cum æstate, tum utique cum tempestas est mollis, atque in apertum, intento supra rete, quod prolibeat eas extra septa evolare, et in eas involare extrinsecus accipitum, aut quid aliud; evitare item calorem et frigus, quod utrumque his adversum. Cum jam pinnas habebunt, constectaciendum, ut unam aut duas sectentur gallinas, ceteræ ut pullos ad parandum sint expeditæ, quam in nutritia occupatæ. Inculcare oportet incipere secundum novam lunam, quod fere quæ ante, pleræque non succedunt. Diebus fere XX excedunt. De quibus villaticis, quoniam vel nimium dictum, brevitate reliqua compensabo. Gallinæ rusticæ sunt in urbe raræ, nec fere mansuetæ sine cavea videntur Romæ, similis facie non his villaticis gallinis nostris, sed Africanis, aspectu ac facie incontaminata. In ornatis publicis solent poni cum psittacis ac merulis albis, item alius id genus rebus insuatis. Neque fere in villis ova ac pullos faciunt, sed in silvis. Ab his gallinis dicitur insula Gallinaria appellata, quæ est in mari Tusco secundum Italiam contra montes Ligusticos, Intemelium, Albium Ingaunum. Alii ab his villaticis in-

vectis a nautis ibi fœtis factis procreatis. Gallinæ Africanæ sunt grandes, variæ, gibberæ, quas *μελαγρίδες* appellant Greci. Hæ novissime in triclinium gæuærium introierunt e culina, propter fastidium hominum. Veniunt propter penuriam magnæ. De tribus generibus gallinæ saginatur maxime villaticæ. Eas includunt in locum tepidum et angustum et tenebrosissimum, quod motus carum et lux pinguitudini inimica, ad hanc rem electis maximis gallinis, nec continuo his, quas Meliæ appellant falso, quod antiqui ut Thetis Thetidem dicebant, sic Medicum Medicam vocabant. Hæ primo dicebantur, quia ex Media propter magnitudinem erant allatæ, quæque ex his generatæ postea propter similitudinem ample omnes. Ex his exilis ex albis pinnis et e candida faciunt turmidis odoratis; partim admixtis ex farina loliaeæ, aut semine lini ex aqua dulci. His de cibum dant, observantes ex quibusdam signis, ut prior sit concoctus, quam secundum dent. Dato cibo, quum perpurgarunt caput, ne quos habeant pedes, cursus eas concludunt. Hoc faciunt usque ad dies XXV. Tunc denique pingues fiunt. Quidam et titiceo panis introito in aquam mixto vino bono et odorato faciunt, ita ut diebus XX pingues reddant ac teneras. Si in faciundo nimio cibo fastidium, remittendum in datione per portiones, sicut

Si l'on s'aperçoit que l'excès de nourriture les rebute, il faut en diminuer la quantité de jour en jour jusqu'au dixième, suivant la progression que l'on a observée en l'augmentant, de sorte que la ration soit égale le vingtième jour et le premier. Les pigeons ramiers s'engraissent de la même manière que les poules.

X. Passez à présent, dit Axius, à ces hôtes de villa, que vous autres Philhellènes appelez amphibiés (*ἀμφίβια*), espèces auxquelles la terre ne suffit pas, et dont l'entretien exige encore de ces bassins pleins d'eau (*χρηνοστάσιον*), ainsi nommés quand vous y élevez spécialement des oies. Scipion Metellus et M. Séius ont quantité d'écloves de cette dernière espèce. Mériula reprit : Quand Séius a formé ses troupeaux d'oies, il a porté ses soins sur les cinq points principaux dont j'ai parlé en traitant des poules : attention à bien choisir, multiplication de l'espèce, ponte, naissance des petits, et engraissement. L'esclave qui les achetait avait ordre de n'en prendre que de grande taille et de plumage blanc ; car leur progéniture est presque toujours à leur ressemblance. C'est qu'il y a une autre espèce qu'on appelle oies sauvages, au plumage bigarre, qui n'aime point à se joindre aux oies domestiques et s'approprie difficilement. L'époque la plus favorable à l'accomplissement est celle du solstice d'hiver. Les oies pourront alors pondre et couver depuis les calendes de mars jusqu'au solstice. Ces oiseaux s'accouplent ordinairement dans l'eau ; et, l'acte consommé, ils plongent dans la rivière ou le bassin. Ils ne font pas plus de trois pontes par an. On disposera pour chaque oie une cabane de deux pieds et demi de tour, où la femelle puisse déposer ses œufs ; et on y étendra de la paille pour litière. On marque les

œufs de manière à les reconnaître, car une oie ne fait éclore que les siens. On lui en donne ordinairement neuf ou onze à couver ; jamais plus de quinze, ni moins de sept. Elle couve trente jours si la température est froide, et vingt-cinq quand le temps est doux. Lorsque les oisons sont éclos, on les laisse les cinq premiers jours avec leur mère. Il faut ensuite, si le temps est beau, les conduire tous les jours à la prairie, au marais ou aux bassins. On leur dispose des celules au-dessous ou au-dessus du sol, lesquelles n'en doivent pas contenir plus de vingt. Il faut en exclure soigneusement toute humidité, et tapisser le sol de paille ou de quelque chose d'analogue. On doit également veiller avec soin à ce qu'aucun animal nuisible, tel que la belette, ne puisse y pénétrer. On fera paître les oies dans des lieux humides où l'on sème exprès des herbes à graines, celle notamment qu'on appelle *seris*, qui reverdit par le seul contact de l'eau, quelque desséchée qu'elle puisse être. Il ne faut pas leur laisser paître cette herbe à la tige ; on l'arrache pour la leur offrir. Sans cette précaution, il est à craindre qu'ils ne détruisent le plant sous leurs pieds, ou qu'ils ne crèvent à force d'en manger. En effet, ces oiseaux sont tellement gloutons, que si l'on ne modère pas leur avidité, ils font des efforts à se tordre le cou pour déraciner quelque plante. Cette partie, ainsi que la tête, est chez eux le côté faible. A défaut de cette herbe, on leur donnera de l'orge ou toute autre espèce de grains. On peut aussi, suivant la saison, les nourrir de toute espèce de fourrage, avec les mêmes précautions que j'ai indiquées pour la *seris*. Lorsqu'ils couvent, on met devant eux de l'orge broyée dans de l'eau. Quant à leurs petits, on les nourrit les deux premiers jours avec de

decem primis processit, in posterioribus sit diminuat eadem ratione, ut vigesima dies et primis sit par. Eodem modo palumbes faciunt, ac reddunt pingues.

X. Transi, inquit Axius, nunc in illud genus, quod vos phalagrevi vocatis *ἀμφίβια*, quod non est ulla villa ne terra contentum, sed requirit piscinas, in quibus ibi anseres aluntur, nomine *χρηνοστάσιον* appellatis. Horum greges Scipio Metellus, et M. Sejus habent magnos aliquot. Mériula : Sejus, inquit, ita greges comparavit anserum, ut hos quinque gradus observaret, quos in gallinis dixi. Hi sunt de genere, de forata, de ovis, de pullis, de sagina. Primum jubet servum in legendo observare, ut essent amplius et albi : quod plerumque pullos similes sui faciunt. Est enim alterum genus varium, quod forum vocatur, nec cum his liberiter congregatur nec aquae fit mansuetum. Anseribus ad admittendum tempus est apertissimum a bruma : ad parandum et incubandum a kal. Martii usque ad solstitium. Salunt fere in aqua, dein merguntur in flumine aut piscina. Singulae non plus quam ter in anno parunt. Singulis ubi pariant, faciendum haras quadratas circum binos pedes, et semipedem eas subternendum palca. Notandum earum ova aliquo signo,

quod aliena non excidunt. Ad incubandum supponunt plerumque ix aut xi : qui hoc minus, vii : qui hoc plus, xv. Incubat tempestatibus dies xxv, tepidioribus xxv. Cum excidunt, quinque diebus primis patitur esse cum matre. Deinde quotidie serenum cum est, producit in palata, item piscinas, aut paludes : usque faciunt haras supra terram aut subdus, in quas non inducant plus vicinos pullos. Easque cellas providunt, ne habeant in solo humorem, et ut molle habeant substramen et palea, aliave quare, neve qua eo accedere possint mustela, aliave bestiae, que nocent. Anseres pascunt in humidis locis, ubi paludem servant, quod aliquem finctum ferat serontque his herbas, quae vocatur *seris*, quod ea aqua lacta etiam cum est arida, fit viridis. Folia ejus decerpentes dant, ne si eo inegerint ubi nascitur, aut olterendo perdant, aut ipsi cruditate pereant. Voraces enim sunt natura. Quo temperandum iis, qui propter cupiditatem saepe in pascendo, si radicem prenderunt, quam educere velint et terra, abrumunt collum. Perimbicillum enim id, ut caput molle. Si hec herba non est, dandum ordeum, aut frumentum aliud. Cum est tempus farraginis, dandum ut in seri dixi. Cum incubant, ordeum iis totitum



la pâte ou de l'orge en nature ; puis, les trois jours suivants, on leur donnera dans un vase du cresson sortant de l'eau, et haché très-fin. Lorsqu'ils sont en âge d'être renfermés dans les cabanes dont j'ai parlé plus haut, leur nourriture sera de la pâte de farine d'orge, du fourrage, ou toute espèce d'herbe tendre hachée menu. Les oisons qu'on veut engraisser doivent avoir de quatre à six mois. Il faut alors les enfermer à part, et les nourrir avec de la pâte de fleur de farine détrempée, dont on leur donnera tant qu'ils voudront trois fois par jour. Après chaque repas on les fera boire copieusement ; en suivant ce régime pendant deux mois, ils seront engraisés suffisamment. A chaque repas il faut nettoyer les lieux où ils prennent leur nourriture ; car ils se plaisent dans la propreté, mais ils ne quittent jamais une place sans l'avoir salie.

XI. Veut-on élever des troupeaux de canards, et former ce qu'on appelle un *ναστοροποιον* (lieu où l'on nourrit des canards), il faut avant tout choisir, si l'on peut, un terrain de marécage ; c'est celui qui leur convient le mieux. A défaut de cela, ayez un emplacement où se trouve un lac naturel, un étang ou un bassin fait de main d'homme, avec des degrés par lesquels les canards puissent descendre. Le clos qui leur sert d'habitation doit être entouré d'un mur de quinze pieds de hauteur, comme celui que vous avez vu dans la ferme de Scius, et n'avoir qu'une seule porte. Le long du mur régnera une suite de petites loges couvertes de toits, construites uniformément et d'une largeur convenable. Chacune aura un vestibule pavé de briques dans toute son étendue. Le clos lui-même sera traversé dans toute sa longueur d'un canal

toujours plein. C'est là qu'on dépose ce qu'ils mangent, c'est là qu'ils trouvent de quoi boire. Les canards se nourrissent ainsi. Les murs seront recouverts d'un enduit bien poli, pour empêcher les chats et autres animaux nuisibles de s'y introduire. On étendra en outre sur le clos un filet à larges mailles, dans le double but d'empêcher l'aigle de fondre sur les canards, et les canards de s'envoler au dehors. Leur nourriture se compose de ble, orge, mare du raisin, et quelquefois aussi d'ecrevisses et autres petits animaux aquatiques de cette espèce. Il faut une large prise d'eau pour que les bassins soient alimentés constamment et renouvelés sans cesse. Quelques espèces sont encore élevées comme les canards : ce sont les sarcelles et les *phalarides*. Il en est de même des perdrix, qui, au rapport d'Archelaüs, conçoivent, rien que d'entendre le mâle. On n'élève pas ces dernières espèces comme les autres, en raison de leur fécondité et de la délicatesse de leur chair ; mais on les engraisse, si l'on veut, par les mêmes moyens. Voilà, je crois, le premier acte de la basse-cour terminé. Je n'ai plus rien à dire.

XII. Cependant Appius était de retour ; et après les questions réciproques sur ce qui s'était dit et fait de part et d'autre, Nous en sommes donc, dit-il, au second acte, c'est-à-dire à ces pares annexés de nos villas, qu'on appelle encore *leporaria*, d'après leur ancienne destination spéciale. Aujourd'hui il ne s'agit plus d'un arpent ou deux, ou l'on reunit quelques lieues ; mais de vastes espaces, de forêts entières, ou l'on renferme par bandes les cerfs et les chevreuils. On dit que Q. Fulvius Lupinus a dans les environs de Tarquinia un enclos de quarante arpents, où,

in aqua apponendum. Pullis primum biduo polenta, aut ordeum apponitur, tribus proximis nasturtium viride consectum minatum ex aqua in vas aliquod. Cum autem sunt melius in laras, aut speluncas, ut dixi, victui obijciunt his polentam ordeaceam, aut farinaginem, herbarum teneram aliquam concisam. Ad sagiandum eligunt pullos quatuor sexve menses qui sunt nati. Eos includunt in saginario ibique polentam, et pollinem aqua madefacta dant cibum, ita ut ter die saturent. Secundum cibum large int bibant faciunt potestatem. Sic curati circiter duobus mensibus fiunt pingues. Quotiescunque sumserint, locus solet purgari : quod ipsi amant locum purum, neque ipsi illum, ubi fuerint, relinquunt primum.

XI. Qui autem volunt greges anatium habere, ac constituere *ναστοροποιον*, primum locum, cui est laetitas, eligere oportet palustrem, quod eo maxime delectantur. Si id non, potissimum ibi, ubi sit naturalis aut laevis, aut stagnum, aut manufacta piscina, quo gradatim descendere possint. Septum altum esse oportet ubi versentur, ad pedes xv, ut vidistis ad villam Scii, quod uno ostio claudatur. Circum totum parietem intrinsecus crepidula, in qua secundum parietem sunt lecta cubilia, ante eas vestibulum earum exaequatum tectorio opere festaceo. In eo

perpetua canalis, in quam et cibum ponitur iis, et immittitur aqua. Sic enim cibum capiunt. Omnes parietes tectorio levigantur, ne felēs, aliave quae bestia introire ad nocendum possit, ibique septum totum rete grandibus maculis intextitur, ne eo involare aquila possit, neve ex ea evolare anas. Cubulum iis datur triticina, ordeum, vinaceae. Nonnumquam etiam ex aqua canumari, et quaedam ejusmodi aquatilia. Quae in eo septo erunt piscinae, in eas aquam large influere oportet, ut semper recens sit. Sunt item non dissimilia alia genera, ut quercubus, phalarides. Sic perdices, quae, ut Archelaüs scribit, voce maris audita, concipiunt. Quae, ut superiores, neque propter fecunditatem, neque propter suavitatem saginantur, sed sic pascendo fiunt pingues. Quod ad villaticorum pastuum primum actum pertinere noscitur, dixi.

XII. Interea redi Appius, et percontati nos ab illo, et ille a nobis, quid esset dictum ac factum, Appius : sequitur, inquit, actus secundus generis, attinentis ad villam qui solet esse, ac nomine antiquo a parte quadam, *leporarium* appellatum. Nam neque solum leporis eo includuntur silva, ut olim in jugero agelli, aut duobus, sed etiam cervi aut capreae in jugentibus multis. Q. Fulvius Lupinus,

indépendamment des animaux dont nous venons de parler, on trouve des moutons sauvages. Des pares plus spacieux encore se rencontrent sur le territoire de Statonia, et en beaucoup d'autres endroits. T. Pompéius a dans la Gaule transalpine un pare consacré à la chasse, qui n'a pas moins de quarante mille pas carrés. Dans ces enclos sont en outre des enceintes particulières réservées aux escargots et aux abeilles, et des tonneaux où on élève des loirs. Rien de plus facile que la garde, l'entretien et la multiplication de ces animaux, les abeilles exceptées. Tout le monde sait en effet qu'un pare doit être environné de murailles bien crépées, pour empêcher les chats, les fouines, etc., d'y pénétrer, et assez élevées pour que les loups ne puissent les franchir. On sait qu'il faut également qu'un pare abonde en gîtes où les lièvres puissent se rendre invisibles pendant le jour, et se tapir dans les broussailles et sous les herbes; et que les arbres y doivent former une voûte assez épaisse pour empêcher l'aigle de s'y abattre. Personne enfin n'ignore qu'il suffit de quelques lièvres et hases pour que ce gibier pullule aussitôt. Deux couples vont peupler tout un pare. La race est prolifique au point que si vous ouvrez une mère qui vient à peine de mettre bas, vous allez la trouver déjà pleine. Archélaus nous apprend que pour connaître l'âge d'une hase on n'a qu'à examiner combien d'orifices elle a au ventre; car le nombre en diffère dans ces animaux selon leur âge. On a un procédé nouveau pour engraisser les lièvres: c'est de les prendre dans le pare, et de les placer dans des cages étroites et fermées. On compte trois espèces de lièvres. La première est notre lièvre d'Italie, qui a les pattes courtes par

devant et très-longues par derrière, le poil fauve sur le dos, blanc sous le ventre, de longues oreilles. On dit que, pleines, les hases sont en état de concevoir de nouveau. Les lièvres deviennent très-grands dans la Gaule transalpine et dans la Macedoine; ils restent de taille moyenne dans l'Espagne et en Italie. La seconde espèce, que l'on rencontre dans la partie de la Gaule voisine des Alpes, ne diffère de la première que par le pelage, qui est tout blanc. On en apporte rarement à Rome. La troisième espèce, qu'on appelle aussi *cuniculi* (lapins), est originaire d'Espagne, et ressemble beaucoup aux nôtres; sauf pour leur taille, qui est plus petite. L. Aelius a cru que *lepus* (lièvre) venait de *levipes* (au pied léger), à cause de la vitesse de cet animal. J'imagine, moi, que *lepus* vient d'un ancien mot grec; car les Éoliens de Beotie appelaient un lièvre *λεπρος*. Les lapins (*cuniculi*) doivent leur nom aux terriers (*cuniculi*) qu'ils font sous terre pour se cacher. Les trois espèces doivent, autant que l'on peut, être réunies dans les pares. Quant aux deux premières, continua Appius en s'adressant à moi, je ne doute pas que vous ne les ayez dans le vôtre; mais vous, qui êtes resté si longtemps en Espagne, peut-être vous êtes-vous aussi procuré des lapins.

XIII. S'adressant ensuite à Axius: Vous n'êtes pas sans savoir, lui dit-il, que le sanglier est aussi gibier de pare, et qu'on engraisse sans trop de peine l'animal qui y entre sauvage aussi bien que celui qui y est né dans la domesticité. Vous avez vu vous-même, dans cette propriété que Varron a achetée de M. Pupius Pison, aux environs de Tusculum, les sangliers et les chevreuils

dictum habere in Turquiniensi septa jugera xl. in quo sunt inclusa non solum ea, quae dixi, sed etiam oves ferae, etiam hoc majus hic in Statoniensi, et quidam in locis aliis. In Gallia vero transalpina T. Pompeius tantum septum venationis, ut circiter ∞ ∞ ∞ ∞ passuum totum inclusum habeat. Praeterea in eodem concepto fere habere solent [de animalibus] corlearia, atque alvearia, atque etiam doli, ubi habeant conclusos glires. Sed horum omnium custodia, incrementum, et pastio aperta, praeterquam de apibus. Quis enim ignorat septa e mœnibus ita esse oportere in leporario, ut tectorio facta sint, et sint alta? alterum ne belis, aut melis, aliave quae bestia introire possit, alterum ne lepus transire: ibique esse latebras, ubi lepores interdu delitescant in virgultis, atque herbis et arboribus patulis ramis, quae apule impediunt conatus. Quis item nescit paucos si lepores, mares ut feminas introniserit, brevi tempore fore ut impleatur? tanta ferunditas hujus quadrupedis. (Quatuor enim modo intronissis in leporarium, brevi solet repleri.) Fit enim saepe cum habeant catulos recentes, alios ut in ventre habere reperitur. Haque de his Archelaus scribit, amorum quot sint si quis velit scire, inspicere oportere, foramina naturae, quae sine dubio aliis alio habet plura. Hoc quoniam nuper institutum ut saginarentur lepores,

cum exceptis leporario condunt in caveis, et loco clauso faciunt pingues. Eorum ergo tria genera fere sunt. Unum italicum hoc nostrum pedibus primis humilibus, posterioribus altis, superiore parte pulla, ventre albo, auribus longis. Qui lepus dicitur, cum praegnans sit, tamen concipere. In Gallia transalpina et Macedonia sunt permagni: in Hispania et in Italia mediocres. Alterius generis est, quod in Gallia nascitur ad Alpes, qui hoc fere mutant, quod toti candidi sunt. Hi raro perferuntur Romanis. Tertii generis est, quod in Hispania nascitur, similis nostro lepori ex quadam parte, sed humile, quem cuniculum appellant. L. Aelius putabat ab eo dictum leporum, [a celeritudine,] quod levipes esset. Ego arbitror a graeco vocabulo antiquo, quod cum. Eodem Beotii λεπρος appellabant. Cuniculi dicti ab eo, quod sub terra cuniculos ipsi facere solent, ubi lateant in agris. Horum omnium tria genera, si possis, in leporario habere oportet. Duo quidem utique te habere puto, et quod in Hispania annis ita fuisti multus, ut inde te cuniculos persecutos credam.

XIII. Apros quidem posse habere in leporario, nec magno negotio ibi et captivos, et cientes, qui ibi nati sunt, pingues solum fieri, scis, inquit, Axi. Nam quem humum in Tusculano cunct hic Varro a M. Pupio Pison, vidisti ac hic etiam inflatum certo tempore aptos et capreas conve-

se rassembler au son du cor, à heure fixe, pour prendre leur nourriture; tandis que d'un tertre réservé aux exercices gymnastiques, on jetait aux uns du gland et aux autres de la vesse, ou quelque autre semblable pâture. Quant à cette scène, répondit Axius, j'en ai vu la représentation chez Q. Hortensius, et sur une bien plus grande échelle. Il a sur le territoire de Laurente un bois de plus de cinquante arpents, entouré de murailles qu'il appelle non pas son *leporarium*, mais son *Orphæon*. Au milieu du bois est une espèce d'elevation, où l'on avait disposé trois lits, et où l'on nous servit à souper. Quintus lit venir Orphée, qui arrive en robe longue la cithare à la main, et qui, sur l'ordre qu'il en reçoit, se met à sonner d'une trompette. Au premier son de l'instrument nous nous voyons entourés d'une multitude de cerfs, de sangliers et autres bêtes fauves; si bien que le spectacle ne nous parut pas au-dessous des chasses sans bêtes féroces, dont les édiles nous donnent quelquefois le plaisir au grand cirque.

XIV. Apostrophant alors Mérula : Appius, dit-il, vous a bien facilité votre rôle. Ce qui concerne la chasse, et c'était le second acte, vient d'être expédié en un tour de main. Quant aux escargots et aux loirs, je vous en tiens quitte; et ce n'était pas une affaire. La chose est pourtant moins simple que vous ne semblez le croire, mon cher Axius, reprit Appius. Encore faut-il aux escargots un lieu qui leur convienne; et pour cela il le faut en plein air, et entouré d'eau de toutes parts; sinon vous risquez de courir après les petits, et même après les gros que vous aurez mis là pour y multiplier. L'eau vous tient lieu de *fugitivarius* si le soleil n'y donne pas trop, et si la rosée y abonde : c'est ce qu'on peut trou-

ver de mieux à défaut de rosée naturelle, inconvénient propre aux lieux trop exposés; ou si le lieu, même couvert, est dépourvu de ces rochers ou tertres dont l'eau baigne le pied, alors il faut produire artificiellement la rosée; et voici par quel procédé. Au moyen d'un tuyau qui se termine par un certain nombre de petits mamelons, en lancée avec force de l'eau, qui, retombant sur une pierre, jaillit en gouttes de tous côtés. L'escargot vit de pen, et l'on est dispensé de pourvoir à sa nourriture; il la trouve lui-même en rampant sur la terre, ou sur les parois des rochers, à moins que quelque ruisseau interpose ne lui fasse obstacle. On en voit étalés dans les marches, vivre assez longtemps de leur propre substance. Il suffit de leur jeter de temps à autre quelques feuilles de laurier avec un peu de son. Les cuisiniers, en les préparant, ne savent pas toujours s'ils sont morts ou en vie. Il y a plusieurs espèces d'escargots : l'espèce petite et blanchâtre qui vient de Reate, la grosse que nous tirons de l'Illyrie, et la moyenne qui nous est apportée d'Afrique. Ce n'est pas que cette différence de grosseur tiennne précisément aux pays : l'Afrique, par exemple, nous envoie des escargots que nous nommons *solifane*, et qui sont si gros que leur coquille peut contenir jusqu'à quatre-vingts quadrants de liquide. Et les provenances de deux autres pays offrent aussi respectivement des dimensions exceptionnelles. Ces animaux pondent une prodigieuse quantité d'œufs très-petits, et dont la coque, très-tendre dans l'origine, s'endurcit avec le temps. Ils les déposent dans des monceaux de terre en forme d'îlots, dans lesquels ils ouvrent un large passage à l'air. Pour les engraisser, on les enferme dans un pot de terre percé de plusieurs trous, que l'on frotte à l'intérieur de

nire ad pabulum, cum e superiore loco e palaestra apris infunderetur glans, capreis vicia aut quid aliud. Ego vero, inquit ille, apud Q. Hortensium cum in agro Laurenti essem, ibi istuc magis *Orphæon* fieri vidi. Nam silva erat (ut dicebat) supra quinquaginta jugerum macetia septa, quod non leporarium sed *Orphæon* appellabatur. Ibi erat locus excelsum, ubi tridinio posito condebamus. Quintus Orphæa vocari jussit. Qui cum eo venisset cum stola et cithara, et cantare esset jussus, buccinam inflavit, ubi tanta circumfluxit nos cervorum, aporum et ceterarum quadrupedum multitudo, ut non minus formosum mihi visum sit spectaculum, quam in circo maximo adilius sine Africanis bestiis cum fiunt venationes.

XIV. Axius : Tuas partes (inquit) sublevavit Appius, o Mérula noster. Quod ad venationem pertinet, breviter secundum transcriptus est actus. Nec de coelis, ac gloriis quæro, quod reliquum est. Neque enim magnum emolumentum esse potest. Non istuc tam simplex est, inquit Appius, quam tu putas, o Axii noster. Nam et idoneus sub diu sumendus locus coelestis, quem circum totum aqua claudas, ne quasi ibi ponere ad partum, non liberos eorum, sed ipsas quæras. Aqua, inquam, infunde, ne fugitivarius sit pauidus. Locus is melior, quem et non coquit sol, et

tangit ros. Qui si naturalis non est (ut fore non sunt in aprico loco) neque habebis in opaco, ut facias, ut sunt sub rupibus ac montibus, quorum altius radices, locus ac fluxus, manu facere oportet roscidum. Qui filii, si eduxeris fistulam, et in eam mammillas imposeris tenues, quæ erigent aquam, ita ut in aliquem lapidem incidat ac late dissipetur. Puerus is cibus opus est, et is sine ministratore. Et hunc, dum serpit, non solum in area reperit, sed etiam si rivus non prohibet, in parietes stantes invenit. Denique ipse ex se ruminat ad propolam vitam dum producit, cum ad eam rem parca latrea folia interjiciant, et aspergit fortures non multos. Itaque cocus has vivas ac mortuas coquat, plerumque nescit. Genera coquearum sunt plura, ut minute albula, quæ afferuntur e Reate, et maxima, quæ de Illyrico apportantur, et mediciores, quæ ex Africa afferuntur. Non quo non in his regionibus quibusdam locis eæ magnitudinibus quadam sint dispariles : nam et velle ample sunt ex Africa, quæ vocantur solifane, ita ut eorum calices quadrantes octoginta capere possint, et sic in aliis regionibus eadem inter se collata et minores sunt, ac majores. Iste infortuna parit innumerabilia. Earum semen minutum ac testa molli, diuturnitate obdurescit. Magis insulsus in arcis

farine délayée dans du vin cuit, jusqu'à réduction des deux tiers. Les trous sont là pour laisser pénétrer l'air. On voit que cette espèce a la vie dure.

XV. L'enceinte où l'on élève des loirs ne ressemble en rien à celle qui est réservée aux escargots, puisqu'au lieu d'eau ce sont des murailles qui l'environnent. Ces murailles doivent être de pierre lisse ou bien crépies en dedans, pour que les loirs ne puissent trouver jour à s'échapper. On plantera dans cette enceinte de jeunes chênes qui portent du gland; et quand il ne s'en trouve point sur les arbres, il faudra en jeter aux loirs, ainsi que des châtaignes, pour leur servir de nourriture. Il y sera pratiqué des trous assez larges pour qu'ils puissent y faire leurs petits. Ne leur prodiguez pas l'eau. Les loirs boivent peu, et ils aiment être à sec. On les engraisse dans des vaisseaux tels qu'on en voit dans beaucoup de fermes, et qui ne ressemblent point aux vaisseaux ordinaires. Les potiers qui les fabriquent ont soin d'y pratiquer sur les côtés des rainures et un enfoncement servant à passer à ces animaux la nourriture qui leur convient, et qui consiste en glands, noix ou châtaignes; on pose par-dessus un couvercle, et privés de jour, ces loirs engraisent promptement.

XVI. Il ne nous reste plus à traiter que le troisième acte de la basse-cour, c'est-à-dire les viviers. Comment, le troisième? s'écria Axius; parce que, dans votre jeunesse, vous vous êtes habitué, par motif d'économie, à vous passer de vin au miel, est-ce une raison pour que nous soyons privés de miel aussi, nous autres? Le fait est vrai, dit Appius. Mes parents m'avaient laissé sans fortune, avec la charge de deux frères et de

deux sœurs. J'ai marié sans dot l'une de mes sœurs à Lucullus, qui m'a depuis institué son héritier. Ce n'est qu'alors que j'ai moi-même commencé à boire du vin au miel; mais, à ma table, il y en a toujours eu pour mes convives. A cela près, il appartient à moi, bien plus qu'à vous, de connaître à fond les habitudes de cette race ailée, à qui la nature a si singulièrement départi le don d'industrie. J'ai plus que vous étudié son merveilleux instinct; et je vais le prouver. Écoutez-moi. Je laisse à Mériula le soin d'exposer, avec cette méthode dont il vient de nous donner des preuves, les pratiques observées par tous les *méliturges* (gens qui font du miel). Les abeilles sont engendrées par d'autres abeilles, ou naissent spontanément du corps d'un bœuf en putréfaction. C'est ce qui a fait dire à Archélaus, dans une de ses épigrammes, « que les moncles à miel sont la génération ailée d'un bœuf mort. » Le même auteur dit encore que les guêpes sont engendrées par des chevaux, et les abeilles par des veaux. Les abeilles ne vivent point solitaires comme les aigles. A l'exemple de l'homme, elles aiment à se réunir. Les geais en font autant, mais non dans le même but. Les abeilles s'associent pour travailler, pour édifier; chez les geais, rien de semblable. On ne voit point chez eux ces combinaisons d'intelligence, cette adresse d'exécution qui se remarquent dans les constructions des abeilles, et dans leur prévoyance à remplir leurs magasins. Il y a pour les abeilles trois ordres d'occupation: la subsistance, l'édification, et le grand œuvre. Autres soins demandent la préparation du repas et celle de la cire, celle de la cire et celle du miel, la confection du miel et celle de l'alvéole. Chaque cellule d'un rayon a six angles, ce qui fait autant de

factis, magnum holum deferunt aeris. Has quoque saginare solent ita, ut ollam cum foraminibus incrustent sapa et farre, ubi pascantur; que foramina habeat, ut intrare aer possit. Vivax enim haec natura.

XV. Glirarium autem dissimili ratione habetur, quod non aqua, sed maceia locus sepulcr. Tota levi lapide, aut tectorio intrinsecus incrustatur, ne ex ea crepere possit. In eo arbusculas esse oportet, quae ferunt glandem. Quae, cum fructum non ferunt, infra maceiam jacere oportet glandem et castaneam, unde saturi fiant. Facere his cavos oportet laxiores, ubi pullos parere possint. Aquam esse tamen, quod ea non utuntur multum, et aridum locum quaerunt. Hi saginantur in dolis, quae etiam in villis habent multi, quae figuli faciunt multo altius atque alia; quod in lateribus cornu semitas faciunt, et cavum, ubi cibum constituent. In hoc dolium addunt glandem, aut nuceas juglandes, aut castaneam. Quibus in tenebris, cum cumulatim positum est in dolis, fiunt pingues.

XVI. Appius: Igitur relinquatur, inquit, de pastione villatica tertius actus de piscinis. Quid tertius? inquit Axius. An quia tu solitus es in adolescentia tua demi mul-

mus? Appius: Nobis verum dicit, inquit. Nam cum pauper eum duobus fratribus et duabus sororibus essem relictus; [quarum] alteram sine dote dedi Lucullo, a quo hereditate me cessa primum, et primum multum domi meae bibere coepi ipse, cum interea nihil minus pene quodidie in convivio omnibus darem mulsum. Praeterea meum erat non tantum, eas novisse volucres, quibus plurimum natura ingenii atque artis tribuit: itaque eas melius me nosse quam te, ut scias, de incredibili earum avium natura audi. Mériula, ut cetera fecit, *ὡς καὶ*, quae sequi *méliturgi* soleant, demonstrabit. Primum apes nascuntur partim ex apibus, partim ex bubulo corpore putrefacto. Itaque Archélaus in epigrammate ait eas esse... *βόας θηλέωντας πεποτρμένα τέκνα*. Idem: *Ἰππων μὲν ἀρχαῖος γενεῖα, μέστρον δὲ μέλισσαι*. Ille apes non sunt solitaria natura, ut aquilae, sed ut homines. Quod si hoc faciunt etiam graculae, al non idem: quod hic societas operis et aedificatio, quod illic non est. Hic ratio atque ars; ab his opus facere discunt, ab his edificare, ab his cularia condere. Tria enim harum, cibus, domus, opus: neque idem quod cibus cera, nec quod ea mel, nec quod mel domus; (non) in favo sex angulis cella, totidem, quot ha-

côtés que l'abeille a de pattes. Remarquons qu'il est démontré par les géomètres qu'un hexagone inscrit dans un cercle y occupe plus de surface qu'un polygone de moins de côtés. Les abeilles vont pâtreur au dehors ; mais c'est dans l'intérieur de la ruche que s'élabore ce doux produit si agréable aux dieux et aux hommes. Le miel trouve place sur les autels aussi bien que sur nos tables, tant au début d'un repas qu'au second service. Les abeilles ont des institutions comme les nôtres, une royauté, un gouvernement, une société organisée. La propreté est de leur essence. Jamais on ne les voit se poser dans le voisinage d'immondices ou d'exhalaisons fétides. Ce n'est pas qu'elles recherchent les parfums : on les voit punir, au contraire, de leur aiguillon quiconque s'approche parfumé de leurs cellules. Elles n'ont point l'indifférente avidité des mouches ; aussi ne vont-elles jamais s'abattre, comme celles-ci, sur la viande, le sang, ou la graisse. Les aliments d'une saveur douce peuvent seuls les attirer. Incapables de nuire, elles ne gâtent rien de ce qu'elles effleurent en butinant. Timides par nature, elles n'en résistent pas moins à outrance, si l'on essaie de les troubler dans leur travail. Elles ont pourtant le sentiment de leur extrême faiblesse. On les appelle favorites des Muses, parce que s'il arrive qu'un essaim se disperse, on n'a qu'à frapper sur des cymbales, ou les mains l'une contre l'autre, pour les réunir. Et de même que les hommes ont assigné à ces déesses l'Olympe et l'Helicon pour leur séjour, de même la nature a abandonné à ces insectes les montagnes incultes et fleuries. Elles suivent leur roi partout, le soutiennent quand il est fatigué, et le portent sur leur dos quand il ne peut plus voler, tant elles attachent de prix à sa conservation.

Elles aiment le travail et detestent les paresseux ; aussi les voit-on constamment faire la guerre aux bourdons, et les expulser de leur société ; car ils dévorent le miel sans aider à le faire. Souvent même on voit un gros de bourdons fuir devant quelques abeilles qui les poursuivent en murmurant de courroux. Elles bouchent, avec une matière que les Grecs appellent *ἐρθάκη*, tous les trous au travers desquels l'air pourrait pénétrer dans leurs rayons. Les abeilles observent la discipline d'une armée, dorment à tour de rôle, répartissent entre elles la besogne, et envoient au loin des espèces de colonies. Elles obéissent à la voix de leur chef, comme les soldats au son de la trompette, et, comme eux, elles ont leurs signes de guerre et de paix. Mais j'ai peur que toute cette physiologie des abeilles ne fatigue notre cher Axius, qui aimerait mieux entendre parler de ce qu'elles rapportent. Je passe donc la lampe à Mérula : à son tour d'entrer en lice. Je ne sais, dit Mérula, si mes notions sur ce point pourront vous satisfaire ; mais j'aurai pour autorité un homme que vous connaissez tous, et qui tire tous les ans cinq mille livres de miel de ruches qu'il a louées. J'ai encore notre ami Varron qui m'a dit avoir eu sous ses ordres en Espagne deux frères vétérans, tous deux du canton de Falisque, lesquels sont devenus fort riches, bien que leur père ne leur eût laissé qu'une petite ferme d'un arpent au plus ; et voici comment. Tout alentour du bâtiment ils ont placé des ruches, transformé une partie de leur champ en jardin, et planté le reste en thym, cytis et melisse, cette plante que les uns appellent *μελίρρολλον* (feuille à miel), les autres *μελισσόρρολλον* (feuille aux abeilles), et d'autres encore *μύλιον*. Grâce à ces dispositions, ils ne

bet ipsa pedes. Quod geometrae *ἐξάγωνον* fieri in orbi rotundo ostendunt, ut plurimum loci includatur. Foris pastore, intus opus facit : quod, dulcissimum quod est, et diis et hominibus acceptum. Quod favius venit in altaria, et mel ad principia convivii, et in secundam mensam administratur. Hæ ut hominum civitates, quod hic est et rex et imperium et societas, quod sequuntur omnia pura. Neque nulla harum assidit in loco inopinato, aut eo, qui male olet, neque etiam in eo, qui bona olet unguenta. Neque his unctus qui accessit, pungunt. Non ut musca figurant. Quod nemo has videt, ut illas, in carne aut sanguine aut adipæ. Ideo modo consulit in quo est sapor dulcis. Minime malefica, quod nullius opus vellicans facit deterius : neque iugava, ut non, qui ejus opus cometur disturbare, resistat. Neque tamen nesca sua imbecillitatis ; quæ cum causa mearum esse dicant volentes, quod et signando displicite sunt, cymbalis et plausibus numero reducant in locum unum. Et ut his diis Helicon atque Olympum attribuerent homines, sic his floridos et incultos natura attribuit montes. Regem summi sequuntur quocunque il, et lessem sollevant ; et, si nequit volare, succollant, quod eum servare vo-

lunt. Neque ipsæ sunt indicentes, nec non oderunt inertes. Neque impetentes a se eiciunt furcos, quod hi neque adjuvant, et mel consumunt : quos vociferantes plures persequuntur etiam paucæ. Extra ostium alvei obtinunt omnia, quæ venit inter favos spiritus, quam *ἐρθάκη* appellant Græci. Omnes ut in exercitu vivunt, atque alternis dormiunt, et opus faciunt pariter, et ut colonias mittunt. Hicque duces conficiunt quedam ad vocem ut imitatione tubæ. Tum ibi faciunt, cum inter se signa pacis ac belli habent. Sed o Mérula, Axius noster ne, dum hæc audit physica, fatiscat, quod de fructu nihil dicit, nunc cursu lampada tibi tradeo. Mérula : De fructu, auquit, hoc dico, quod fortasse an huius satis sit. *Idæ*, in quo antorem hæleo non solum, qui alveoria sua locata habet quotannis quinque militibus pondo mellis, sed etiam hunc Varronem nostrum, quem audiui dicentem, duo milites se habuisse in Hispania fratres Vepanios ex agro Falisco locupletes, quibus cum a patre relicta esset parva villa, et agellus non sane major jugero uno, hos circum villam totam alveorum locasse, et hortum habuisse, ac reliquum thymo et cytis obessisse, et apiastro, quod alii *μελίρρολλον*, alii *μελισσόρρολλον*, quodam *μύλιον* appellant. Ib-

retiraient jamais moins de dix mille sesterces; par an de leur miel. Remarquez cependant qu'ils attendaient pour le vendre un moment favorable, et n'étaient jamais pressés de s'en défaire coûte que coûte. Eh bien! s'écria Axius, enseignez-moi ou je dois placer des ruches, et quels soins il faut leur donner pour en tirer d'aussi beaux produits. Mérula répondit : Quant aux ruches (*μελιττονεες*), que les uns appellent *μελιττοτροχαια*, les autres *mellaria*, elles doivent être placées près de la métairie, dans un lieu sans echo; car l'opinion générale est que cet effet du son effarouche les abeilles. Il leur faut un lieu assez élevé, qui ne soit ni brûlé pendant l'été, ni privé de soleil pendant l'hiver; pâture abondante dans le voisinage, et de l'eau pure. Si la nature n'y a pourvu, le propriétaire aura soin de faire venir à proximité des ruches les plantes que les abeilles recherchent le plus, comme la rose, le serpolet, la mélisse, le pavot, les fèves, les lentilles, les pois, la dragée, le sauchet, le sainfoin, et surtout le cytise, qui convient tant aux abeilles malades. Cette plante a encore l'avantage de fleurir depuis l'équinoxe du printemps jusqu'à celui d'automne. Autant le cytise leur est précieux sous le rapport sanitaire, autant le thym l'est pour la préparation du miel. Si le miel de Sicile a la palme, il la doit à l'abondance et à l'excellente qualité du thym que produit cette île. Aussi quelques personnes vont-elles jusqu'à arroser les pépinières plantées à l'usage des abeilles, de thym broyé et detrempé dans de l'eau tiède. Quant à l'emplacement des ruches, il faut le choisir le plus rapproché possible de la villa. Quelques-uns, pour plus de sûreté, les mettent sous le portique même. Les ruches sont

de forme circulaire. On en fait d'osier quand on en a, de bois, d'écorce, de troncs d'arbres creusés, ou de poterie; d'autres les font carrées avec de la ferule, et leur donnent environ trois pieds de long sur un pied de large. Il faut toutefois en restreindre les dimensions, si l'on n'a pas assez d'abeilles pour les remplir; car trop d'espace vide les décourage. On a donné aux ruches le nom d'*alvus* (ventre), du mot *alimontum* (nourriture); c'est pourquoi on les fait étroites par le milieu, et renflées par le bas pour figurer un ventre. Les ruches d'osier doivent être enduites en dedans et en dehors avec de la bouse de vache, pour faire disparaître leurs aspérités, qui rebattraient les abeilles. On les assujettit par rangs le long des murs, de façon qu'il n'y ait pas d'adhérence entre elles, et qu'elles soient à l'abri de toute secousse. La même distance qui sépare le premier rang du second doit régner entre le second et le troisième. Au lieu d'en ajouter un quatrième, on fera mieux, dit-on, de s'en tenir aux deux premiers. On pratique au milieu de chaque ruche de petits trous de droite et de gauche, pour que les abeilles puissent entrer et sortir; et on y pose un couvercle qu'on peut lever à volonté, lorsqu'on veut en retirer le miel. Les ruches en cérees sont les meilleures. Celles en terre cuite sont les moins bonnes, parce qu'elles sont plus accessibles au froid en hiver et à la chaleur en été. Le *mellaris*, c'est-à-dire celui qui est chargé du soin des ruches, doit les visiter trois fois par mois, au printemps et en été, y pratiquer de légères fumigations, les purger d'immundices, et en chasser les vermineux. Il veillera soigneusement à ce qu'il n'y ait pas plusieurs rois dans une même ruche;

numquam minus, ut potaque ducerent, dena millia sextertia ex melle recipere esse solitos. Tum eos et velle expectare, ut suo potius tempore mercatores admitterent, quam celerius alieno. Die igitur, inquit, tibi et ejusmodi me facere oportet alvearium, ut magnos capiam fructus. Ille : Μελιττονεες ita facere oportet, quos alii μελιττοτροχαια appellant, eandemrem quidam mellaria. Primum secundum villam, potissimum ubi non resonent imagines. Ille enim sonus harum fugae [causa] existimatur esse. Procerum esse oportet acce temperato, neque aestate fervido, neque hieme non aprico, ut speciet potissimum ad fulbros ortus, quae prope se loca habeat ea, ubi pabulum sit frequens et aqua pura. Si pabulum naturale non est, ea oportet dominum serere, quae maxime sequuntur apes. Ea sunt, rosa, serpyllum, apiastrium, papaver, lila, leus, pistum, ocinum, cyperum, Melica, et maxime cytismum, quod minus valentibus utilis-simum est. Et enim ab aequinoctio verno florere incipit, et permansit ad alterum aequinoctium autumnii. Sed ut hoc aptissimum ad sanitatem apium, sic ad mellificium thymum. Propter hoc Saculum mel fert palmatum, quod illi thymum bonum et frequens est. Haec quidam thymum contundunt in pila, et diluant in aqua tepida : eo consequuntur omnia seminatario onsa animi causa. Quod ad locum pertinet, hoc

genus potissimum eligendum juxta villam; non quo non in villa portum quoque quidam (quo tutius essent) alvearia collocant. Alvus, ubi sunt, alii faciunt ex viminibus rotundas, alii ex ligno ac corticibus, alii ex arbore cava, alii fictiles, alii etiam ex fenuis quadratas longas circiter pedes ternos, latas pedem, sed ita ut cum parum sibi quae compleant, eas coangustent, ne in vasto loco et inani dependant animum. Haec omnia vocant a mellis diluendo alvos; quae ideo videntur medias facere angustissimas, ut figuram imitentur earum. Vitiles fimo bubulo obduunt intus et extra, ne asperitate abstergantur. Easque alvos ita collocant in murulis parietis, ut ne agitentur, neve inter se contingant, cum in ordinem sint positae. Sic intervallo interposito, alterum et tertium ordinem infra faciunt, et alunt potius hinc demi oportere, quam addi quartum. Media alvos, (in) qua introeant apes, faciunt foramina parva dextra ac sinistra. Ad extrema, quae mellarii favum eximere possint, opercula imponunt alvis. Optime sunt corticeae, deterimine fictiles, quod et frigore hieme et aestate calore vehementissime commoveantur. Verno tempore et aestivo fere ter in mense mellaris inspicere debet fumigans leviter eas, et a spurciis purgare alvum, et verniculos ejicere. Praeterea ut annuadvertat, ne regali plures existant : inutilis enim sunt propter

car cette pluralité cause des séditions, et le travail languit. Selon quelques auteurs, les chefs sont de trois couleurs, noire, rouge et mêlée; Ménécrate n'en admet que deux, le noir et le mélange. Comme le mélange est sous tous les rapports préférable au noir, il faut que le mélarius tue celui-ci toutes les fois qu'il se rencontre avec l'autre dans une même ruche. Cette royauté double, source de factions, est la perte d'une ruche; car il en résulte l'expulsion ou l'émigration d'une partie des abeilles, lorsqu'un prétendant triomphe ou se voit chassé. Parmi les abeilles, on regarde comme les meilleures celles qui sont petites, rondes et bigarrées. Le bourdon (*far*) qu'on appelle aussi *lucis* est noir, et large de ventre. Il y a une autre espèce d'abeille qui ressemble à la guêpe; elle ne s'associe point aux travaux des abeilles ordinaires, et leur nuit au contraire par ses morsures; aussi elles-ci l'expulsent-elles toujours de leur communauté. Il faut distinguer les abeilles sauvages des abeilles privées. Les premières séjournent dans les bois et les lieux incultes, les autres dans les champs cultivés. Les abeilles sauvages sont velues et petites, mais plus laborieuses que les abeilles privées. En achetant de ces insectes, on doit s'assurer s'ils ne sont point malades. C'est un signe de bonne santé lorsque les essaims sont denses, les monches bruisantes, et qu'il y a dans leur travail précision et netteté. C'est un signe de maladie lorsque les abeilles sont velues, hérissées, peu frénées, à moins toutefois qu'elles ne soient rôties pressées de travail, ce qui peut leur donner cette apparence négligée et malingré. Quand on juge à propos de transférer les

ruches, il faut mettre une grande circonspection dans le choix du lieu et du moment. Pour le moment, le printemps est préférable à l'hiver; car dans la saison froide les abeilles ont peine à s'habituer aux changements de demeure, et sont disposées à désertir. C'est ce qui arrive certainement, si d'un lieu qui leur convient vous les transportez dans un autre moins propice à leur pâture.

Le changement de ruche sans changement de place exige encore certaines précautions. On frotte par exemple les nouvelles ruches de mélisse, ce qui est pour les abeilles un grand appât, et dans chacune on place près de l'ouverture quelques rayons de miel; cette provision toute faite leur donne le change sur leur translation. La nourriture qu'elles trouvent au commencement du printemps, dans les fleurs d'amandier et de cornouiller, les rend presque toujours malades; on les guérit avec de l'urine. On appelle *propolis* la matière dont se servent les abeilles, surtout en été, pour boucher l'ouverture de leur ruche. C'est la même substance que les médecins emploient pour les emplâtres. Aussi se vend-elle dans la rue sacrée plus cher que le miel même. On appelle *erithace* celle qui colle les rayons ensemble, et qui est essentiellement distincte du miel et de la propolis; on lui suppose une vertu attractive. Quand on veut, par exemple, qu'un essaim se fixe sur une branche d'arbre ou ailleurs, on n'a qu'à frotter la place avec de l'erithace mêlée de mélisse. Les rayons sont un composé de cire, à plusieurs compartiments, dont chacun a autant de côtes que la nature a donné de pattes à l'abeille, c'est-à-dire six.

seditiones. Et, ut quidam dicunt, tria genera cum sint ducum in apibus, niger, ruber, varius, ut Mene crates scribit duo, niger, et varius; quilibet, melior; ut expellat meliorem, cum duo sint eadem alvea, interficere utrum, quem sibi cum altero regere esse seditionem, et corrumpere alveum, quod facit, aut cum multitudine fuerit. De reliquis apibus optima est pascua, varia, rotunda. Fur, qui vocatur et abas incus, ater est, lato ventre. Vespe que similitudinem habet apis, neque sociis est queris, et nocere soli moris, quam apes a se scerunt. Horum diffinitio inter se, que ferre et cineres sunt. Nunc foras dico, que in silvestribus locis pascunt; cineres, que in cultis. Silvestres minores sunt magnitudine et pilosae, sed opiores majoris. In emendo cinerem videre oportet, valent an sint agere. Sanitatis signa, si sunt frequentes in examine, et similitudo; et si opus, quod faciunt, est equabile ac leve. Minus valentium signa, si sunt pilosae et horridae, aut pulverulentae, nisi opulentes sint et tempus. Tum enim propter laborem asperantur, ac marescunt. Si transferenda sunt alvei in alium locum, id facere diligenter oportet, et tempora, quibus id potissimum facias, animadvertendum; et loca, quo transferas, idonea providendum. Tempora, ut verno potius quam hierno, quod hieme difficulter consuescunt, quo sunt transferre, manere; itaque lu-

gunt plerumque. Si e bono loco transferas eos, ubi idonea pabulatio non est, fugitiae fiunt. Nec si ex uno in alium in eodem loco transferas, negligenter faciendum. Sed et alvus, in quam transferuntur sunt apes, apastro perfundenda, quod illorum hoc alvus et hoc modum habet potendi, a facibus non fore, ne cum a hirsutis et etiam, aut inopiam et excludisse dicuntur, aut cum cum apes mortuæ propter primores vernos pastas, qui ex floribus incis cinere et cinis fiunt. Colaris aut, ut puerum a pota refici. De his propolis vocat, e quo faciunt ad faciendum introitus; potius tamen in alvea maxime asistat, quam tamen etiam nomine colaris melior utitur in emplastris. Propter quam etiam etiam cinis in sacra via, quam mel venit, Erithace vocat, que lavo extremos inter se conglutinand, quod est aliud nullo, propolis itaque in hoc verno se aliendi. Quo circa examen ut voluit cum cinere, cum ramum affluere quam rem obdunt hoc, adauxit apastro. Favus est, quem legunt multivatum e cera, cum singula cera sensu libera habeant, quod singulis pedes de hirsutis. Neque que alterantur ad quatuor res faciendas, propolis, erithace, favum, mel, ex istis omnibus rebus capere dicuntur. Simplex mellesterum, quod e nullo pinto et asparago cibum caput solum, ex alia arbor ceram, e hoc mel, est non bonum. Duplex mellesterum

Ce n'est pas indistinctement de toutes plantes que les abeilles recueillent de quoi composer ces quatre différentes substances, propolis, érihacée, rayon et miel. Telle ne fournit, comme la grenade et l'asperge, que la nourriture; ou, comme l'olivier, que la cire; ou, comme le figuier, que du miel, lequel est assez médiocre. Telle autre, comme les fèves, la mélisse, la courge et le chou, contiennent deux éléments, nourriture et cire; ou, comme le pommier et le poirier sauvages, miel et nourriture; ou, comme le pavot, cire et miel. D'autres enfin réunissent les trois principes élémentaires, de la cire, du miel et de la nourriture, comme l'amandier et le chou sauvage. Il y a aussi un grand nombre de fleurs sur lesquelles elles recueillent tantôt une seule, tantôt plusieurs de ces substances. On doit établir une distinction entre les plantes dont elles font un miel liquide, comme la bruyère, et celles dont elles font un miel épais, comme le romarin. Le miel du figuier est insipide; le miel du eytise vaut mieux; mais le meilleur de tous provient du thym. Comme elles ne se désaltèrent que dans l'eau la plus pure, il faut qu'elles trouvent dans le voisinage de leurs ruches un petit courant ou un réservoir, où l'eau n'ait pas plus de deux ou trois doigts de profondeur. On y jettera de petits cailloux ou des briques, formant au-dessus de l'eau des points où les abeilles puissent se poser pour boire. On doit veiller avec soin à ce que l'eau soit toujours très-claire, ce qui influe singulièrement sur la qualité du miel. Comme l'essaim ne peut sortir par tous les temps pour butiner, il faut qu'il trouve dans ce eas la nourriture tout à portée, de peur que, réduites à ne vivre que de leur miel, les abeilles ne mettent à sec la ruche. A cet effet on fait bouillir dans six *congii* d'eau dix livres de figues; et de la pâte qui en résulte on pétrit des es-

pees de gâteaux qu'on place auprès des ruches. Certaines personnes y mettent aussi de petits vases remplis d'eau emmiellée, sur chacun desquels surnage un moreau de laine de la plus grande propriété: par ce moyen les abeilles peuvent en quelque sorte suer l'eau, et ne risquent ni d'en trop boire, ni de se noyer. Il doit y avoir un vase pour chaque ruche, et on les remplit à mesure qu'ils se vident. D'autres broient dans un mortier des raisins secs et des figues, et versent du vin réduit aux deux tiers par la cuisson. Du résidu ils font ensuite de petits pâtés qu'ils jettent non loin des ruches, de façon à ce que les abeilles les trouvent sur leur passage dans leurs excursions au dehors. Quand une émigration se prépare (ce qui arrive quand un grand nombre de naissances étant venues à bien, les anciennes de la ruche veulent envoyer la génération nouvelle en colonie, ainsi que les Sabins par l'accroissement de leur population furent souvent obligés de le faire), cette résolution s'annonce par deux signes précurseurs. D'abord, quelques jours avant, on voit surtout le soir, près de l'ouverture de la ruche, des groupes d'abeilles acrochées les unes aux autres par pelotons, et formant comme autant de grappes; ou bien encore, sur le point de s'envoler, et quand a déjà commencée le mouvement de retraite, elles font entendre une rumeur extraordinaire, comme d'une armée qui lève le camp. Les plus promptes voltigent autour de la ruche, attendant que les autres, qui ne se sont pas encore rassemblées, les rejoignent. Quand le *mellarius* aperçoit ce symptôme, il n'a qu'à jeter sur les abeilles de la poussière, et à frapper en même temps sur quelque instrument de cuivre, pour répandre l'effroi parmi elles. Il pourra ensuite les conduire où bon lui semblera, en ayant soin de placer aux lieux de leur destination nouvelle une branche

præberi, ut e faba, apiastro, cucurbita, luassica, ceram et cibum. Nec non alter duplex, quod fit e malo et piris silvestribus, cibum et mel. Item alter duplex, quod e papavere, ceram et mel. Triplex ministerium quoque fieri, ut e nucæ græcæ, et e lapsana, cibum, mel, ceram. Item ex aliis floribus ita carpere, ut alia ad singulas res sumant, alia ad plures. Nec non etiam aliud discrimen sequuntur in captura, (aut eas sequatur.) ut in melle quod ex alia re faciunt liquidum mel, ut ex sisera flore: ex alia contra, spissum, ut e rore matutino. Sic ex alia re, ut e fico mel insuave, e cytiso bonum, e thymo optimum. Cibi pars, quod potio, et ea his aqua liquida; unde bibant, esse oportet, campque propinquam, quæ præterfluat, aut in aliquem locum influat, ita ut ne altitudine ascendat duo aut tres digitos: in qua aqua jaceant testæ aut lapilli, ita ut extent paulum, ubi assidere et bibere possint. In qua diligenter habenda cura, ut aqua sit pura, quod ad medicinam hominum vehementer prodest. Quod non omnis tempestas ad pastum prodire longius patitur, præparandus his cibis, ne tunc melle cogantur solo vivere, aut reliquæ exianitis alvos. Idcirco ficorum pin-

guum circiter decem pondo decoquant in aquæ congiiis sex, quas coctas in offas prope apponant. Alii aquam mulsam in vasculis prope ut sit curant; in quæ addunt lanam peruram, per quam sugant: uno tempore ne potum minimum impleantur, aut ne incident in aquam. Singula vasa ponunt ad alvos singulas, et hæc suppleant. Alii urvam passam, et ficum, cum pinserunt, affundunt saponem, atque ex eo factas offas apponunt ibi, quæ foras (hieme) in pabulum procedere tamen possint. Cum examen exiturum est, quod fieri solet cum adnata prospere sunt multæ, ac progeniem veteres emittere volunt in coloniam, ut olim crebro Sabini fecerunt propter multitudinem liberorum; hujus quod duo solent prætere signa scitur. Unum, quod superioribus diebus, maxime vespertinis, multæ ante foramen ut uræ aliæ ex aliis pendentes conglobatæ. Alterum, quod cum jam evoluturæ sunt, aut etiam inceperunt, consonant vehementer, præinde ut milites faciunt, cum castra movent. Quæ primo tunc exierunt, in conspectu volitant, reliquas quæ nondum congregatæ sunt resperantes, dum conveniant. Cum a mellario id fecisse sunt animadvertæ, iacundo in eas pul-



d'arbre ou tout autre objet frotté d'érithrace, de mélisse, et enfin de tout ce qui attire les abeilles. Quand il a réussi à les arrêter, il y place une ruche frottée intérieurement des mêmes substances, et, entourant les abeilles d'une légère fumigation, il les oblige à y entrer. Une fois qu'elle y a pris pied, la nouvelle colonie y fixe si bien son domicile, qu'en vain l'on rapprocherait d'elle la ruche qu'elle vient de quitter, c'est la nouvelle qu'elle préfère. Voilà tout ce que je crois avoir à dire de l'éducation des abeilles. Passons au but principal de leur entretien, qui est le profit qu'on en retire. On enlève les rayons lorsque les ruches sont pleines. Les abeilles font elles-mêmes connaître ce moment. On a lieu de présumer qu'il est venu lorsqu'on entend un bourdonnement dans les ruches, et qu'on voit les abeilles se trémousser en entrant et en sortant; ou bien encore lorsqu'en ôtant le couvercle, on voit les cellules couvertes comme d'une pellicule de miel, signe qu'elles sont entièrement remplies. Il y en a qui prétendent qu'en enlevant le miel on doit en laisser dans la ruche la dixième partie, et que si l'on enlève tout, les abeilles desertent. Quelques-uns même en laissent davantage. Il en est des abeilles comme des terres : on augmente le rapport d'un champ en le laissant se reposer de tems à autre; on augmente celui des abeilles, et en même temps on les attache davantage à leur ruche, en y laissant la totalité ou du moins la plus grande partie du miel. On enlève les rayons pour la première fois au lever des Pléiades; pour la seconde fois, à la fin de l'été, avant que l'Areture soit entièrement levée; et pour la troisième, après le coucher des Pléiades. A cette dernière époque on ne doit jamais ôter plus du tiers du miel,

quand même la ruche serait pleine; les deux autres tiers y resteront comme provision d'hiver. Quand la ruche n'est que médiocrement fournie, la levée du miel ne doit se faire ni d'un seul coup, ni en présence des abeilles, afin de ne pas les décourager. Si dans les rayons qu'on enlève il se trouve une portion qui soit vide de miel, on tant soit peu endommagée, il faudra la retrancher avec le couteau. Il faut veiller avec soin à ce que parmi les abeilles les plus fortes n'oppriment les plus faibles, ce qui amènerait une diminution notable dans le rapport des ruches. On choisit en conséquence les moins vigoureuses, pour les soumettre à un autre roi. Lorsqu'on s'aperçoit qu'elles se battent souvent entre elles, il faut les asperger avec de l'eau mêlée de miel : Aussitôt tout cesse, et les combattants se pressent les uns contre les autres pour sucer le liquide. L'effet de ce moyen est encore plus sensible quand, au lieu d'eau, c'est du vin mêlé de miel que vous répandez sur les abeilles. Attirées alors par l'odeur du vin, elles se recherchent avec plus d'empressement, et s'enivrent en le sucant. Quand les abeilles se montrent paresseuses à sortir, et restent dans les ruches en trop grand nombre, il faut avoir recours aux fumigations, et placer dans leur voisinage quelques herbes odoriférantes, surtout de la mélisse et du thym. Les plus grands soins sont indispensables pour les empêcher de périr de l'excès du froid ou de la chaleur. Lorsqu'en butinant elles viennent à être surprises par une averse ou par un froid subit, ce qui est rare toutefois, et qu'abattues par les grosses gouttes d'eau, elles sont jetées à terre privées de force et de mouvement, il faut les ramasser, et les mettre, dans un vase qu'on

verem et circumtinniendo are perterritas quo voluerit perducet. Non longe inde ramum vel quid aliud oblinunt erithrace atque apiastro, cæterisque rebus, quibus delectantur. Ubi consederunt, afferunt alvum prope eisdem illiisibus illitum infus : et prope apposita, tumo leni circumcundo cogunt eas intrare : ut que in novam coloniam cum introierunt, permanent adeo libenter, ut etiam si proximam posueris illam alvum, inde exierint, tamen novo domicilio potius sint contentæ. Quod ad pastiones pertinere sum talis, quoniam dixi, nunc jam, cuius causa adhibetur ea cura, de fructu dicam. Eximendorum favorum si gnum sumunt ex ipsis, cum plenas alvas habent, et cum illos gemmaverint. Ex apibus conjecturam capiunt, si infusus facit bonum, et cum intro eunt ac foras, trepidant, et si opercula alvi cum favorum foramina renovaveris, oblata videntur (mellis) membranæ, quoniam tunc sunt repleri melle. In eximendo quidam dicunt oportere novem partes tollere, decimam relinquere. Quod si omne eximas, fore ut discedant. Alii hoc plus relinquunt, quam dixi. Et in aratis, qui faciunt non restitiles segetes, plus tollunt frumenti ex intervallis : sic in alvis, si non quotannis eximas, aut non quoque multum, et magis (his) assiduas habebis apes, et magis fructuosas. Eximendorum favorum præsumunt esse tempus vergiliarum exortu,

secundum aestate acta, ante quam totis exoriatur arcturus. Tertium post vergiliarum occasum, et ita si fecunda sit alvus, ut ne plus tertia pars exinatur mellis, reliquum hæmationi relinquatur. Si vero alvus non sit fertilis, ubi quid exinatur, eventio cum est major, neque universam, neque palmam facere oportet, ne deficiant annuum. Favi qui exinuntur, si qua pars nihil habet, aut habet inquinatum, cuncto præsecatur. Providendum ne infirmiores a valentioribus opprimantur. Eo enim minuitur fructus. Itaque imbecilliores secretas subjiciunt sub alterum tegem. Que crebrius inter se pugnant, aspergi eas oportet aqua mulsæ; quo facto non modo desistunt pugna, sed etiam conferunt se lingentes, eo magis, si mulsæ sunt asperse, quo propter odorem avidius applicuit se, atque obstupescunt potantes. Si ex alvo minus frequentes evadunt, ac subsistit aliqua pars, suffumigandum, et prope apponendum aliquid bene olentium herbarum, maxime apiastrum et thymum. Providendum vehementer ne propter æstum, aut propter frigis discrepant. Si quando subito imbri in pastu sunt oppressæ, aut frigore subito, ante quam ipse provident ut fore, (quod accidit raro, ut decipiatur) et mibus guttis uberibus cense jacent prostratæ et atthetæ, colligendum eas in vas ali quod, et reponendum in loco loco, ac tepido. Proveniam

placera dans un lieu couvert où règne une chaleur douce, et les y tenir jusqu'à ce que le temps soit bien assuré. On répand alors sur elles de la cendre de bois de figuier, chaude plutôt que tiède; puis on secoue légèrement le vase, sans toucher les abeilles, et on l'expose au soleil. Lorsqu'elles sentent la chaleur, elles se remettent et reprennent vie, comme des mouches qui ont été submergées. Il faut leur appliquer ce traitement non loin des ruches, pour qu'elles puissent y retourner dès qu'elles seront revenues à elles, et reprendre leur ouvrage avec une force nouvelle.

XVII. Nous voyons alors revenir Pavo. Si vous voulez lever l'ancre, dit-il, on procède en ce moment au scrutin; et le *præco* (crieur) a déjà commencé à proclamer l'édile nommé par chaque tribu. Aussitôt Appius se lève pour aller féliciter son candidat sur le lieu même, et s'en retourner ensuite dans ses jardins. Mœrula s'adressant alors à Axius : A un autre jour, dit-il, le troisième acte de la basse-cour. Tous se levèrent, et je restai seul avec Axius. Nous nous regardâmes un instant en silence, comme pour nous dire : Notre candidat a nous viendra bien lui-même nous trouver. Enfin Axius me dit : Le départ de Mœrula ne me fait pas autrement fâché; car le reste du sujet ne m'est rien moins qu'étranger. On distingue deux espèces de viviers, les viviers d'eau douce, et ceux d'eau salée. Les premiers, formant chez les gens du peuple et dans les fermes ordinaires une industrie assez lucrative, ne sont alimentés que par l'eau qu'y fournissent les nymphes. Les viviers d'eau salée, au contraire, sont créés par les nobles pour le faste plus que pour l'utilité. C'est Neptune qui y apporte de l'eau et des poissons.

Ils contribuent à vider la bourse du maître plutôt qu'à la remplir. On les construit à grands frais, et c'est à grands frais qu'on les peuple et qu'on les entretient. Hirtius retirait douze mille sesterces des bâtiments dépendant de ses viviers; mais le seul entretien de ses poissons englobait tout le profit. Et rien n'est moins surprenant. Je me rappelle qu'un jour il prêta à César six mille murenes, à condition qu'elles lui seraient rendues au poids : c'est la quantité prodigieuse de ces poissons qui fit monter sa villa au prix de quatre millions de sesterces. On a bien raison d'appeler nos viviers d'intérieur et de petites gens des viviers doux, et ceux des nobles, des viviers amers. Parmi nous autres, en effet, on se contente d'un seul vivier d'eau douce : et quel amateur de viviers maritimes n'en veut avoir plusieurs communiquant de l'un à l'autre, à l'imitation de Pausias et des peintres de son école, qui ont de grandes boîtes divisées en autant de cases qu'ils emploient de nuances de couleur? Nos nobles ont des viviers à compartiments, servant à parquer en quelque sorte les poissons par espèce; et jamais cuisinier ne fera sommation à ceux-ci de comparaître sur table : ils sont sacrés, Varron, plus sacrés que ceux que vous vîtes en Lydie, pendant un sacrifice que vous faisiez près de la mer, s'attrouper sur le rivage au son de la flûte d'un Grec, et venir presque sur l'autel sans que personne osât y toucher. C'est dans ce même pays que vous avez vu des îles danser en rond. Notre ami Hortensius, au temps où il possédait encore a Bauli ces viviers qui lui avaient coûté si cher, envoyait (je le sais pour l'avoir vu de mes yeux dans les visites fréquentes que je lui ai faites à sa villa), envoyait acheter à Puteoli (Pouzzoles) le poisson qu'on ser-

deinde quam maxime tempestate bona, et cinere facto et ficulneis lenis mihandum paulo plus caldo quam tepidiore; deinde concutendum leviter ipsa vase, ut manu non langas, et ponendum in sole. Quæ enim sic concutiantur, restitunt se, ac reviviscunt, et solet similitur fieri in murensi aqua necatis. Hoc faciendum secundum alveas, ut reconciliatæ ad summum quæque opus et domicilium redeant.

XVII. Interea cedit ad nos Pavo : Et, si vultis, inquit, ancoras tollere, latis tabulis sortitio fit tribunum, ac cepti sunt a præcone renuntiari, quem quæque tribus fecerint addidem. Appius confestim surgit, ut ibidem candidato suo gratularetur, ac discederet in hortos. Mœrula : Tertium actum de passionibus villaticis postea, inquit, tibi reddam. AXI. Consurgentibus illis, Axius nihil, respectantibus nobis, quod et candidatum nostrum venturum sciebamus. Non laboro, inquit, hoc loco discessisse Mœrulam. Idcirco enim fore mihi sunt nota. Quod cum piscinarum genera sint duo, dulcium et salinarum : alterum apud plebem, et et [non] sine fructu, ubi lymphæ aquam piscinis nostris villaticis ministrant, ille autem maritime piscinæ nobilium, quibus Neptunus ut aquam sic et pisces ministrat, magis ad oculos pertinet quam ad vesicam, et potius marisquam domini exinanit quam implet. Primum

enim adificiantur magnæ, secundo impleantur magnæ, tertio abundat magnæ. Hirtius circum piscinas suas ex ædificiis duodecim milia sextertia capiebat. Eam omnem mercedem crecis, quas dedit piscibus, consumebat. Non mirum. Uno tempore enim mensuri hunc Cassius sex milia murenarum mureta dedisse in pondus, et propter piscium multitudinem quadragies sextertia villam venisse. Quare nostra piscina ac mediterranea plebeia recte dicitur dulcis, et illa amara. Quis enim nostrum non una contentus est hac piscina? quis contra maritimas non ex piscinis singulis plures conjunctas habet? [Pluris.] Nam ut Pausias et ceteri pictores ejusdem generis loculatas magnas habent arculas, ubi discolors sunt ceræ, sic hi loculatas habent piscinas, ubi dispares discolors habent pisces, quos, proinde ut sacri sunt, ac sanctiores quam illi in Lydia, quos sacrificanti tibi, Varro, ad tibicinem græcum gregatim venisse dicebas ad extremum litus atque aram, quod eos capere auderet nemo, cum eodem tempore insulas Ludinorum ibi chlorerinas vidisses, sic hos pisces nemo cocus in jus vocare audeat. Q. Hortensius familiaris noster cum piscinas haberet magna pecunia adificatas ad Baulos, ita sæpe cum eo ad villam fui, ut illum sciam semper in ceram pisces Puteolos mittere centum solitum. Neque

vait sur sa table. Et c'était peu qu'il s'interdit de manger du sien; il fallait qu'il lui donnât à manger lui-même, montrant autant et plus de sollicitude pour l'appétit de ses surmulets que je n'en puis avoir pour celui de mes ânes de Rosca. Et ce n'était pas certes à aussi peu de frais qu'il leur fournissait eau et pâture. Car à quoi se réduit l'entretien de mes ânes, qui sont d'un si beau produit? Un petit palefrenier, quelque peu d'orge et l'eau de mes sources, voilà tout ce qu'il faut; tandis qu'Hortensius avait à son service une armée de pêcheurs continuellement occupée à lui fournir des masses de petits poissons, pour les repas des gros. Et quand la mer était grosse, et que tous les filets du monde n'auraient pas amené un seul poisson, il fallait, pour remplacer cette nourriture vivante, épuiser le marché à la marée des salaisons qui sont la nourriture du peuple. Hortensius vous aurait laissé prendre tous les mulets de voiture de son écurie, plutôt qu'un seul mulet barbu de ses viviers. Et quels soins il donnait à ses poissons quand ils étaient malades! il n'en avait pas plus pour ses esclaves. Il eût plutôt laissé un de ces derniers boire de l'eau froide en maladie, qu'un de ses chers poissons. Il faisait peu de cas des viviers de M. Lucullus, l'homme, disait-il, le plus indifférent au bien-être de ses poissons: chez ce dernier, les pauvres bêtes n'avaient point de bas-

sins d'été; leur eau n'était pas renouvelée; on les y laissait éroupir. Parlez-moi de L. Lucullus, qui avait fait ouvrir une montagne près de Naples, dans le seul but d'introduire dans ses viviers l'eau de la mer, que chaque marée y apportait et remportait. Pour les poissons c'était un autre Neptune. Il avait ménagé à ses chers nourrissons un plus frais séjour pour l'été, imitant en cela la sollicitude des pasteurs apuliens, qui, au temps des grandes chaleurs, conduisent leurs troupeaux sur les montagnes du pays sabin. Sa passion pour ses viviers de Baies était portée à ce point, qu'il avait donné carte blanche à son architecte pour la construction d'un canal souterrain, communiquant de ses viviers avec la mer, afin que la marée, au moyen d'une écluse, pût deux fois par jour, depuis le premier quartier jusqu'à la nouvelle lune, y entrer et en ressortir après les avoir rafraîchis. Pendant que nous parlions ainsi, un bruit de pas se fait entendre à notre droite, et nous voyons entrer notre candidat avec les insignes de sa nouvelle dignité. Nous allons au-devant de lui; et après l'avoir félicité, nous l'escortons au Capitole. Puis nous nous séparons, pour rentrer chacun chez nous. Voilà, mon cher Pinnius, le résumé succinct des conversations que nous avons eues sur l'entretien de la basse-cour.

satis erat cum non pasci piscinis, nisi eos ipsi pasceret ultro; ac majorem curam sibi haberet, ne epi esurirent nulli, quam ego habeo, ne mei in Rosca esuriant asini. Et quidem utraque res, et cibo et potione, cum non paulo sumptuosius, quam ego his, ministraret victum. Ego enim uno servulo, ordeo non multo, aqua domestica, meos multissimos alo asinos. Hortensius primum qui ministrarent piscatores habebat complures, et si pisciculos minores aggregabant frequenter, ut a majorebus absumerentur. Proterea salsamenta in eas piscinas effundit conjiciebat, cum mare turbaret, ut per tempestatem suis piscibus e macello cetariorum, ut e mari, obsonium preberet, cum neque exercitulis illi in filis educere possent vivam saginam, plebeis eorum piscos. Ceterius voluntate Hortensii ex equili educeres rhodarios, ut tibi haberes, milos, quam e piscina barbatum mulum. Atque illi non minor cura (eius) erat de agrotis piscibus, quam de minus valentibus servis. Itaque minus laborabat, ne servus ager, quam aquam frigidam haberent suis piscos. Etenim hac incerta Libane adibat M. Lucullum, et piscinas ejus

despiciebat, quod aestivaria idonea non haberet, ac residuum aquam, et locis pestilentibus habitarent pisces ejus. Contra ad Neapolim L. Lucullus posteaquam perficisset mentem, ac maritima flumina immisisset in piscinas, quæ reciprocè fluent, ipsi Neptune non cedere de piscatu. Factum esse enim, ut annales pisces suos videlicet propter aestus eduxisset in loca frigidiore, ut Appuli solent pecuniam facere, quod propter calores in montes Sabinos pecus ducunt. In Baiano autem tanta ardebat cura, ut architecto permisisset, vel ut summi pecuniam consumeret, dummodo perduceret speciem e piscinis in mare, oblectaculo quo iustus bis quotidie ab exorta luna ad proximam novam introire, ac redire rursus in mare posset, ac refrigerare piscinas. Nos hoc. At streptus a dextra, et cum lata candidatus noster designatus auditis se in villam. Cui nos occidimus et gratulati in Capitolina prosequimur. Ille inde eundo suam domum, nos nostram. O Pinni noster, sermonem de pastione vilatica summatione hunc, quem exposui, habeto.

# NOTES

## SUR L'AGRICULTURE DE VARRON.

### LIVRE I.

II. *Proterquam ad necessarium sacrificium*. Allusion au sacrifice de trois cents chevres qu'on offrait à Diane une fois par an, à Athènes, d'après le vœu de Miltiade. (Elien, *V. H.*, II, 25.)

*Jubet terram tangere, desperare*. Les anciens ne prononçaient jamais le nom de *Tellus* sans toucher la terre; ou celui de *Jupiter*, sans lever les yeux vers le ciel. Pour détruire les charmes, ils crachaient trois fois, et se frottaient le front de la salive (*Ter cane, tu dictis despic carminibus*. Tibulle.) Cette coutume de cracher paraît avoir été également en usage dans la médecine magique.

*Quemadmodum placentam facere oportet*, etc... Pour la préparation de la placenta, du libum et des jambons, voir l'Economie rurale de Caton, ch. LXXIV, LXXV. et CLIII.

VII. *De forma cultura*. Qu'est-ce que la culture de la forme? On aura beau lire, avec Ursinus: *De cultura forma*; il sera toujours difficile de rattacher cette pensée à celle qui précède. Nous regardons ces mots comme l'addition d'un copiste qui aura voulu éclaircir une phrase déjà suffisamment claire par elle-même, et n'a fait que l'obscurcir.

*Itaque Creta ad Cortyniam dicitur platanus esse*. Plin., XII, rapporte le même fait, et se moque à ce sujet de la crédulité des Grecs, qui s'imaginaient que c'était sous cet arbre que Jupiter s'était uni à Europe.

*Item Sybari, quæ nunc Thuris*. Plin. dit à ce sujet que le chêne dont il est ici fait mention, n'entrant en pousse qu'au milieu de l'été, gardant par conséquent ses feuilles plus longtemps que les autres, et que c'était là tout le miracle.

*Candida fossicia creta*.... Schœder remarque avec raison qu'il ne s'agit pas ici de la craie qui s'emploie comme couleur ainsi que le dit à tort Sab. de la Bonneterie, mais bien de cette matière fossile que les Gaulois appelaient *marga*, et qui, sous le nom de marne s'emploie encore fréquemment en France en place de fumier.

*Carbonibus salsis*, etc... Ce sont, suivant Plin., des charbons de chêne qu'on éteignait en jetant dessus de l'eau salée.

*Ex quo antiqui prata parata appellabant*. Les anciens Romains accordaient aux prairies la préférence sur toute autre culture; et le nom qu'ils leur avaient donné signifiait qu'elles étaient toujours prêtes à rapporter, sans exiger des travaux préparatoires.

VIII. *In arundinatioe inficis*. Gessner explique ce passage en disant que les branches des figuiers avaient besoin d'être liées ensemble par des roseaux, pour leur donner plus de consistance. Cette explication, qu'adopte également Sabonroux de la Bonneterie, est désapprouvée par Schœder, qui propose de lire : *arundinatio*. Le passage qu'il cite à l'appui de cette leçon : *Torta per obliquos et ritis in orbe corpusbus, Verberat et palmis calamos fluitante flagello*: *Vinea pampineas subarun-*

*dinat ebria campos*, nous fait penser qu'*arundinatio* a ici la signification d'*arundinatio*, et que l'un est mis à la place de l'autre.

*Aeratophoras*, espèce de vase dont parle également Cicéron, de *Flabibus*, II, 4.

X. *Id habet scriptula cclxxxviii quantum as antiquus pater ante bellum punicum*. L'as romain contenait, avant la première guerre punique, deux cent quatre-vingt-huit *scriptula*, attendu qu'il pesait une livre ou douze onces, et que chaque once était de 24 *scriptula*.

XIII. *Fructuosus*, etc. Valère Maxime, VIII, 1, 7, raconte à ce sujet que M. Emilius Porcina s'attira l'indignation du peuple romain, et fut même mis en accusation pour avoir fait construire dans ses domaines une villa trop somptueuse. Ce fait remonte à l'an 616 de la fondation de Rome.

XIV. *Primum naturale sepimentum river sepis, quod observi solet virgultis aut spinis, quod habet radices, ac ruforis*... Allusion à la coutume qu'avaient les Romains de porter des flambeaux allumés dans leurs voyages, ou leurs promenades nocturnes.

*Ad viam Salariam in agro Crustumino*. C'est cette même voie dont parle Cicéron, de *natura deor.*, III, 5, et qui conduisait de la porte Colline au pays sabin.

*Quod ex terra et lapillis compositis in formis, ut in Hispania*... Ces espèces de clôtures sont aujourd'hui encore en usage dans plusieurs parties de la France, où elles sont connues sous le nom de pisé. Goiffon, dans son traité de l'Art du maçon piseur, entre dans de grands détails sur ce mode de clôture.

XVII. *Alia in tres partes instrumenti genus: vocale, in quo sunt servi, semivocale in quo sunt boves, mutum in quo sunt plaustra*. Cette assimilation de l'esclave à l'instrument passif et muet, cette gradation de la chose à la bête et de la bête à l'être humain, qui ne consiste que dans la voix, ou dans la voix plus ou moins articulée, est l'expression la plus naïve de l'excès d'insensibilité où l'antiquité était tombée à l'égard de toute une classe d'hommes qui ne devaient originairement cette condition qu'au malheur d'être vaincus.

*Itaque quos obarrarios nostri vocitant*. Nous avons traduit *obarrarios* par l'expression engagés à forfait. Cette interprétation ne s'éloigne pas de la racine, et s'accorde mieux qu'*endette* ou *obéré* avec le sens général du passage, où il est fait distinction des diverses conditions de salaire. Nous n'ignorons pas cependant que Varron, dans ses Origines, en général fort douteuses, mais qui pourraient avoir raison sur ce point, dit que le mot *obarrarii* exprime le contrat par lequel le débiteur s'acquitte, en louant son travail pour un temps donné.

XVIII. *Cata dirigit ad duas metas*... (Voir le traité d'agriculture de Caton, ch. X et XI.)

*Opilo*. Scaliger fait venir le mot *opilo* du grec *οπίλος*.

XXI. *Clonios dormire*... Ce passage paraît appartenir au livre II; sans doute l'ordre des chapitres aura été interverti par quelque copiste peu intelligent.

XXVI. *Propter eas adserant*.... Nous avons cru devoir, avec Pontedera, changer dans la traduction *eas* en *olus*, leçon qui se trouve d'ailleurs justifiée par le passage du chap. 16, où nous lisons : *Ut citius adsit ad olus ferere solet*. Scalliger, qui défend *eas*, a tort de croire qu'il y avait autrefois entre la vigne et le cypres.

XXIX. *Dicitur porca quod ea, seges frumentum porricit*. Varron se montre prodigue, et n'est pas toujours heureux en étymologies. Il s'agit des nombreuses contradictions où il tombe à cet égard pour prouver combien ses conjectures sont hasardees. Ainsi, par exemple, le mot *messis*, dit-il dans un endroit, ne s'entend proprement que des choses qui se moissonnent (*quæ metuntur*); et plus bas, en parlant des différentes manières de moissonner, il fait dériver le même mot de *medius*, parce que, en coupant le blé, on le tenait par le milieu.

XXI. *Quid ita occidunt, occure dicunt*. Autre preuve de la manie de Varron pour les étymologies. En effet, comme l'acte qu'exprime le mot *occure* implique l'idée de destruction, notre auteur n'a point hésité à faire dériver ce mot de *occidere*, détruire; bien qu'il soit prouvé que *occubo* a pour racine le verbe *occutere*. Ici l'on peut opposer à Varron l'autorité de Ciceron lui-même (*de Senectute*, cap. 15).

XL. *Ut sunt obscura*. Voici ce que dit Pline, xvii, 14, de la semence du cypres : *Minimus ut grauis constat, ut vix perspicit quidam possint; non omittendo naturæ mirando etiam parvo gigni arbores*. Un naturaliste moderne a fait remarquer qu'il y avait quelque exagération dans ce que disent les anciens de l'exiguité des semences du cypres.

*Quas alii clavulas, alii taleas appellant*. Théophraste appelle en effet la cime d'un arbre *ταύλα*. De ce mot les Latins ont fait *talca*.

*Hæc sequuntur multi*.... Voici ce que Pline dit, 15, 17, à ce même sujet : « Au reste, la religion ne permet pas qu'on gredie les arbres indifféremment les uns sur les autres; elle défend d'entrer sur l'épine, parce qu'il serait difficile d'en détourner la foudre. »

*Ex arbore, e qua quis vult habere surculum, in eam, quam inserere vult, ramulum tradunt, et in ejus ramo præciso ac dyssio implicat*. Ce passage est presque impossible à construire grammaticalement, à moins d'admettre avec Pontedera que l'ordre primitif des mots a été entièrement interverti par les copistes; le sorte qu'il faudrait construire la phrase de la manière suivante : *Tradunt tum ramulum ex utroque parte, quæ fissuram intrat, falce extenuatum in ejus ramo præciso ac dyssio implicat, qui contingit ita, ut ex una parte, quæ collum visurus est, etc.* Columelle parle du même procédé, v, 11; Pline en fait aussi mention au livre xvii, 10.

XLI. *In crescendo tarda, in hoc casu humidiora quam aridiora*. A quoi faire rapporter *in hoc*? Les commentateurs s'épuisent en vaines conjectures. Gessner avoue franchement que ces paroles sont des plus obscures; mais il ajoute que cette raison ne lui avait pas paru suffisante pour les effacer.

XLIV. *Seruntur fabæ multi IV in jugero, tertius V, ordei VI, etc.*.... On trouve dans les auteurs des notions très curieuses sur la fertilité de certains sols dans les temps anciens. Ce que dit Varron sur celle des environs de Sybaris et de Bysacium est confirmée sur tous les points par Pline, qui s'étend plus longuement sur ce sujet. D'après cet auteur, on y recueillait dans cette dernière localité jusqu'à cent cinquante fois la semence; le même auteur ajoute, xviii, 10, que le gouverneur de ce

pays envoya à Auguste près de quatre cents liges produites par un seul grain. On envoya également une fontie de trois cent quarante liges à Néron.

XLV. *Are frigore cinguntur, etc.* Entre les différentes leçons, qui portent les uns *tinguntur*, les autres *lainguntur*, et d'autres encore *stinguntur*, ou *restinguntur*, nous avons cru devoir nous décider pour *cinguntur*, à cause du passage de Théophraste dont cette phrase paraît avoir été tirée : *ὅτι τὰ μὲν ἄνω ποιεῖται διὰ τὸ πρὸς ἀέρα φέρειν ὄρεα*.

*Nisi quo lepor venit solis*. Cette leçon, que nous avons retablie dans le texte avec Schneider, est parfaitement justifiée par ce passage de Pline, xvi, 56 : *Quidam non altius descendere radices, quam solis calor tepesciat*.

XLVIII. *En quar mutilata non est, in ordo et tritico*. Ce passage rappelle celui de Ciceron, *De senectute*, 15 : *Quæ nunc fibris stirpem sensim adobsert, culmoque erecta geniculato vaginis jam quasi pubescens includitur; e quibus quam emersecit, jundit, etc.*

L. *Batillum*. L'usage du *batillum* résulte clairement d'un passage de Pline, xviii, 72 : *Gallarum latifolium rali prægraculis dentibus in margine infestis duobus rotis per segetem impelluntur, etc.*.... Schneider pense que le *batillum* n'est autre chose que le *rathum* dont nous parle Pline, xviii, 72.

LX. *Qui quatit, ne adversum, etc.*.... Pline dit, xv, 3 : *Qui cautissime agant, arandum levi ictu, ne adversos præcitant ramos; sic quoque, etc.*....

*Per series ac vasa olearia, etc.*.... *Quæ res*.... Cette phrase porte l'empreinte des différentes corrections tentées par les nombreux commentateurs. Nous nous bornons à faire remarquer qu'en lisant *per sensa vasa* au lieu de *perseries*, et en faisant rapporter *sensu* aux six pressoirs dont parle Varron, 1, 22, on ferait disparaître toute difficulté.

LIX. *Et quæ antea musca vocabant, nunc melimela appellant*. Pline parle également de ces pommes dites *musca* et *melimela*, xv, 12 : *Musca a celebritate metescendi, quæ nunc melimela dicuntur a sapore mello*.

*Malu cotonea, struthæa in pensilibus junctis*. Cette phrase a été certainement falsifiée. Il a été impossible de la lier avec ce qui précède, et de l'expliquer suffisamment.

LX. *Pausæas aridas*. Le mot *aridas* ne se trouve point dans le texte de Caton cité par Varron Pline, qui rapporte le même texte, l'a retranché également; Pontedera le remplace par *albus*. Ce qu'il y a de certain, c'est que le mot *albus* est aussi déplacé que celui d'*aridas*, et qu'il serait peut-être plus raisonnable de lire *verdes*.

XLI. *quod statim*.... Tout ce chapitre est entaché d'incorrection, et nous sommes portés à croire qu'il ne formerait qu'un avec celui qui précède; de sorte qu'il faudrait peut-être retabli le texte de cette manière : *Cum est olea expressa, quod statim efflueret de ea, quæ est humor aquatilis ac refrigerantem, conditum in eas fidele et quidem se solent pueri, etc.; ... tunc d'compunt in alveis leni igni duas partes, et refrigerationem condunt in vasa; tum denique ad usum recte promunt. Sunt denique conditæ... nescimus*. Ce qui nous confirme encore dans cette conjecture, c'est le passage de Pline, xv, 4 : *Oleæ conduntur amara sapore*....

XLIII. *In sole pauere oportet aquæ calidæ*. Il est indispensable d'intercaler *extra oportet* et *apud* la particule *atque*, qui se trouve d'ailleurs dans les anciennes éditions.

## LIVRE II.

INTRODUCTION. *Hæque annum ita dividerunt, ut nominis modo diebus urbanis res usurparent, reliquis vii ut cura colerent.* Tous les neuf jours, il y avait à Rome un marché public appelé *mundina*. Comme les habitants de la campagne s'y rendaient en foule, on profitait de ces jours pour faire passer des lois qui quelquefois ne pouvaient être publiées qu'après avoir été proposées ainsi pendant trois jours de marchés consécutifs, afin que les citoyens fussent à même d'en prendre connaissance.

*Si non multis vocabulis retineantur graves.* *Προστίθεται* était la pièce qui précédait la chambre à coucher, et dans laquelle se tenaient les esclaves; *παλίστρα*, le lieu réservé aux exercices; *ἀποδοτήριον* était la pièce où l'on se désaltait avant d'entrer aux banquets; *ὀνόμιον* était le nom donné aux volières en général; *ἀγοστήριον* était un colombier; et *ἐπιτομήριον*, en général, une serre.

1. *Cum Menas discessisset.*... Déjà Scaliger et l'érismus s'étaient aperçus que ce commencement de chapitre était tronqué, et qu'il devait nécessairement y avoir existé quelque autre préambule. C'est ce qui paraît surtout résulter du chapitre 8, où nous lisons : *Venit a Menate libertus, qui dicit, liba absoluta esse*; et puis du chapitre 5, qui porte : *Cum Q. Liventum alius salutasset, alius convectus esset qui tam sero venisset ad constitutum.*

*Cossinius.* C'est sans doute L. Cossinius dont parle Cicéron in *Orat. pro Balbo*, c. 23, ainsi que le fait observer Ernesti dans son *index Ciceronianus*.

*Thales Milesius.* L'un des sept sages de la Grèce. Il fut le premier des philosophes qui s'occupa d'astronomie, et qui prédit une éclipse de soleil. Il mourut dans un âge très-avancé, en assistant à un combat de luteurs.

*Zeno Citius.* chef de la secte des stœiciens, et tellement respecté à Athènes, que c'était chez lui qu'on déposait les clefs de la ville.

*Diocarchus.* chef d'une secte de philosophes qui portaient son nom. Fils d'un simple commerçant, il voyagea pour s'instruire. Il mourut à Métaponte en Italie. La vénération qu'on avait pour lui était si grande, qu'on fit de sa maison un temple, ou on l'adora comme un dieu.

*Latine rotas.*... Ce passage a donné lieu à de nombreuses conjectures. On se demandait avec raison comment les chevres de la Samothrace pouvaient être appelées en latin *rotæ*. Visum et Scaliger ont proposé de lire *platycerotas*. Schneider aime mieux lire *strepsicerotas*; c'est cette espèce de chevreuil qui a le bois droit et cannelé, et dont parle Pline, XI, 45. Cette dernière variante nous paraît mériter la préférence.

*Qui ipsas pecudes propter civitatem aureas habuisse pelles tradiderant.* La tradition d'un bœuf d'or, conservée dans la famille des Pelopides comme une espèce de palladium de la royauté, se trouve rappelée dans le *Thyeste* de Sénèque. Le vol de ce bœuf est l'un des principaux griefs articulés par Atre contre son frère.

*Quod nominaverunt a capris. Egeum pelagus.* Les chevres s'appellent en grec αἰγες.

*In Sabinis Canternum montem.* *Canterius* est le nom que les Romains donnaient à un cheval hongre.

*Quod Paribus potissimum consuevit urbem.* Les *Parilia* étaient les fêtes que les pères célébraient en l'honneur de la déesse et du dieu Pales, le 14 des kalendes de mai.

*Uxo urbis.*... Voici ce que nous dit Servius dans ses commentaires de Virgile : « Lorsque les anciens voulaient brûler une ville, ils attelaient un taureau et une vache à

une charrue, en prenant le soin de mettre la vache du côté de l'emplacement de la ville. Puis, retroussant leur robe et s'en couvrant la tête (ce qu'on appelait se ceindre à la manière des Sabins), ils conduisaient cette charme, le manche courbé, du côté de l'emplacement de la ville, pour faire tomber les mottes de terre de ce côté, et traçaient un sillon de toute la longueur des murs qu'ils devaient donner à la ville, en relevant le soc aux endroits destinés à l'emplacement des portes. Quant au mot *urbum* lui-même, voici ce que nous dit Varron dans son traité des Origines, IV, 32 : *Inburum fictum ab urbo, quod da flectum, ut redeat sursum versus, ut in aratro quod est urbum*; puis plus loin : *Bura a bubus*; *alii hoc a curvo urbum appellant.*

*Cum Iustratur, suoridauribus.*... Les *suoridauribus* étaient le plus considérable sacrifice que l'on offrait au dieu Mars. Ce sacrifice se faisait pour la purification ou l'expiation des champs, des fonds de terre, des armées, des villes. Les *suoridauribus* étaient distingués en grands et petits; les petits étaient ceux où l'on immolait de jeunes animaux, un jeune cerf, un agneau, un veau; les grands étaient ceux qui se faisaient avec les mêmes animaux adultes, verrat, bœuf, et taureau. Avant les sacrifices on promenait trois fois ces animaux autour de la chose impure. On immolait toujours le verrat le premier, comme l'animal qui nuit le plus aux semences et aux moissons, et successivement le bœuf et le taureau. Chez les Grecs le même sacrifice avait lieu en l'honneur d'autres dieux; par exemple, de Neptune (voir Homère), ou d'Esculape (voir Pausanias).

*Monte Tagro, quendam e vento certo tempore capiunt apices.* Plin., X, 60, nous dit : *Quidam e vento putant ea generari, qua de causa etiam cephycra appellantur.* Servius, dans ses commentaires de Virgile, *Georg.*, III, 278, fait également allusion à ce passage : *Hoc etiam Varro dicit : In Hispania anteriore certo tempore equas, nimio ordine commotas, contra rogidiores ventos ora patefuisse aut sedandum calorem, et eas erinde concipere et edere pullos, licet velles, des tamen minime duraturos; nam brevis admodum vite sunt.*

*Chordi.* Plin., VIII, 47 : *Chordos vocabant antiqui post id tempus natos.*

II. *Ventrem quoque ut habent pilosum.* *Hæque quæ ut non habereut, majores nostri apices appellant, ac rejiciebant.* Plin. parle également de ces bœufs apices, et nous dit : *quibus venter nudus esset, apices appellant damnanantque.*

*Item bene pro singulis ut procedant.* Nous faisons remarquer avec Schneider que le mot *procedant* a dans ce passage la signification de *valeant*, *ducantur*, *nummerentur*; cette locution a été d'ailleurs parfaitement expliquée dans Gronovius ad Livium, V, 48, p. 213, tom. II.

*Cum inter hæc bina loca, ut jugum continet sirpentes, sic caltes publicæ distantes pastiones.* *Hæc caltes* étaient des chemins réservés aux troupeaux dans les forêts qu'il fallait traverser, lorsqu'on les conduisait des pâturages d'été à ceux d'hiver. Schneider pense au contraire qu'il y avait dans les forêts, de distance en distance, des places entières qui étaient abandonnées aux troupeaux lorsqu'ils étaient conduits aux pâturages d'hiver ou d'été, et que c'était là ce que l'on appelait *caltes publicæ*.

*Ita pascere pecus oportet, ut averso sole agat.* Voici ce que nous dit Columelle à ce même sujet : *Si quidem pluvium refert ut ne pascuntium capita soli edversu soli, qui plerumque nocet animalibus erente præ-*

*dicto sidere.* Plume fait la même recommandation, vii, 73.

*Quamvis admissura sit, eadem aqua uti oportet, quod commutatio et lanum facit varium, et curram put alterum.* Les Géoponiques nous recommandent également de prendre cette précaution : *τοῦτο αὐτὸν ἐξ αὐτῆς τῆς ἐξελίξεως ὕδατος γρηγορεῖται.* Plume dit au même sujet, viii, 47 : *Mutatio aquarum potiusque curat lanuennum.*

*Deterruit ab sulcendo fuscillis e juncis, alare quare quod alligant ut naturam.* La signification de *fuscillis* résulte suffisamment du passage de Caton, 51, où il est dit : Il importe que les bœufs aient la bouche garnie de petits paniers, pour qu'ils ne broutent pas l'herbe en labourant. *Boves fuscillis habere oportet, ne herbam sectentur, cum arantur.*

*Dum agnoscent matres agni, et pabulo se satuerent.* Ici nous avons pris pour guide Crescensius, qui généralement nous a été d'une grande utilité pour l'intelligence du texte de Varron. Cet auteur a écrit en latin un traité d'agriculture extrait en partie des agronomes romains, et cela à une époque où Varron était certes moins dénoture par les commentateurs qu'il ne l'est aujourd'hui. Voici ce qu'il dit sur ce point : *Cum perire incipiant oves, pastores eas impediunt in stabulo, quod ut cum rem habent seclusa, dique agnos, recerent natos, ad ovium apponunt, et per latum retinent cum matribus, dum agnoscent matrem et pabulo se satuerent.*

*Sed ea (ut dicit) in libro scripta magister pecoris habet.* Varron s'oublie en ce moment, ou plutôt ne pense plus à ses interlocuteurs ; car c'est Atticus qui parle, et c'est Scrota seul qui pouvait dire *ut dicit*.

III. *O Faustule noster.* Allusion au nom du père qui avait nourri Romulus et Remus pendant leur enfance. Melanthius était le gardien des chèvres d'Ulysse à Ithaque.

*Nunquam enim sine febris sunt.* Gessner raconte à ce propos le fait suivant : Un enfant né à Nîmes pendant la peste de 1629 avait perdu sa nourrice à la suite de la contagion. Lève par une chèvre, il lui dès son enfance en proie à une espèce de fièvre, qui ne le quitta point le reste de ses jours.

*Quod epreas sonus sanus nemo promittit.* Jeu de mots résultant de l'opposition du sens propre au sens figuré dans le mot *sonus*.

*De quibus admirandum illud; quod etiam Archelus scribit, non, ut reliqua animalia, nardibus, sed auribus spiritum ducere.* Cette absurde notion se trouve également chez Plac, liv. VIII : *Auribus eas spirare, non nardibus.* Aristote, en rapportant cette observation, la traite de fable.

IV. *Sed quis e paruloribus.* L'origine que donne Tremellius de son surnom de Scrota est bien différente de celle rapportée par Macrobie : « Les esclaves d'un certain Tremellius avaient volé une truie à un de ses voisins, et l'avaient tuée. Celsus, averti de ce vol, fit fermer la maison de Tremellius de façon que rien n'en put sortir, et le somma de lui rendre la truie. Tremellius cache l'animal sous les couvertures du lit où reposait sa femme, et permet ensuite au réclamant de faire toutes les perquisitions qu'il voudra. On arrive au lit, et Tremellius affirme par serment qu'il n'a chez lui d'autre truie que celle qui est couchée là. Cette plaisanterie lui valut le surnom de Scrota. »

*Nec me esse ab Eumæo ortum.* Eumée était le gardien des pourceaux d'Ulysse; Homère en fait l'éloge dans le 4<sup>e</sup> livre de l'Odyssée.

*Qui questor cum esset Licinio Nerva....* Tite-Live nous apprend que Licinius Nerva avait d'abord été envoyé en Macédoine pour faire l'inspection des troupes, et qu'il fut fait préteur l'an 587 de la fondation de Rome.

*Itaque eis animam datam esse proinde ac saltem, quæ sereret curam.* Les anciens affectaient singulièrement cette idée, car ils l'ont souvent reproduite. Leur esprit philosophique se plaisait à matérialiser l'âme, en l'assimilant au sel qui vivifie. Cicéron, de Nat. Deor., ii, 64, en fait honneur à Chrysippe.

Plume, viii, 77, nous dit aussi : *Animatum homo rime bratum, enmatique et pro sole datum non allepide existimabatur.*

V. *Et Varrorem nostrum, inquit, πρῶτος ἔλεγε.* Allusion plaisamment satirique à la qualification homérique des rois et des princes.

*In quo quidem, inquit Varron, mea partes, quoniam bores ibi et vaccæ.* Jeu de mots sur l'analogie de *vaccæ* et de *vaccæ*.

*Ab hoc (a bore) antequam manus ita abstinere voluerant, ut capite succerent, si quis occideret.* Ovide fait dire à Pythagore, dans son livre contre l'usage de se nourrir de la chair de ces animaux :

*Quid meruisse bores, animal sine fraude dolisque, Innocuum, simplex, natum tolerare labores?*

Ov., Met., vi, 420.

Plume nous apprend également que le bœuf qui cultivait la terre était tellement respecté des anciens Romains, qu'il y eut un citoyen accusé et condamné pour avoir tué un de ces animaux; ce crime égalant à leurs yeux celui du meurtre d'un laboureur. Le même fait est rapporté par Valère Maxime, viii, 8.

*Nam ab hoc pecore Athenis Buzages nobilitatus, Argis Onogiros.*

Plume, viii, 57, prétend qu'il y eut un Athenien du nom de Buzages qui fut l'inventeur de la manière d'atteler des bœufs à la charrue; d'autres auteurs pensent que ce nom n'est pas un nom propre, mais une épithète donnée à l'inventeur, et formée des deux mots βουζ, bœuf, et jong, jonger, et donnée à l'inventeur.

Quant à Onogiros, nous n'en trouvons trace dans aucun auteur ancien.

*Nam minus satisfecim tibi quam qui Bugoniam scripsit.* Ce qui résulte des différents commentaires de ce passage est que *bugonia* était une location usitée pour exprimer ce qu'il y a de plus agréable. Scaliger, après avoir comparé au texte les explications de Turnèbe, ajoute assez plaisamment : *Si quid voluerit Varro nescire; quid noluit scire.*

*Ne giberi, sed spina leviter remissa.* Le mot *gibberne* se rapporte nullement à *nares*, comme le pense à tort Gessner, mais bien à *spina*, comme le fait observer Dickson.

*Luui qui ad eum borem emant, et qui ad uterum, hostes sententem non solum stipulati.* Cette phrase paraît être en contradiction avec tout ce que nous savons des sacrifices de l'antiquité, puisque les victimes qu'on immolait devaient avant tout être sans défauts. Gessner dit à ce sujet qu'un animal peut être exempt de défauts, sans être sain; de sorte qu'on aurait pu nommer un bœuf affecté de la fièvre, pourvu qu'il ne fut ni borgne ni boiteux. Schneider, au contraire, fait observer que cette clause de la santé et de l'entière, par la seule raison que les prêtres eux-mêmes avaient continué de s'assurer de l'état sanitaire des victimes, sans avoir besoin d'en demander des garanties au vendeur.

\* *Hoc secundum astri exortum facio, quod Græci vocant Ἀγέζα, Fidem nostri.* Cette constellation se lève, d'après Pline, le jour des nones de janvier, Plin., viii, 26.

VI. *Non enim si muræna optine flute sunt in Sicilia, et ellops ad Rhodon, continuo hi pisces in omni mari similes nascentur.* Les muræna flute sont ce qu'on appelle en grec *ῥόζαρι*. Macrobe nous apprend que ces poissons étaient appelés flute, parce que, à force de flotter à la superficie des eaux, ils étaient en quelque sorte grillés par l'ardeur du soleil, au point que pendant toute leur souplesse, ils ne pouvaient plus se plonger dans la mer, et qu'il était facile de les prendre à la main.

VII. *Etas cognoscitur equorum, et fere omnium qui ungulas induritas habent.* Ce passage, relatif à l'âge du cheval et aux moyens de le reconnaître à ses dents, est très-obscur, et paraît avoir subi de nombreuses altérations. Schneider a recours, pour l'expliquer, aux Géoponiques; et voici comment il retablit le texte : *Quinto anno incipiunt, deinde eodem modo amittere binos (scilicet utroque) tum quas caros habent renascentes, eis sexto anno impleri (incipiunt).* Ce qui paraît du reste confirmer cette interprétation, c'est le 11<sup>e</sup> livre de Pline, ch. 64, où nous lisons : *Amittit tricesimo mense prunores utroque binos. Sequenti anno totidem prunores, cum subeunt ducti columellares. Quinto anno incipiunt, binos amittit, qui sexto anno renascuntur. Septimo anno omnes habet et renatus et immutabilis.*

*Corpore mallo.* Ces deux mots paraissent avoir appartenu à une phrase entière, dont ils ont été détachés mal à propos. Dans l'isolement on nous les trouvons ici, nous avons pensé qu'il fallait les séparer du reste du texte en les mettant entre parenthèses.

*Cum menses ferunt,* signifie littéralement : lors des pertes mensuelles. Déjà les Géoponiques avaient relevé cette erreur en substituant *annuelles* à *mensuelles*, ce qui est aussi plus conforme à l'histoire naturelle; car on prétend que ce phénomène chez les juments ne se reproduit que tous les ans. Il paraît au surplus que cette locution, *cum menses ferunt*, ne doit point être prise dans le sens absolu que lui donnent les commentateurs, et que *menses* s'entend de toute perte périodique; comme le mot *menstruation* ne comporte pas précisément pour limite l'intervalle d'un mois.

*Endemque causa ibi frænos suspendendum.* Virgile dit aussi : *Primus equi labor est stabulo frænos audire sonantes.* Ovide s'est servi de la même expression : *fræna sonantia.*

*Quod quarto die feceris.* Il paraît que le mot *die*, que nous trouvons dans le texte de Schneider, est l'altération de *decimo*; de sorte que dans le principe on lisait *quarto decimo feceris*, ce qui est d'ailleurs plus conforme au sens de la phrase.

VIII. *Nam muli et huius bigeneri, atque insiticii, non suapte genere ad radicibus.* Pline et Columelle nous parlent également de ces *hiius*. Le premier nous dit au livre viii, chap. 44 : *Equo et asino gentios mores huius antiqui vocabant, contraque mulos quos asini et equæ generaverunt.* L'autre, vi, 37, s'exprime ainsi : *Qui ex equo et asino concepti generantur, quævis a patre nomen traherent, quod huius vocantur, matri per omnia magis similes sunt.*

IX. *Proverbum ut tollant antiquum : vel etiam ut vellos operant de Achæne, atque in domum afferant dentes.* Tous les commentateurs se sont mépris sur le sens de cette phrase, en supposant que Varron

avait voulu faire allusion à l'ancien proverbe : *tot scripi, tot hostes*, et par extension *tot canes, tot hostes*. Cette erreur les entraîne à dénaturer la signification véritable de *tollant*, et à la traduire par *rappeler*. Nous croyons, au contraire, que Varron par le mot *proverbum* n'entend autre chose que la fidélité proverbiale des chiens; et en laissant au mot *tollant* sa signification de *détruire, ôter*, nous sommes naturellement amenés à traduire *proverbum tollere* par *démener le proverbe*. Quant à la fable d'Actéon, tout le monde sait qu'il a été dévoré de ses propres chiens.

*Catuli dictus XX videre incipiunt.* Ce chiffre paraît être contredit par l'expérience. Déjà Aristote a fait observer que le nombre de jours pendant lesquels ils sont privés de la vue dépend de l'époque de l'année où ils sont venus au monde. D'ailleurs Pline nous dit, viii, 40, que plus la mère a de lait, plus la vue tarde à leur venir; de sorte cependant que ce n'est jamais après le 21<sup>e</sup> ni avant le 7<sup>e</sup> jour de leur naissance.

X. *In cantonibus dominum legitimum sex fere res perferunt : si hereditatem justam adit : si, ut debuit, mancipio ab eo accepti, a quo jure cendi potuit : aut si in jure cessit, cui potuit cedere, et id ubi oportuit : aut si usu cepit.* La mancipation de certains fonds privilégiés se faisait avec beaucoup de solennité, et en présence de cinq témoins. Ce que les Romains appelaient *cessio in jure* était un mode d'acquisition bien plus simple que la mancipation; il suffisait pour cet acte judiciaire de trois personnes; l'acquéreur, le propriétaire et le prêteur. L'*usucapio* était l'acquisition du droit de propriété à titre de possession paisible, après un temps prescrit par les lois.

*Aut si e præda sub corona emt.* Les esclaves se vendaient chez les Romains comme se vendent chez nous les animaux. Varron met les pâtres dans la classe des mulets et des chiens : on leur mettait une couronne sur la tête, comme nous attachons de la paille à la croupe des chevaux qui sont à vendre.

XI. *Non negarim, inquam, ideo apud divæ Ræmæ succellam a pastoribus satam pecuniam.* Relativement à ce figuier dont parle Varron, on lit dans Pline, x, 20 : *Cultitur ficus arbor in foro ipso ac comito Romæ nata, sacro vulgaribus dii coaditis, magisque ab memoriam ejus, quæ nutrita fuit Romæ et Ræm conditoris appellata; quoniam sub ea cæcena est lupa, infantibus præbens rumen.*

### LIVRE III.

I. *Etenim vetustissimum oppidum cum sit traditum grecum, Bæotæ, Thebæ, quod rex Oggyges arripuerit.* Oggyes est le plus ancien roi dont parle l'histoire; c'est pour cela que les Grecs se servaient du mot *Ὀγγυγιον* pour désigner une chose fort ancienne.

*Nam in hoc nunc denique est, ut dici possit, non cum Ennius scripsit, septingenti sunt patulo plus aut minus anni, angusto antyror postquam inculta condita Roma est.* Le poète Ennius mourut l'an 585 de la fondation de Rome, sous le consulat de Marcus Philippus et de Servilius Cepion; ainsi le comput cité, et qui se trouve dans ses Annales, écrites en 555, était de son vivant un anachronisme. Il n'en était pas ainsi du temps de Varron; car c'était en 717 de la fondation de Rome qu'il composait son livre, et c'est en 727, suivant Eusèbe, qu'il mourut, à l'âge de 90 ans.



*Nam lingua prisca et in Græcia volens Bront sine afflatu vocant collis Tebas.* Scaliger s'attache à prouver que l'origine que Varron donne à la ville de Thèbes est un mot phénicien qui signifiait *nari-cula*, petit vaisseau : ce qui vient à l'appui de cette explication, c'est qu'on appelle en hébreu une arche *arca* (thébe).

II. *Muli dum dirimuntur, inquit, suffragia, vis potius villæ publicæ utamur umbra.* Lorsque le peuple romain était assemblé dans le champ de Mars pour donner son suffrage, une partie se retirait dans la villa publique pendant qu'on dénouillait le scrutin, et le reste se mettait à l'ombre sous des tentes que les candidats faisaient dresser dans le champ de Mars pour eux et leurs partisans. Comme ces tentes étaient mal construites, mal couvertes, et souvent trop petites pour le nombre de personnes qu'elles avaient à recevoir, Varron les appelle *dirimuntur*. On voit dans Ovide qu'elles étaient couvertes de feuillages et de toges : *Sunt quibus e ramis frondea facta casa est. Pars sibi pro rigidis colamas struture columnas, Desuper extentas imponere togas.*

*Sedebat ad sinistram ei Cornelius Merula consulari familia ortus, et Fecellus Pato Reatinus, ad dextram Minutus Pica, et M. Petronius Passer.* Tous ces noms sont des noms d'oiseaux, ce qui motive la plaisanterie d'Annus.

*Nunc ubi hic vides citrum aut aurum?* On juge, par plusieurs épigrammes de Martial, que ce bois était plus précieux à Rome que l'or même. *Mensa citrea. Accipe, felices, atlantica mœnera, silvas : Auræ qui dederit dona, minora dabit.* Pliny dit également que si les hommes reprochaient à leurs femmes leur luxe en pierres précieuses, celles-ci reprochaient à leurs maris leurs folles dépenses pour des tables en citronnier.

*Vestigium ubi sit nullum Lysippi aut Antiphili, sed crebra satoris et pastoris.* Lysippe, fameux sculpteur, qu'Alexandre, regardant comme le seul digne de faire sa statue, était de Sicyone. Pliny, xxxvii, 7, nous dit qu'il avait fait 1500 statues, et que chacune d'elles aurait suffi pour faire sa réputation comme sculpteur. Ce nombre est calculé d'après la quantité de pièces d'or que l'on trouva après sa mort dans une cassette où il avait coutume d'en mettre une en réserve chaque fois qu'il touchait le prix d'une statue. Quant à Antiphile, Pliny nous dit qu'il était Égyptien, et peintre médiocre : Varron le met à côté d'un fameux sculpteur, pour faire ressortir le mauvais goût de son temps, qui consistait à avoir des tableaux représentant des personnages dans le genre bouffon connu le nom de *gryllus*.

*Nisi si apud Sicum Siculum fit mel, Corsicam in Reatino.* Le miel de Sicile était un miel doux, provenant d'Hybla, où le thym abondait ; tandis que le miel de Corse avait un goût amer, parce qu'il était extrait de l'absinthie.

*L. Albutus, homo apprime doctus, cuius Luciliano caractere sunt libelli.* Ce n'est point ce même Albutus, comme le dit à tort S. de la Bonneterie, qui pendant son exil à Athènes s'occupait de sciences, et dont parle Cicéron dans son traité *De finibus*, liv. I, ch. 3 ; l'Albutus dont parle Varron a écrit des satires dans le style de Lucilius, premier poète satirique des Latins.

*Minerva.* On appelait *Minerva* le présent que les écoliers faisaient à leur maître le jour de la fête de Minerve.

III. *Qui habebat piscinum, nisi dulcem, et in ea dormitabat squalos ac mugiles pisces. Squalos signum un poisson dont les écailles sont très-raboteuses.* Pliny,

ix, 24, met ces sortes de poissons dans la classe de ceux qui au lieu d'arêtes n'ont que des cartilages ; avec cette différence qu'ils ne sont point plats, comme les autres poissons cartilagineux. Quant aux *mugiles*, le même auteur nous dit, ix, 16, que ces poissons sont si souples et si légers qu'ils sautent par-dessus un vaisseau ; il ajoute plus loin que lorsqu'ils sont effrayés, ils se cachent la tête dans l'eau, et s'imaginent des fois que le reste de leur corps est également caché. Suivant l'interprétation des traducteurs de Pliny, nous avons rendu *mugiles* par *mulets*. Cependant le passage de Varron que nous avons cité au commencement de cette note a fait demander à plusieurs commentateurs comment les mulets, poissons de mer, pouvaient se conserver dans l'eau douce ; objection qui tombe d'elle-même, puisque tout le monde sait que les mulets vivent également dans les rivières et dans l'eau salée.

*Quis contra nunc Rhinton.* Gessner prétend que sous ce nom emprunté Varron veut désigner les comédiens Esope père et fils, tous deux connus par leur gourmandise et leur prodigalité ; comme on peut le voir dans Pliny, x, 51 et 72. Ce passage de Varron peint d'ailleurs on ne peut mieux le luxe des Romains de cette époque ; et Columelle, viii, 16, 4, le reproduit de la manière suivante : *Itaque Trementus Varra, Nullus est, inquit, hoc seculo nobilio ac Rhinton, qui jam non dicat nihil sua interesse, utrum ejusmodi piscibus, an ranis frequens habeat vivarium.*

IV. *Ille ego vero, inquit, (ut aiunt) post principia in castris.* On appelait *principia* castrorum l'endroit où était la tente du général, celle des tribuns militaires et des premiers officiers. C'est là aussi que se gardaient les aigles des légions et les drapeaux des cohortes. On lui donnait le nom de *principia*, parce que c'était là la tête du camp (*principium*). De là ces locutions : *esse apud principia, in principiis, post principia*.

V. *Pl. mularia et colubinae.* Relativement à *mularia*, Varron dit dans son Traité de la langue latine, livre 6 : *Feculenta et mularia dicta a cibo : quod altera fœco, altera multo fiunt porcos.* Nous avons en français le mot beligne qui correspond à *feculenta* ; mais celui de *mularia* (oiseau qui se nourrit de millet) n'a pas d'équivalent dans la langue.

*Ostrum habere humile, et angustum, et potissimum ejus generis, quod cochleam appellant.* Ces espèces d'entrées étaient, d'après Gessner, couronnées, et ouvertes dans une seule partie ; de sorte que, tournant sur elles-mêmes au moyen d'une vis, elles ne livraient à l'animal d'autre passage que celui qu'on voulait bien lui donner.

*Ad speciem cancellorum scenicarum.* Les *cancelli* étaient des places réservées aux spectateurs dans les théâtres. Elles consistaient dans des planches parallèles aux gradins, et garnies de barres perpendiculaires pour soutenir le dos de ceux qui étaient assis sur le gradin inférieur, afin qu'ils ne pussent pas se jeter en arrière sur ceux du gradin supérieur.

*In quo diceres bonæ reiisse non modo Archetypum inventoris nostri ἑρμηνεύσαντος M. Lucii Strabonis.* Pliny, x, 50, nous parle aussi de cette invention : *Arteria primus instituit inclusis omnium generis arbutis, M. Lucius Strabo, equestriis ordinis Brundisii.* La description que Varron nous donne ici de sa Voûte est un des morceaux les plus intéressants et en même temps l'un des plus obscurs de tout l'ouvrage. Il a de tout temps été le sujet des recherches les plus actives de la part des savants, qui se sont attachés surtout à rétablir

un texte mutilé, corrompu et défiguré de mille manières par les anciens copistes et par les grammairiens. Il est vraiment à regretter que de nos jours aucun architecte antiquaire n'ait apporté dans l'étude de ce monument ses notions spéciales et pratiques au secours de la philologie. Il en serait résulté sans doute de nouvelles lumières sur l'économie de ce singulier *specimen* de l'antiquité, qui, dans la relation confuse et presque énigmatique que nous en ont transmise les manuscrits, présente encore un curieux aperçu de l'état de l'art, du luxe et des mœurs au temps où errait l'auteur. Parmi les philosophes nous devons placer au premier rang Turnèbe, qui dans ses *Animadversiones*, liv. XXI, ch. 18, a discuté ce passage avec une profonde érudition, et essayé, sur les seuls éléments que lui fournissait le texte, de reconstruire la volière en entier. S. A. de Segner a également décrit une partie de cette volière (*de Ornithone Varronis minore et rotundo; Lipsie, 1773*). Goiffon, de l'Ecole royale vétérinaire, nous a donné une traduction de ce chapitre, avec des notes exégétiques. C'est ce travail que Sab. de la Bonneterie a entièrement reproduit dans sa traduction, sans indiquer la source où il avait puisé; et hâtons-nous d'ajouter que c'est là un des meilleurs chapitres de son ouvrage. Cependant le travail de Goiffon est loin d'être complet: la situation des parties qui composent la volière n'est pas toujours indiquée avec exactitude; il a glissé sur les difficultés grammaticales, et n'a pris conseil que de son imagination pour interpréter des passages obscurs que la critique était seule en droit d'éclaircir.

*Ab insula ad Museum quæ est ab ima fluvia.* Cette topographie du cabinet de travail de Varron rappelle celle de Cicéron. *Ventum in insulam est, dit-il, leg., u. 1; hoc vero nihil est amaranus; etenim hoc quasi rostro finditur Fibreus et, divisus æqualiter in duas partes, latera hæc altius, rapideque dilapsus, cito in unum confluit, et tantum complectitur, quod satis sit medicæ pulvisculæ loci. Quo effecto, tanquam id habuerit operis ac muneris, ut hæc nobis efficeret sedem ad disputandum, statim precipitat in Irem.*

*Deformatas ad tabule litterariæ speciem eum capitulo.* Scaliger fait remarquer que la forme des tablettes au moyen desquelles les enfants apprenaient à lire et à écrire était celle d'un carré long, et surmonté d'une espèce de chapiteau tronqué, qui servait à les suspendre.

*Ad hæc, ita ut in margine quasi infimo tabularum descripta sit ambulatio, ab ornithone plurimula, in qua media sunt carvæ, qua introrsus iter in arcum est.* Tous les commentateurs regardent unanimement le mot *plurimula* comme ayant été vicié dans son origine. Gessner suppose qu'il y avait en primitivement *P. porcevia*, c'est-à-dire, *via pedum nonagitorum*. Goiffon traduit ainsi: « De sorte cependant qu'il y a entre cette promenade et ma volière une esplanade de 58 pieds de long, « au milieu de laquelle répond la principale porte par laquelle on y entre. » Cette manière de traduire ferait croire qu'il avait ainsi corrigé le texte: *Ab hæc inter ornithonem arcum est P. longa, in qua media sunt*

Il remarque dans une note que *carvæ* a ici la signification, de porte, passage. Schneider refuse cette interprétation en ajoutant que *carvæ* doit plutôt appartenir à la phrase suivante: *Hæc sunt (carvæ) aribus omne genus.* Quant au mot *plurimula*, il n'est guère possible d'y trouver l'indication primitive d'un chiffre, les différentes proportions de la volière ayant été assez déterminées pour que l'auteur n'ait pas besoin d'y revenir. Avec Schneider il faut lire: « *Ambulatio ab ornithone disjuncta, in qua media intratus in arcum est*, et restituer ensuite à la phrase *hæc sunt* le mot *carvæ*.

*Secundum stylobatis interiorem partem, dextra et sinistra, ad summum arcum quadratum, e medio diverse duæ non lura, sed oblonge sunt piscinæ ad porticus versus.* Goiffon traduit ces mots de la manière suivante: « A quelque distance de la face intérieure du « stylobate, tant de celle qui règne depuis l'entrée principale jusqu'au mur à droite, que de celle qui règne de « puis cette même entrée jusqu'au mur à gauche, commencent deux viviers peu larges etc. » Il ajoute dans une note que le premier filet formait le ciel de la plus grande partie de la volière, et qu'il n'y avait que les portiques qui fussent couverts, de façon à garantir de la pluie. Les oiseaux n'avaient aucun accès sous ce couvert, puisque le second filet descendait de l'architrave au stylobate, et que l'un comme l'autre étaient le terme intérieur de la partie quadrangulaire de la volière, où les oiseaux étaient enfermés.

Or, d'après Goiffon, tout l'espace carré aurait été tendu de filets, et les portiques occuperaient la même place que Varron avait assignée à la promenade. S'il en était ainsi, le petit ruisseau qui porte ses eaux aux grives devenait inutile, puisqu'elles auraient pu se désaltérer aux viviers. D'ailleurs les mots *secundum stylobatis interiorem partem*, ne permettent point de supposer que les portiques se trouvaient près de la promenade, puisque, comme Gessner le remarque très-bien, c'est la partie que *arcum interiorem, non muerem, anteriorem respicit*. Entraîné par cette première erreur, Goiffon devait naturellement se tromper sur le sens des mots *ad porticus versus*, qu'il traduit en disant: « en sens opposé à celui du portique. »

*Inter eas piscinas tantum modo accessus semita in tholam, qui est ultra rotundas columnatus, ut est in æde Catuli, si pro parietibus feceris columnas.* Catulus est le collègue de Marius au consulat, qui défit les Cimbres, et que ce même Marius condamna ensuite à mourir, malgré les instances de plusieurs citoyens qui demandaient sa grâce. Catulus s'enferma dans sa chambre à coucher, et s'asphyxia par la vapeur du charbon allumé. Quant au *tholos*, Vitruve, 1, 71, nous dit: *Tholos intelligentius erectiores testudines, templis addit solitas quas Itali tribunus vocant.* Ce même auteur dit encore, iv, 7: *Tholam Galli laternam appellant.* De là l'origine du mot *lanterne* d'un dôme, dont nous nous servons encore aujourd'hui.

*Inter has et exteriores gradatim substructum at βασιλικον arum; multuli crebri omnibus columnis ampositi, sedilia arum.* L'explication de ce passage résulte tout simplement de celle que nous avons donnée plus haut, relativement au mot *cancelli*. Nous nous bornerons à remarquer que dans notre traduction nous avons mis à profit la correction proposée par Schneider (*sunt structa, at βασιλικον, multuli crebri impositi sedilia arum*), sans pourtant oser la recevoir dans le texte.

De Segner proposait de lire: *inter culeitæ et columellas*; conjecture heureuse, que nous avons suivie avec Goiffon en traduisant.

*Ex suggesto faleris, ubi solent esse.* Schneider a raison de dire que tout ce passage serait mieux placé plus haut après la phrase: *circum faleræ uti navalia sunt excavata anatium....* de sorte que la phrase suivante commencerait par: *Tum et aqua, etc....* Nous comprenons en effet que Varron devait d'abord finir la description du socle avant de commencer celle de la table, pour l'interrompre ensuite et revenir au socle.

*Intrinsæcus sunt tholo stella Lucifer interdix, noctu hesperus ita circumvent ad infimum hemisphaerium, ac moventur, ut indicent quot sunt horæ.* Goiffon

fon fait observer que les anciens, mauvais astronomes, faisaient deux étoiles de cette planète que nous connaissons sous le nom de Venus, et qui, comme dit Pline, mieux instruit que Varron, prévient le jour le matin, comme un autre soleil, et en prolonge sa lumière le soir, comme une autre lune. Nous croyons plutôt que l'architecte a emprunté les images Lucifer et Hesperus pour distinguer les heures du jour et celles de la nuit.

*In eodem hemisphærio medio circum cardinem est orbis ventorum octo, ut Athenis in horologio, quod fecit Cyrrhestes.* Vitruve, I, parle aussi de cette horloge : *Sed qui diligentius perquisierunt, tradiderunt eos esse octo : maxime quidem Andronicus Cyrrhestes, qui etiam cæcypum collocavit Athenis, turrim marmoream, octogonon, et in singulis lateribus octogoni singulorum ventorum imagines exculpas contra suos cuiusque flatus designavit...* On voit que le mot de *Cyrrhestes* signifie citoyen de Cyrrhus, ville de Syrie, et que le nom de l'artiste était Andronicus. Il faut supposer qu'il avait eu une grande célébrité, pour que Varron se contentât de l'appeler ici tout court le citoyen de Cyrrhus.

Les anciens n'avaient d'abord distingué que 4 vents, puis 8, et enfin 12; mais ils aimèrent mieux s'en tenir à l'ancienne division en huit, ainsi que nous l'apprend Pline, 2, 47.

*Narrat ad tabulam, cum dirimerent, quandam depressum tesseras conficere in lœulum.* Voici la manière dont se faisait l'élection des magistrats. Chacun apportait un bulletin, *tabula*, sur lequel était écrit le nom de son candidat; ou plutôt on donnait dans le champ de Mars même un bulletin blanc à chaque citoyen, afin qu'il le remplît du nom qu'il jugerait à propos. Chacun déposait son bulletin dans une urne; et quand il s'agissait ensuite de dépouiller le scrutin, *dirimere* (*dirigere*), on écrivait sur des tablettes le nombre de votes obtenu par chaque candidat; ou bien encore on prenait dans l'urne les bulletins portant le même nom, pour les réunir dans une urne ou bourse particulière, *loculus*. Il y avait autant de ces bourses que de candidats. Comme cette opération rendait la fraude très-facile, il avait été nécessaire d'instituer des gardiens, *custodes*, chargés de la prévenir, et qui se surveillaient réciproquement. La fraude la plus commune consistait dans l'insertion par une seule personne de plusieurs bulletins portant le même nom dans l'urne générale ou dans la bourse particulière. Plutarque, dans la vie de Caton d'Utique, rapporte un fait de ce genre. Caton s'étant aperçu, dans des comices tenus pour l'élection des édiles, qu'il y avait un grand nombre de bulletins qui étaient tous écrits de la même main, découvrit la fraude, et fit annuler tout le scrutin.

*VI Arius, de pavone, inquit, libere hec dicere, quoniam discessit Firrellius.* Arius plaisait sur le mot *pavo*, pavon, qui était le surnom de Firrellius.

*Ex us M. Aufidius Luro.* Pline, X, 23, constate ce fait en disant : *Parvum cibi gratia Romæ primum accedit orator Hortensius edititque sacra sacerdoti. Saginæ primum instituit circa novissima purificatio bellum M. Aufidius Luro, e quo ex quaestâ reditus secretum scægentia nulla habuit.*

*VII. Fœnstres puniceas.* Ce sont sans doute des fenêtres peintes. Les Carthaginois paraissent avoir été en général d'habiles charpentiers; Caton vante beaucoup les *punicea cingenta* joints, jointures; Cicéron, les *puniceos lectos*; et Pline cite plus d'une fois les *puniceos lectos* et le *torcular puniceum*.

*IX. Ut maxime factitaverunt Deliaci.*

Pline, X, 50, nous dit que ce peuple est le premier qui ait engraisé les poules; ait qu'il porta si loin, qu'il y avait, du temps de Cicéron, des personnes à Delos qui, à la seule inspection d'un œuf, pouvaient indiquer la poule qui l'avait pondu, et donnait ainsi un démenti au proverbe *se ressembler comme deux œufs*. Columelle, VIII, 2, parle également de cette industrie des habitants de Delos : *Itaque igitur villaticis generis non spernendus est relictus, si adhibeatur educandi scientia; quam plerique Græcorum, et præcipue colebant Deliaci.*

*Similes facie non his villaticis gallinis nostris, sed africanis.* Scaliger remarque que les *gallinæ africanæ* sont les mêmes que les Français appellent *poules de Ganne*.

*Gallinæ africanæ sunt grandes, varior, gibberæ, quas πελαγονίδες appellant Græci.* Pline, 10, 26, nous apprend que ces poules portent le nom de *πελαγονίδες*, parce qu'elles venaient, à certaines époques de l'année, se battre sur le tombeau de Méléagre en Béotie. C'est par une raison analogue que celles qui venaient tous les ans à Troie se battre sur le tombeau de Memnon étaient appelées *Memnonides*.

*X. Cum exsulat, quinque diebus primis palinatur esse cum matre.* Columelle fait la même recommandation; mais il veut que la mère soit enfermée, et qu'on ne laisse sortir mère et petits, après le cinquième jour, que si le temps est beau.

*XII. Lupinus dicitur habere in Torquiniensi septa jugera vii, in quo sunt inclusi non solum equæ duri, sed etiam oves feræ.* Pline parle également de ce Fulvius, VIII, 78 : *Uvaria aprorum ceterorumque silvestrium prunis togati generis invenit Fulvius Lupinus, qui in Torquiniensi feras pascere instituit.* Le même auteur l'appelle, IX, 82, *Hirpinus*. Festus nous apprend à ce propos que *Lupinus* a la même étymologie que *Hirpinus*, puisque les Samnites appelaient un loup *irpus*, au lieu de *lupus*.

*Alterum ne felis aut malis aliare bestia.* La plupart des commentateurs expliquent *malis* par *laris*, blaireau, et Sab. de la Bonneterie partage cette opinion. Saumaise pense que ces animaux sont les mêmes qu'on appelle vulgairement martes. Mais la *martre*, recherchée pour sa fourrure, habite ordinairement les contrées septentrionales. Nous avons cru devoir traduire *malis* par *fonine*, autre espèce de rongeur, bien connue par les ravages qu'elle exerce dans les basses-cours.

*Fit enim serpe cum habent cubulos recantes, alios ut in ventre habere reperiuntur.* Pline explique par *superficiaria* la fécondité extraordinaire de ces animaux : *Solus præter dasypodem superfetatus, aliud educans, aliud in utero plus vestitum, aliud implume, aliud inchoatum gremio pariter.*

*Itaque de his Archelaus scribit, annorum quot sint si quis velit scire, inspicere oportet foraminum naturæ, quæ sine dubio aliis alio habet plura.* Voicicommment Crescentius s'exprime à cet égard : *Itaque qui scire velit masculum a femina discernere, ut Arcadius scribit, naturæ foraminum debet inspicere; nam sine dubio masculus unum, femina duo inveniantur habere, si caute et subtiliter inspicatur.* Il paraît que cet auteur a cru devoir expliquer aussi les paroles de Varron, dont le sens lui paraissait absurde. Il l'est en effet; mais l'observation de Crescentius n'est pas applicable à l'espèce plus particulièrement qu'à toute autre femelle; et il n'est pas besoin d'y regarder de très-près.

*Altarius generis est, quod in Gallia nascitur ad*

*Alpes, qui hoc fere mutant, quod toti candidi sunt.* Pliny, en parlant de cette espèce de lièvres, dit avec naïveté : *In Alpibus candidi, quibus hibernis mensibus pro cibatu novem credunt esse.*

*Cuniculi dicti ab eo, quod sub terra cuniculos ipsi facere soleant, ubi luteant in agris.* Pliny dit au même sujet : *Leporum generis sunt et quos Hispania cuniculos appellat, etc.* En effet, le mot *cuniculi* paraît, d'après ce que nous dit Polybe, tirer son origine d'une peuplade espagnole appelée *Koβvov*.

*Duo quidem utique te habere puto, et quod in Hispania annis ita fuisti multus, ut inde te cuniculos persecutos credam.* Varron avait fait la guerre en Espagne sous les drapeaux du parti de Pompee, et ne revint en Italie qu'après la bataille de Munda.

XIII. *Quod non leporarium, sed θηροτροφειον appellabit. Leporarium (de lepus) est un parc à lièvres, tandis que θηροτροφειον (de θηρος, bête et τροφειν nourrir) est un endroit où l'on enferme toutes sortes de bêtes fauves.*

*Ut non minus formosum mihi visum sit spectaculum, quam in Circo maximo arditum, sine africanis.* Il se pourrait que Varron, en ajoutant *sine africanis*, ait voulu faire allusion à un sénatus-consulte qui défendait d'importer pour les jeux d'édiles des bêtes fauves d'Afrique.

XIV. *Aqua, inquam, finiendæ, ne fugitivarius sit parandus.* On appelait *fugitivarius* celui qui, moyennant récompense, courait à la recherche des esclaves fugitifs, et qui les ramenait chez leur maître.

*Et hanc, dum serpit, non solum in area reperit, sed etiam si rivus non prohibet, in parietes stantes aurent.* *Parietes*, littéralement *mur vertical*. Cette condition, qui est celle de tous les murs aussi bien, que l'interposition du ruisseau dont il est question dans le texte, nous a fait penser que Varron avait ici employé le mot *parietes* pour exprimer les flancs d'un rocher.

XV. *Glarium autem dissimili ratione habetur, quod non aqua, sed maceria locus scipitur.* Les Romains mangeaient les loirs, ainsi que nous l'apprend Apicius, *Art. coqu.*, 8, 9; il y eut même des lois portées par les censeurs pour mettre un frein à ce raffinement de luxe, qui recherchait dans les mets la rareté plutôt que la délicatesse.

*Quibus in tenebris, cum cumulatim positum est in dolis, fiunt pingues.* Le texte est ici visiblement altéré. La traduction a suivi le sens de la leçon donnée par Scaliger : *cum aular positum est in tenebris.*

XVI. *Præterea meum erat non tuum, eas novisse volucres.* Appian fait sans doute allusion à son nom, qui vient de *avis*, abeille. Nous avons vu plus haut que Vaccarius a prétendu, par une raison analogue, que c'était à lui de parler des vaches et des bœufs.

*Quod si hoc faciunt etiam graculi, at non idem.* Varron, dans son traité de la langue latine, fait dériver le mot *graculus* de *gregatim volare*, voler en troupe. Il est très probable que l'on doit en chercher l'origine dans

*gragov*, qui exprime le cri de ces oiseaux; *graculus*, en ce cas, ne serait qu'un diminutif de *gracius*.

*Quod farus venit in alturia, et mel ad principia convivii, et in secundam mensam administratur.* Les Romains commençaient leur repas par boire un liquide miellé qu'ils appelaient *mulsum*; c'est de ce mot qu'on a formé celui de *promulsis*, pour désigner le commencement d'un repas.

*Et ut quidam dicunt, tria genera cum sint dum in apibus, niger, ruber, varius.* Nous ne connaissons dans l'antiquité aucun auteur qui ait établi cette triple distinction; mais tous admettent deux chefs de couleur différente.

*Eae differunt inter se, quæ feræ et cicures sunt* Pliny, qui traite du même sujet, appelle ces abeilles *siteres* ou *rusticæ*; pour le reste, il est tout à fait d'accord avec Varron.

XVII. *Interea redit ad nos Pavo, Et, si vultis, inquit, ancoras tollere, latis tabulis sortitio fit tributum.* Cicéron fait mention de deux espèces de tirages au sort : dans le premier cas il s'agissait d'établir l'ordre dans lequel les tribus devaient donner leurs suffrages; dans le second, lorsque les suffrages étaient déjà donnés, et qu'ils se trouvaient partagés en nombre égal sur plusieurs candidats, on tirait encore au sort pour savoir celui qui se rait nommé édile. Ce dernier tirage ne se faisait que *latis tabulis*, comme dit Varron; et il est constant qu'il ne s'agit dans notre passage que de cette seconde espèce.

*Nam ut Pausias, et ceteri pictores ejusdem generis loculata magnus habent arentes, ubi discolors sint ceræ, sic hi loculatas, etc.* Ce peintre, natif de Sicyme, était, de même qu'Apelle, disciple de Pamphile; son genre était la peinture appelée *encaustum* (encaustique), parce qu'on y employait le feu. Quant à celle dont parle ici Varron, elle est moins connue : il paraît qu'on gravait d'abord des tablettes de bois, et qu'on remplissait ensuite les traces laissées par le brym de cire fondue et de différentes couleurs, suivant l'objet qu'on voulait reproduire. Lorsqu'on échauffait ensuite ces tablettes, la cire s'imprimait davantage dans ces sillons, et donnait au tableau la consistance nécessaire.

*Sic hos pisces nemo cocus in jus vocare audeat.* Il y a ici un jeu de mots résultant de la double signification de *jus*, et qui n'a pas d'équivalent dans notre langue. Varron parle d'une espèce de poissons très-estimée, qu'aucun cuisinier n'ose *vocare in jus* c'est-à-dire, appeler, en justice dans un sens, ou mettre à aucune sauce, dans l'autre.

*Cum eodem tempore insulas Ludinorum ibi choræusas vidisses; sic hos pisces.* Cette phrase trouve son explication dans le passage de Pliny, où on lit : *In Lydia, quæ vocantur Calanuræ, non ventis solum, sed etiam contis quo libeat impulsæ, multorum civium Mithridatico bello subitis. Sunt et in Nymphæo parvæ saltuærae dictæ, quoniam symphonie cantu ad ietus modulantiæ pedum moventur.*

**COLUMELLE.**



# NOTICE SUR COLUMELLE.

---

Lucius-Junius-Moderatus Columelle naquit à Gades (Cadix), sous le règne d'Auguste ou de Tibère. Son père, Marcus Columelle, avait des possessions dans la province de Bétique. Le fils se rendit à Rome, où il passa sa vie, à l'exception de quelques voyages qu'il fit en Syrie et en Cilicie. On ignore s'il alla dans ces pays en simple voyageur ou avec quelque mission du gouvernement, car on ne sait rien des circonstances de sa vie. Il parle de Cornelius Celsus et de Sénèque comme de ses contemporains. Il nous reste de Columelle deux ouvrages, l'un intitulé *De re rustica*, en douze livres; l'autre *De arboribus*. Ce dernier faisait peut-être partie d'un ouvrage sur l'agriculture, en quatre livres, que Columelle avait publié comme première édition de celui que nous avons en douze livres. De cette manière Cassiodore avait raison de dire que Columelle avait composé seize livres sur l'économie rurale. Des douze livres du *De re rustica*, le premier traite de l'utilité et de l'agrément de l'économie rurale, et de ce qu'il faut pour établir une bonne économie; le second, des champs, de la manière de les semer, et de la moisson; le troisième, des vignes et des vergers; le quatrième termine la matière de la culture des vignobles; dans le cinquième, Columelle enseigne la manière de diviser et de mesurer le temps; il y parle aussi des arbres; le sixième traite des bestiaux et de leurs maladies; le septième, du petit bétail, tel que les

brebis, les chèvres et les pores; le huitième, de la basse-cour; le neuvième, des abeilles; le dixième, écrit en hexamètres, traite des jardins; le onzième fait connaître les devoirs d'un fermier, et traite ensuite du jardinage; le douzième, qui est le plus long, donne toutes sortes d'instructions et de recettes nécessaires à ceux qui s'occupent d'économie rurale.

Dans les premières éditions, le traité *Des arbres* était donné comme le troisième livre du grand ouvrage, qui ainsi était composé de treize livres. Ce petit traité a été très-utile aux critiques pour rétablir le texte du cinquième livre, qui est fort incorrect dans le petit nombre de manuscrits qui nous restent de Columelle. Cet auteur paraît avoir été peu lu. Parmi les anciens, Servius, Cassiodore et Isidore sont les seuls qui le citent. Il tomba presque dans l'oubli après que Palladius en eut fait un abrégé; aussi Vincent de Beauvais, et Pierre de Crescentiis, que Schneider appelle *diligentissimum veterum rei rustice scriptorum lectorem*, ne le connaissaient pas.

Le style de Columelle est pur et élégant; si on peut lui faire un reproche, c'est d'être trop recherché pour la matière qu'il traite. La lecture de son ouvrage est peut-être plus agréable pour l'homme de lettres qu'elle n'est utile au cultivateur.

(Extrait de Schœll.)





# L. J. MODERATUS COLUMELLE.

## DE L'AGRICULTURE.

### LIVRE PREMIER.

#### PRÉFACE.

A PUBLIUS SILVINUS.

J'ai souvent entendu les hommes les plus illustres de l'État se plaindre de la stérilité du sol et de l'inclémence de la température, qui depuis longtemps anraient diminué les productions de la terre. D'autres, pour atténuer par quelque raison la gravité de leurs plaintes, assignent à ces effets une cause déterminée, en disant que la terre, fatiguée et épuisée par sa trop grande fertilité, ne peut plus fournir aux besoins des hommes avec la même libéralité qu'autrefois. Pour moi, mon cher Publius Silvinius, je pense qu'ils ont tort de parler ainsi. En effet, comment s'imaginer que la nature, douée par le createur du monde d'une fécondité toujours nouvelle, ait été frappée tout à coup de stérilité? On ne saurait persuader à un homme de bon sens que la terre vieillisse comme l'homme, elle qui, à l'exemple de la Divinité, a reçu en partage une jeunesse éternelle; cette terre que nous appelons la mère commune de toutes choses, puisqu'elle a enfanté tout ce qui est, et qu'elle enfantera tout ce qui doit être dans les temps à

venir. Loin d'attribuer à l'instabilité de l'atmosphère les maux dont nous nous plaignons, je pense qu'il en faudrait chercher la cause dans notre insouciance. Nous avons abandonné la culture de nos terres au dernier de nos esclaves, qui les traite en véritable bourreau; tandis que les hommes les plus éminents parmi nos ancêtres n'ont point dédaigné d'en faire leur principale occupation. Chose étrange! tous ceux qui veulent apprendre l'art de bien dire choisissent parmi les orateurs celui dont l'éloquence pourra leur servir de modèle; ceux qui veulent apprendre les règles du calcul et de l'arpentage ont soin de choisir le maître le plus capable de les en instruire. Il en est de même de ceux qui apprennent la musique ou la danse. S'agit-il de bâtir? on a recours aux maçons et aux architectes; de confier un vaisseau à la mer? on le met sous la conduite du pilote le plus habile; de faire la guerre? on invoque le secours des hommes de guerre les plus expérimentés. Enfin, pour ne point entrer dans plus de détails, quel que soit le genre d'étude auquel on s'applique, on s'adresse toujours au guide le plus sûr. A plus forte raison, si l'on veut prendre des leçons de sagesse et de vertu, faudra-t-il choisir son précepteur dans la classe des sages. Eh bien! la science qui se rapproche le plus de la sagesse, et qui est même inti-

L. JUNII MODERATI COLUMELLÆ

## DE RE RUSTICA.

### LIBER PRIMUS.

AD PUB. SILVINUM PRELATIO.

Sæpenumero civitatis nostræ principes audio culpantes modo agrorum infertilitatem, modo cæli per multa jam tempora noxiam frugibus intemperiem : quosdam etiam prædictas querimonias velut ratione certa mitigantes, quod existiment, ubertate nimia prioris ævi defatigatum et effectum solum nequire pristina benignitate præbere mortalibus alimenta. Quas ego causas, Publi Silvini, procul a veritate abesse certum habeo, quod neque fas existimare, rerum naturam, quam primus ille mundi gentor perpetua fertilitate donavit, quasi quodam morbo sterilitate affectam : neque prudentis credere, tellurem, quæ divinam et æternam juventam

sortita, communis omnium parens dicta sit, quia et cuncta peperit semper, et deinceps paritura sit, velut hominem consensisse. Nec post hæc reor intemperantia cæli nobis ista, sed nostro potius accidere vitio, qui rem rusticam pessimo cuique servorum, velut carnifici, noxæ dedimus, quam majorum nostrorum optimis quisque et optime tractaverit. Atque ego satis mirari non possum, quid ita dicendi cupidus seligam oratorem, cujus imitentur eloquentiam; mensurarum et numerorum modum rudentes, placite discipline consecutorem magistrum; vocis et cantus modulatorem, nec minus corporis gesticulatorem, scitulosissime requirant saltationis ac musicæ rationis studiosi; jam qui ædificare velint, fabros et architectos advocent; qui navigia mari concedere, gubernandi peritos, qui bella moliri, armorum et militiæ gnaros; et ne singula persequar, ei studio, quod quis agere velit, consultissimum rectorem adhibeat; denique animi sibi quisque formatorum præceptorumque vi tutius et certius sapientium accessat : sola res rustica, quæ sine dubitatione proxima et quasi consanguinea sapientiæ est, tam discentibus eget quam magistris. Adhuc enim scholas rhetorum, et, ut dixi, geome-

mement liée avec elle, l'économie rurale enfin, cette science est la seule qui n'ait ni disciples qui l'apprennent, ni maîtres qui l'enseignent. Nous avons des écoles de rhéteurs, de géomètres, de musiciens; j'en ai même vu où l'on enseignait les professions les plus viles, comme l'art d'appréter les mets, de les rendre plus friands, d'ordonner un repas somptueux, de parer les cheveux, la tête : ce n'est qu'en fait d'agriculture que je n'ai jamais connu ni professeur ni élève. Et cependant qui peut dire que ces soient là des arts nécessaires? Quand nous n'aurions personne pour nous enseigner ces futilités, la république y perdrait-elle beaucoup? en serait-elle moins florissante que du temps de nos ancêtres? Nos cités ont été heureuses, sans avoir connu ni avocats, ni jeux publics; et les cités à venir n'en seraient pas plus malheureuses, pour ne les connaître jamais. Mais les hommes ne sauraient vivre ni subsister sans l'agriculture. Ce qui n'est pas moins étrange, c'est que l'art qui est le plus utile à la conservation de notre corps et à l'entretien de notre vie, est celui qu'on a le moins perfectionné de nos jours. On rejette avec dédain le moyen le plus innocent d'augmenter son patrimoine, et on a recours à tous ceux qui sont contraires aux lois de la justice. Oserait-on regarder comme légitimes les richesses que nous procure la guerre? richesses toujours teintes de sang, fortune souvent fondée sur le malheur d'autrui. Ou bien les hasards de la mer et les chances du commerce sont-ils préférables aux dangers de la guerre? et l'homme, attaché essentiellement à la terre, doit-il braver toutes les lois de la nature pour se confier aux flots, s'exposer à la fureur des vents et des vagues, et parcourir comme un oiseau de passage

des contrées éloignées et inconnues? Quelle profession est enfin plus honorable que celle du cultivateur? Est-ce le métier de l'usurier, odieux même à ceux qu'il semble secourir pour un moment? Ou bien est-ce cette autre profession que nos ancêtres qualifiaient de *canina* (de chienne), parce qu'elle consiste à aboyer contre les personnes les plus riches, et à sacrifier l'innocent au coupable? brigandage infâme, justement méprisé de nos ancêtres, mais toléré de nos jours dans l'enceinte de nos murs, et installé en plein forum. Regardez-vous comme une ressource honnête cette importunité intéressée d'un client qui, rôdant aux portes des hommes puissants de l'époque, se tient aux écoutes dans l'antichambre, pour s'assurer si son maître est encore endormi, n'osant point s'adresser aux valets, qui ne daigneraient peut-être pas lui répondre? Est-ce donc un sort si heureux que de s'exposer aux rebuts d'un esclave attaché par des chaînes à la garde d'une porte, de se morfondre la nuit devant cette même porte qui reste sourde aux instances les plus vives; et tout cela pour acheter par toutes les misères de la servitude l'honneur des faïsseaux et le pouvoir, payé quelquefois de la perte du patrimoine? car les honneurs ne s'obtiennent qu'en échange de services onéreux et à force de présents. Or, si les bons citoyens doivent repousser tous ces moyens d'accroître leur fortune, il n'en reste plus qu'un seul qui puisse être regardé comme noble et honnête, c'est la culture de la terre. Si les errements de nos ancêtres sur ce point étaient suivis même par des personnes peu instruites de la théorie, pourvu qu'elles fussent propriétaires des terres à cultiver, les biens de campagne auraient à souffrir moins de pertes, car le travail des maîtres compenserait

fructum musicorumque, vel quod magis mirandum est, contemptissimorum viliorum officinas, gulosis condiendi cibos, et luxuriosius fercula struendi, capitumque et capillorum circinatiores non solum esse audivi, sed et ipse vidi. Agricolationis neque doctores qui se profiterentur, neque discipulos cognovi. Cum etiam si predictarum artium professoribus egeret civitas, tamen, sicut apud priscos, florere posset respublica. Nam sine iudicis artibus atque etiam sine caudicibus olim satis felices fuere, futuræque sunt urbes : at sine agri cultoribus nec consistere mortales, nec alii posse manifestum est. Quo magis prodigii simile est, quod accidit, ut res corporibus nostris vitæque utilitati maxime conveniens minime usque in hoc tempus consummationem haberet; idque sperneretur genus amplificandi relinquentique patrimonio, quod omni crimine caret. Nam cetera diversa et quasi repugnantia dissident a iustitia, nisi aequis existimamus cepisse prædam ex militiis, que nobis nihil sine sanguine et cladibus alienis affert. An bellum perosis, maris et negotiationis alia sit optabilior, ut rupto nature fœdere terreste animal homo ventorum et maris objectus iræ se fluctibus audeat credere, semperque, ritu voluerum, longinqu-

litoris peregrinus ignotum pererrat orbem? An fœneratio probabilior sit, etiam his invisæ, quibus succurrere videtur? Sed nec caninam quidem, sicut dixere veteres, studium præstantis locupletissimum quæque allatrando et contra innocentes ac pro nocentibus, neglectum a maioribus, a nobis etiam concessum intra mœnia et in ipso foro latrocinium? An honestius duxerim mercenarii saluatoris mendacissimum aucupium circumvolitantis limina potentiorum, summæque regis sui rumoribus augurantis, neque enim roganti, quid agatur intus, respondere servi dignantur. An putem fortunatus a catenato repulsus janitore sæpe nocte sera foribus ingratius adiacere, miserumque famulum per dedecus, fascium decus et imperium, profuso tamen patrimonio, mercari? nam nec gratuita servitute, sed donis rependitur honor. Quæ si et ipsa et eorum similia bonis fugienda sunt : superest (ut dixi) nunc genus liberale et ingenium rei familiaris augendæ, quod ex agricolatione contingit. Cujus præcepta si vel temere ab indoctis, tunc tamen agrorum possessoribus, antiquo more administrarentur, minus jacturæ patenterent res rusticæ. Nam industria dominorum cum ignorantie detrimentis multa pensaret : nec quorum commodum

les inconvénients de l'ignorance; outre que ceux dont l'intérêt y serait engagé ne voudraient point être taxés toute leur vie de négligence pour leurs propres affaires, et que le désir de s'instruire les conduirait bientôt à la connaissance de l'agriculture. Mais dans le siècle où nous vivons, on dédaigne de cultiver ses champs soi-même; on ne prend même pas la peine de choisir un métayer habile, ou du moins un homme qui ait l'intelligence de l'esprit, et la vigueur nécessaire pour apprendre en peu de temps ce qu'il ignore. Un homme riche achète-t-il un fonds de terre? il y relègue, pour en avoir soin, le plus énervé de ses valets ou de ses porteurs, et le plus cassé par les années; sans songer que les travaux auxquels il le destine demandent dans la personne qui en est chargée, non-seulement de la science, mais encore la force du corps et la vigueur de l'âge. Si au contraire c'est un homme d'une fortune médiocre qui fasse cet achat, il met à la tête des travaux quelque mercenaire qui n'est plus en état de gagner sa vie par ses journées, qui ne pourra lui apporter aucun profit, et qui n'a pas même les premières notions d'agriculture. Lorsque je réfléchis à cela, et que je cherche à découvrir les causes de cet abandon et de cette insouciance, je me prends à craindre qu'on n'en soit venu au point de regarder l'agriculture comme une profession criminelle, ignominieuse, et indigne d'un homme libre. Cependant nous voyons, par le témoignage de tous nos auteurs, que nos ancêtres se faisaient une gloire de cultiver leur champ. Quintus Cincinnatus, qui avait sauvé un consul assiégé avec son armée, fut arraché à la charrue pour prendre la dictature. Vainqueur, il déposa les insignes de cette magistrature avec plus d'empresse-

ment qu'il n'en avait montré pour les accepter; et s'en retourna à sa charrue pour reprendre la culture de son petit patrimoine de quatre arpents de terre. C. Fabricius et Curius Dentatus, l'un après avoir chassé Pyrrhus des frontières de l'Italie, l'autre après avoir subjugué les Sabins, labourèrent eux-mêmes les sept arpents qui leur étaient échus dans le partage des terres prises sur l'ennemi, et les cultivèrent avec autant de soin et d'industrie qu'ils avaient mis de valeur à les conquérir. Enfin, pour ne pas pousser plus loin mes citations, lorsque je considère que tant de citoyens romains, célèbres par leurs victoires, se sont distingués, soit en défendant, soit en cultivant les terres qu'ils avaient ou conquises ou reçues en héritage, je ne puis attribuer qu'à la mollesse et au luxe de notre siècle le dégoût qu'on affecte aujourd'hui pour les anciennes coutumes et les seuls travaux qui soient dignes de l'homme. Nous avons abandonné la faux et la charrue; pour aller nous établir dans l'enceinte des villes, et (ce que Varron reprochait déjà à nos aïeux) les mains qui applaudissent dans les théâtres et les cirques laissent reposer les gèrêts et les vignobles. Nous admirons les gestes de ces êtres efféminés qui, sur la scène, empruntent à la femme tous ses mouvements, et qui, pour tromper les yeux des spectateurs, imitent un sexe qui n'est pas le leur. Ne songeant qu'à la débauche, et aux moyens d'en supporter les fatigues, nous prenons des bains *laconiens*, pour nous délivrer de nos indigestions journalières; nous provoquons des sueurs abondantes, pour exciter notre soif; les nuits se passent dans la débauche et dans l'ivresse; les jours sont consacrés aux jeux et au sommeil, et nous nous estimons heureux de ne

ageretur, tota vita velleit imprudentis negotii sui conspici; eoque discendi cupidioris agriculturem pernoscerent. Nunc et ipsi prævicia nostra colere dignantur, et nullis momentis dicimus peritissimum quidem villicum facere: vel si nescimus, certe vigoris experti, quo ceteris, quod ignorat, addiscat. Sed sine finium leuopæ mercatus est, et turba pedisequorum licticiorumque defectissimum annis et viribus in agrum relegat; cum istud opus non solum scientiam, sed et viridem ætatem cum robore corporis ad labores sufferendos desideret: sive medicum faciliatim dominus, ex mercenariis aliquem, jam recensente quotidianum illud tributum, qui vegetalibus esse non possit? ignarum rei, cui præfaturus est, magistrum heri jubet. Quæ cum animal veritam, sæpe mecum retractans ac recogitans, quam turpi consensu de se laxaverit disciplinæ turis, veteris negligentis et quodammodo pudenda, aut inhonestæ videatur ingenium. Verum cum pluribus monumentis scriptorum admonear, apud antiquos nostros fuisse gloriam eam in rebus; ex qua Quintus Cincinnatus obsessi consulis et exercitus liberator, ab aratro vocatus ad dictatam venerit, ac rursus fasibus depositis, quos festinantis victor reddiderat, quam

sumpserat imperator, ad eodem juvenens et quatuor jugerum avitum hereditolum reliquit: itemque C. Fabricius, et Curius Dentatus, alter Pyrrho finibus Italia pulso, domitis agri septem jugera non minus industrie coluit; quam foedius armis quæsierat: et ne singulis intemptive nunc persequar, cum tot alios Romani generis intus memorabiles duces hoc semper duplici studio floruisse, vel defendendi, vel colendi patrios quoque istos fines: intelligo luxurie et deliciis nostris pristinum morem virilemque vitam displicuisse. Omnes enim essent M. Varron jam temporibus avorum conquestus: esto patresfamilias tales et aratro relictis intra murum consepimus, et in circis potius ac theatris, quam in segetibus et vineis manus movemus: attonitique miramur gestus effeminatorum, quod a natra sexum viris denegatum muliebri motu mentiantur, decipiantque oculos spectantium. Nunc deinde ut apti veniamus ad gameas, quotidianam candidatam *laconicis* excoquimus, et exsiccato sudore silium quærimus, noctesque libidinis et ebrietatibus, dies ludu vel somno consumimus; ac non minus duricimis fortunatos, quod nec orientem solem vidimus nec occidentem. Hæque istam

voir le soleil ni au moment de son lever, ni lorsqu'il se couche.

Aussi cette vie lâche, efféminée, ne produit-elle que la faiblesse et la maladie; et nos jeunes gens sont si débiles, si éténues, que la mort ne trouve presque plus rien à détruire. Ce ne sont plus les vrais descendants de Romulus, dont la vie se passait presque tout entière dans les exercices de la chasse ou les travaux de l'agriculture. Endurcis d'avance à toutes les fatigues, la guerre n'était qu'un jeu pour eux. Aussi préféreraient-ou les habitants de la campagne à ceux de la ville. Et, par la même raison qu'on regardait les cultivateurs renfermés dans l'enclos des métairies comme plus paresseux que ceux qui travaillaient au dehors, on considérait les habitants des villes comme plus lâches et plus indolents que ceux qui cultivaient leurs champs ou dirigeaient les travaux des laboureurs. Tout le monde sait que les assemblées ne se tenaient que les jours de marché (*nundinae*), c'est-à-dire tous les neuf jours. On avait établi cet usage, afin de ne s'occuper des affaires de la ville qu'une seule fois tous les neuf jours, et de pouvoir se livrer le reste du temps aux soins du labourage. C'est que les hommes les plus éminents de la république habitaient alors la campagne; et toutes les fois qu'on jugeait à propos de tenir un conseil pour les affaires publiques, on les faisait venir de leurs métairies pour les appeler au sénat; de là le nom de *viatores* donné à ceux qui étaient chargés de les convoquer. Tant que subsista cet usage de cultiver les terres, les anciens Sabins Quirites, ainsi que les Romains nos ancêtres, récoltèrent à travers le feu et le fer, et malgré les dévastations continuelles des ennemis, de plus riches moissons que nous n'en récoltons de nos

jours, bien qu'une longue paix nous ait permis d'apporter de grands perfectionnements dans l'agriculture. C'est ce qui fait que dans le Latium, cette terre de Saturne, ou les dieux eux-mêmes avaient pris la peine d'enseigner l'agriculture à leurs enfants, nous en sommes réduits, pour éviter la famine, à tirer le blé de pays situés au delà des mers; et le vin, des îles Cyclades, de la Bétique et de la Gaule. Cela ne doit d'ailleurs point nous étonner, puisque de nos jours c'est une opinion généralement accréditée, qu'un métier aussi vil que l'agriculture n'a besoin d'aucun apprentissage. Pour moi, lorsque j'envisage cette science dans toute son étendue, et que je repasse dans mon esprit les diverses parties qui composent, comme autant de membres, ce vaste corps, je crains bien de voir arriver la fin de mes jours avant d'avoir pénétré dans toutes les branches de cette doctrine universelle. Quiconque en effet veut se donner pour avoir atteint la perfection de cet art, doit avoir approfondi la nature des choses, observé la différence des climats, connaître les productions qui conviennent aux différentes contrées, avoir présent à l'esprit l'époque du lever des astres et celle de leur coucher, pour ne pas commencer ses travaux dans un temps où il sera menacé de pluies ou de vents, et s'exposer à en perdre tout le fruit. Il doit aussi observer l'état de l'atmosphère et la marche des saisons, qui ne suivent point toujours une règle fixe et invariable, puisque l'été et l'hiver ne se présentent pas toutes les années sous les mêmes formes. Le printemps n'est pas toujours pluvieux, ni l'automne humide. Or, personne ne saurait, à mon avis, prévoir toutes ces circonstances, sans être doué d'une grande sagacité et pourvu des connaissances les plus variées. Il n'est point

vitam socordem persequitur valetudo. Nam sic juvenum corpora fluxa et resoluta sunt, ut nihil mors mutatura videatur. At meretricis vera illa Romuli proles assiduis venatibus nec minus agrestibus operibus exercitata, firmissimis praevaluit corporibus, ac militum belli, cum res postulavit, facile sustinuit durata pacis laboribus, semperque rusticam plebem praeposuit urbanae. Ut enim qui in villis intra concepta morantur, quam qui foris terram molentur, ignaviores habitos; sic eos, qui sub umbra civitatis intra moenia desides cunctantur, quam qui rura colerent [administrarent opera colonorum,] segiores visos. Nundinarum etiam conventus manifestum est propterea usurpato, ut nonis tantummodo diebus urbanae res agerentur, reliquis administrarentur rusticae. Illis enim temporibus, ut ante jam divinus, proceres civitatis in agris morabantur: et cum consilium publicum desiderabatur, e villis arcescebantur in senatum. Ex quo, qui eos evocabant, viatores nominati sunt. Isque mos dum servatus est, perseverantissimo colendorum agrorum studio, veteres illi Sabini Quirites atavique Romani quamquam inter ferrum et ignes hosticisque incursionibus vastatas fruges largius. Tamen condidere, quam nos, quibus diuturna permittente pace proflata licuit rem rusti-

cam. Itaque in hoc Latio et Saturnia terra, ubi dii cultus agrorum progeniem suam docuerant, ibi nunc ad hasiam locum, ut nobis ex transmarinis provinciis advehatur frumentum, ne fame laboremus; et vindex condimus ex insulis Cycladibus ac regionibus Beticis Gallicisque. Nec mirum; cum sit publice concepta, et confirmata jam vulgaris existimatio, rem rusticam sordidum opus, et id esse negotium, quod nullus egeat magisterio praeceptoris. At ego, cum aut magnitudinem folius rei, quasi quandam vastitatem corporis, aut partium ejus velut singulorum membrorum numerum recensco, vereor ne supremas ante me dies occupet, quam universam disciplinam ruris possim cognoscere. Nam qui se in hac scientia perfectum vult profiteri, sit oportet rerum naturae sagacissimus, declinationum mundi non ignarus: ut exploratum habeat, quid cuique plaga conveniat, quid repugnet: siderum ortus et occasus memoria repetat, ne imbribus ventisque imminuentibus opera inchoet, laboremque frustra. Celi et anni praesentis mores intueatur. Neque enim semper eundem velut ex praescripto habitum gerunt: nec omnibus annis eodem vultu venit aestas aut hiems: nec pluvium semper est ver, aut humidus autumnus. Quae praenosce sine lumine anni

donné à tout le monde de bien juger la qualité d'une terre, de discerner la nature des terrains et de déterminer les genres de productions, et de savoir ce qu'on peut attendre ou non des propriétés du sol. Qui est celui qui a jamais embrassé toutes les parties de l'économie rurale au point de savoir toujours bien distribuer ses terres, pratiquer les labours, et distinguer les différentes espèces du sol qui peuvent, les unes par leur couleur, les autres par leur qualité, tromper le regard le plus exercé? Il y a des contrées où la terre noire est la meilleure, comme par exemple dans la Campanie; il y en a d'autres où la terre rouge et grasse mérite la préférence sur toutes les autres. Dans la Numidie, en Afrique, une terre friable l'emporte par sa fécondité sur le sol le plus fort, tandis qu'en Asie et en Mysie une terre compacte et visqueuse est la plus fertile. Il faut savoir, à la simple inspection d'un terrain, déterminer le genre de culture applicable aux collines, aux plaines, aux jachères, à la terre humide et fertile en herbes, et au sol sec et aride. On ne doit point non plus ignorer tout ce qui concerne la plantation et l'entretien des pépinières et des vignes, dont on compte un nombre infini d'espèces différentes. Enfin il faut qu'il ait aussi les connaissances nécessaires concernant l'acquisition et l'entretien des troupeaux; car nous pensons que l'éducation des bestiaux doit faire partie de l'économie rurale, bien que, par sa nature, elle en soit essentiellement distincte. L'éducation des bestiaux, considérée en elle-même, n'est point non plus une science simple; elle renferme autant de parties qu'elle compte de sujets différents : les chevaux, les bœufs et les brebis demandent tous des soins particuliers. A ne considérer que les brebis, on fait une dis-

tinction entre celles de Tarente et celles dont la laine est moins fine. Il en est de même des chevres : celles qui sont privées de cornes, ou qui n'ont presque pas de poil, demandent à être élevées autrement que celles qui ont beaucoup de poil et des cornes, comme les chevres de Cilicie. L'entretien des truies et celui des verrats sont aussi deux choses très-différentes. En outre, les truies peclées demandent un autre climat et d'autres soins que celles qui ont beaucoup de soies; enfin, pour ne point nous borner à l'éducation des animaux au nombre desquels sont comprises les différentes espèces de volailles et les abeilles, qui est celui qui connaît tous les genres de greffe et de taille, et les diverses cultures applicables aux fruits et aux légumes? Qui sait seulement distinguer les mille espèces de figuiers et de rosiers qui exigent, chacune, des soins particuliers? Ne voyons-nous pas même le plus souvent négliger des objets beaucoup plus importants? Cependant beaucoup de personnes ont déjà commencé à retirer des bénéfices considérables des plantations de cette dernière espèce. Je ne parlerai ni des genêts ni des saussaies; je ne dirai rien non plus ni des prés, ni des roseaux, plantations qui, sans demander de grands soins, ont besoin cependant d'une certaine culture. Je sais bien qu'en exigeant de celui qui se livre aux travaux rustiques tant de connaissances diverses pour devenir un agriculteur parfait, je ralentirais peut-être le zèle des commençants, qui, justement effrayés de la variété et du grand nombre des sciences qui se rattachent à l'agriculture, ne voudront pas tenter une entreprise dans laquelle ils désespèrent de réussir. Cependant il est bon, ainsi que M. Tullius le dit très-bien dans son traité de l'orateur, il est bon de tout essayer

et sine exquisitissimis disciplinis non quemquam posse crediderim. Jam ipsa terre varietas, et ejusque soli habitus, quid nobis neget, quid promittat, paucorum est discernere. Conspicatio vero cunctarum in ea disciplina partium quanto cuique configit, ut et segetum arationumque perciperet usum, et varias dissimulatasque terrarum species pernosceret? quantum nonnulli colore nonnulla qualitate fallunt : atque in aliis regionibus nigra terra, quam pullam vocant, ut in Campania, est laudabilis, in aliis pinguis rubrica melius respondet; quibusdam sicut in Africa Numidia putres arenae ferunditate vel robustissimum solum vincunt; in Asia Mysiaque densa et glutinosa terra maxime exuberat; atque in his ipsis habere cognitum, quid ferret aut recusat et collis, quid campestris possit, quid cultus, quid silvester ager, quid humidus et graminosus, quid siccus et spurcus; rationem quoque disceptet in arboribus vitiisque, quarum infinita sunt genera, conserendis ac triendis; et in pecoribus parandis conservandisque : quoniam et hanc adscivimus quasi agriculturæ partem, cum separata sit ab agricolatione pastoralis scientia, nec ea tamen simplex. Quippe aliud existit equinum, atque aliud bubulum ar-

mentum, aliud pecus ovillum; et in eo ipso dissimilem rationem postulat Tarentinum atque Irtium : aliud caprinum; et id ipsum aliter curatur mutillum et rapiolum, aliter cornutum et setosum, quale est in Cilicia. Porcinatoris vero et subulci diversa professio, diversæ pastiones; nec eundem glabrae suæ densaque cæli status, nec eandem educationem cultumque querunt. Et ut a pecoribus recedam, quorum in parte avium cohortalium et apium cura posita est; quis tanti studii finit, ut super ista, que enumeravimus, tot nosset species institutionum, tot putationum? tot pomorum utrumque cultus exerceat? tot generibus flicorum, sicut rosariis impenderet curam? cum a plerisque etiam majora negligantur; quamquam et ista jam non minima vectigalia multis esse coeperunt. Nam prata et salicta, genistæque et arundines quamvis tenuem nihilominus aliquam desiderant industriam. Post hæc tam multarum tamque multiplicium rerum prædicationem non me poterit, si, quem desideramus agricolam, quemque describimus, exegero a participibus agrestium operum, fardatum iri studia disceptatum, qui tam variæ, tamque vastæ scientiæ desperatione conterilli, volent experiri, quod se consequi posse diffi-

quand ils s'agit, ou de rechercher ce qui peut être utile au genre humain, ou de conserver et de transmettre à la postérité ce qui a été trouvé et reconnu comme tel par nos prédécesseurs. Quand même nous ne l'emporterions pas sur eux par le génie, et fussions-nous privés des ressources que nous présentent les arts et les sciences, nous ne devons pas pour cela nous abandonner à l'oisiveté : il faudrait, au contraire, poursuivre avec persévérance des travaux que nous avons reconnus être le plus utiles à l'homme et le plus conformes à la sagesse. Aspirons toujours au premier rang ; nous recueillerons encore assez d'honneur si nous n'arrivons qu'à la seconde place. Les muses du Latium n'ont pas seulement admis dans leur sanctuaire Accius et Virgile ; elles ont aussi honorablement accueilli dans leur temple les poètes du second et du troisième ordre. La merveilleuse éloquence de Cicéron découragea-t-elle les Brutus, les Célius, les Pollion, les Messala, et les Calvus ? Cicéron lui-même ne s'est pas laissé effrayer par les fondres que lançaient Démosthène et Platon. Enfin le vieil Homère, ce père de toute éloquence, a-t-il arrêté, par les flots inépuisables de sa divine poésie, le zèle et l'ardeur de ceux qui voulaient marcher sur ses traces ? Est-ce que depuis tant de siècles des artistes moins célèbres qu'un Protogène, qu'un Apelle, qu'un Parrhasius ont, dans leur admiration pour ces grands maîtres, renoncé à leurs propres travaux ? La beauté du Jupiter Olympien et de la Minerve de Phidias, tout en ravissant les artistes tels que Bryaxis, Lysippe, Praxitèle et Polyclète, ne les a pourtant pas empêchés de faire tous leurs efforts pour arriver à la perfection. Si en toute chose les grands

maîtres sont admirés et honorés, ceux qui brillent au second rang n'en sont pas moins appréciés comme ils doivent l'être. En admettant donc que le cultivateur n'atteigne point au modèle que nous venons de tracer ; qu'il ne soit véritablement supérieur dans aucune des sciences qu'exige l'agriculture ; qu'il n'ait pas pénétré dans la nature intime des choses avec la sagacité d'un Démocrite ou d'un Pythagore ; qu'il ne sache pas calculer le mouvement des astres ou les effets des vents avec la perspicacité d'un Médon et d'un Endoxe ; qu'il ne possède ni la science de Chiron ou de Mélampode dans l'éducation des bestiaux, ni l'expérience de Triptolème ou d'Aristée dans le labourage des terres, il aura déjà fait beaucoup s'il égale dans la pratique nos Trémellius, nos Sasernas et nos Stolors. Mais si l'agriculture n'exige point un génie supérieur, on ne saurait y réussir sans être donc d'un certain jugement. On a en tort de s'imaginer que c'est la science la plus facile, et qui demande le moins de discernement. Il est inutile de m'étendre davantage sur l'agriculture en général. Toutefois, avant de traiter en détail et avec ordre les différentes parties qui la composent, je dois faire précéder ces livres de quelques considérations, que je crois appartenir essentiellement à l'ensemble de cette science.

I. Quelconque veut s'appliquer à l'agriculture doit réunir les trois conditions fondamentales, la connaissance de l'art, les ressources nécessaires pour faire face aux dépenses, et la volonté de l'exécution. Car, comme dit Trémellius, celui-là aura seul des terres bien cultivées, qui saura, pourra et voudra leur donner les soins qu'elles demandent.

dent. Verumtamen quod in oratore jam M. Tullius rectissime dixit, par est eos qui generi humano res utilissimas concupiverint, et perpensas exploratasque memoria tradere conceperint, cuncta tentare. Nec si vel illa praestantis ingenii vis, vel inlytarum artium defecerit instrumentum, contestam debemus ad otium et inertiam develli : sed quod sapienter speravimus, perseveranter consecrari. Summum enim cultum affectantes satis honeste vel in secundo fastigio conspiciuntur. Nam Latiae musae non solos adlylis snis Accium et Virgilium recedere, sed eorum et proximis et procul a secundis sacras concessere sedes. Nec Brutum aut Carinum Pollionem cum Messala et Calvo deterere ab eloquentiae studio fulmina illa Cicéronis. Nam neque (ille) ipse Cicero teritis cesserat tonantibus Demostheni Platonique : nec parens eloquentiae, deus ille Maenius, vastissimis luminibus faundiae suae posteritatis studia restinxerat. Ac ne minoris quidem famae opifices per tot jam secula videmus laborem suum destituisse, qui Protogenem Apellemque cum Parrhasio mirati sunt. Nec pulchritudine Jovis Olympii Minervaeque Phidiaeae sequentis aetatis atomitos pigrit exuperi Bryaxium, Lysippum, Praxitelem, Polychetum, quid efficere, aut quousque progressi possent ? Sed in omni ge-

nere scientiae et summis admiratione veneratioque et inferioribus merita laus contigit. Accedit huc, quod ille, quem nos perfectum esse volumus agricolam, si quidem artis consummata non sit, nec in universa rerum natura sagacitatem Democriti vel Pythagorae fuerit consecutus, et in motibus astrorum ventorumque Metonis providentiam vel Endoxi, et in pecoris cultu doctrinam Chironis ac Melanopidis, et in agrorum solique molitione Triptolemi aut Aristei prudentiam : multum tamen profecerit, si usu Trémellios Sasernasque et Stolorum nostros aequaverit. Potest enim nec subtilissima, nec rursus, quod aiumt, pingui Minerva res agrestis administrari. Nam illud procul vero est, quod plerique crediderunt, facillimam esse nec ullius acuminis iustificationem. De rujus universitate nihil attinet plura nunc disserere : quandoquidem cunctae partes ejus destinatis aliquot voluminibus explicandae sunt, quas ordine suo tunc deum persequar, cum praefatus fuero, quae reor ad universam disciplinam maxime pertinere.

I. Qui studium agricoltionis dederit, antiquissima sciat nec sibi advocanda, prudentiam rei, facultatem impendendi, voluntatem agendi. Nam is deum cultissimus nus habebit, ut ait Trémellius, qui et colerescit et poterit et vo-

La science et la volonté ne suffiront jamais sans les dépenses que nécessitent naturellement les différents travaux agricoles ; de même que la volonté, jointe aux ressources nécessaires, serait impuissante si elle n'était point dirigée par la science. En toute chose, et principalement quand il s'agit d'agriculture, le point essentiel est de savoir ce qu'il faut faire ; car la volonté et les moyens d'exécution ne sont rien sans les connaissances nécessaires, et il n'en peut résulter que des dommages pour le cultivateur. En effet, des travaux légèrement entrepris entraînent dans des dépenses qui ne produisent rien. Ainsi tout chef de famille qui, véritablement attaché à ses intérêts, tient à augmenter son patrimoine, et à le faire valoir d'après les principes d'une bonne agriculture, doit avant tout consulter sur chaque chose l'avis des cultivateurs les plus expérimentés de son époque, étudier avec soin les ouvrages des anciens, peser mûrement leurs opinions et leurs principes, pour être à même de juger si les règles qu'ils nous ont laissées peuvent encore trouver leur application dans l'état actuel de l'agriculture. Je sais bien que quelques auteurs, très-distingués d'ailleurs, ont pensé que le temps avait apporté des changements notables dans la disposition du climat et des saisons. Hipparchus, célèbre professeur d'astronomie, annonce dans ses ouvrages, qu'un jour les pôles du monde changeroient de position ; et Sasernas, auteur estimé d'un traité d'économie rurale, paraît avoir adopté cette opinion. Dans le livre qu'il nous a laissé sur l'agriculture, il prétend que certaines contrées, ou la rigueur excessive de l'hiver ne permettait pas autrefois de conserver des plantations d'oliviers et

de vignes, sont aujourd'hui très-fertiles en olives et en raisin, ce qui lui fait supposer que le froid qui renaît auparavant dans ces contrées s'est considérablement radouci. Que cette raison soit fausse ou vraie, c'est à l'astrologue seul à l'examiner. Quant aux autres traités d'agriculture, écrits presque tous en langue punique par des auteurs africains, le cultivateur ne doit pas les ignorer, bien qu'il s'en trouve plusieurs dont les principes ont été reconnus faux dans la pratique par nos fermiers. Tremellius aussi a signalé un grand nombre d'erreurs dans ces traités ; il les explique par la différence qui existe entre le sol, la température et les productions de l'Italie et de l'Afrique. Toutefois, si les principes d'agriculture de nos jours s'écartent des règles suivies dans les temps passés, on ne doit pas pour cela négliger la lecture des anciens ouvrages. On y trouve beaucoup plus de choses à approuver qu'à rejeter. Nous avons encore une foule d'auteurs grecs qui ont écrit sur l'agriculture ; nous citerons en première ligne l'illustre poète Hésiode de Beotie, qui a beaucoup contribué au progrès de notre science. Viennent ensuite Démocrite d'Abdère, Xenophon le disciple de Socrate, Archytas de Tarente, Aristote et Théophraste, l'un le maître, l'autre le principal disciple des péripatéticiens, qui ont tous prêté à l'agriculture l'appui de leurs lumières. Parmi les Siciliens, Hieron, son disciple Épicharmus, ainsi que Philométor et Attalus, ont également contribué au progrès de cette science. Athènes aussi a produit une foule d'auteurs qui ont traité de l'agriculture. Les principaux d'entre eux sont : Chérécas, Aristandros, Amphilocheus, Euphronius, fils d'Euphron, na-

let. Neque enim scire aut velle cuiquam satis fuerit sine sumptibus, quos exigunt opera : nec rursus faciendi aut impendendi voluntas (facultasque) profuit sine arte, quia caput est in omni negotio, nosse quid agendum sit, maxime in agricultura, in qua voluntas facultasque citra scientiam saepe magnam dominis afferunt jacturam, cum imprudenter facta opera frustrantur impensis. Itaque diligens paterfamilias, cui cordi est ex agri cultu certam sequi rationem rei familiaris augenda, maxime curabit, ut actus suae prudentissimus agricolas de quaque re consulat, et commentarios antiquorum sedulo scrutetur, atque aestimet, quid eorum quisque senserit, quid praeceperit : an universi, quae majores prodiderunt, hujus temporis culturae respondeant, an aliqua dissonent ? Multos enim jam memorabiles auctores comperi persuasum habere, longe avi situm qualitatem celi statimque mutari, eorumque consultissimum astrologiae professorem Hipparchum prodidisse, tempore fore, quo cardines mundi loco moverentur : idque etiam non spernendus auctor rei rusticae Saserna videtur adcredidisse. Nam ex libro, quem de agricultura scriptum reliquit, mutatum celi situm sic colligit, quod quae regiones antea propter hiemem assiduum violentiam nullam stipem vitis aut oleae deposuit, custodire potuerint, nunc mitigata [jam] et intepescente

pristino frigore largissimis olivatis Liberique vindemiis exuberent. Sed hæc sive falsa seu vera ratio est, literis astrologiae concedatur. Cetera non dissimulanda erunt agro uni cultori praecepta rusticationis, quae cum plurima tradidit Poeni ex Africa scriptores, multa tamen ab his falso prodita conungunt nostri coloni : sicut Tremellius, qui quærens id ipsum tamen excusat, quod Italia et Aëciae solum calumque diversae naturae, nequeat eodem proventus habere. Quæcumque autem propter disciplinam ruris nostrorum temporum cum prisca discrepant, non deterere debent a lectione discentem. Nam multa plura reperimus apud veteres, quae nobis prolata sunt, quam quae repudianda. Magna porro et Graecorum turba est, de rusticis rebus practiciens : cuius princeps celeberrimus vates non minimum professionum nostrae condidit Hesiodus Beotius. Magis deinde cum vivere fontibus uti sapientiae Democritus Abderites, Socraticus Xenophon, Tarentinus Archytas, peripateticus magister ac discipulus Aristoteles cum Theophrasto, Siculi quoque non mediocri cura negotium istud prosecuti sunt Hieron et Epicharmus discipulis, Philométor et Attalus. Athenae vero scriptorum frequentiam pepererunt, e quibus probatissimi auctores Chérécas, Aristandros, Amphilocheus, Euphronius, Chrestus Euphronis, non, ut multi putant, Amphipolites, qui

lif d'Athènes et non pas d'Amphipolis, bien qu'Euphronius d'Amphipolis, avec lequel il a été souvent confondu, passe lui-même pour un bon agriculteur. Dans les îles, l'agriculture n'a point été négligée : témoin Epigène de Rhodes, Agathoele de Chio, Evagon et Anaxipolis de Thasus. Ménandre et Diodore, compatriotes de Bias, l'un des sept sages de la Grèce, se sont fait remarquer surtout par leurs connaissances agricoles. Bacchius et Mnaseas de Milet, Antigonus de Cymée, Apollonius de Pergame, Dion de Colophon, Hégesias de Maronia, ne le cèdent en rien aux auteurs que nous venons de citer. Diophane de Bithynie a résumé et réuni en six livres les volumes nombreux de Dionysius d'Utique, interprète et commentateur de Magon le Carthaginois. Il y a encore une foule d'auteurs dont nous ignorons la patrie, mais qui ont pourtant apporté leur tribut au progrès de cette science : ce sont Androtion, Æschriion, Aristomène, Athenagoras, Crates, Dadis, Dionysius, Euphyton, Euphorion. Nous avons encore, pour notre traité, mis à contribution avec autant de confiance Lysimaque et Cléobule, Ménestratè, Pleutipbane, Persis et Théophile. Enfin, pour accorder le droit de bourgeoisie romaine à l'agriculture, qui avait été jusqu'alors une science grecque, puisque les auteurs qui la traitèrent étaient Grecs eux-mêmes, citons d'abord M. Caton le Censeur, qui le premier a écrit en latin sur l'économie rurale ; puis les deux Saserna, père et fils, qui ont cherché à approfondir davantage ; Scrofa Trémellius, qui lui a prêté le secours de son éloquence ; M. Terentius, qui lui a donné une forme plus élégante ; et enfin Virgile, qui l'a embellie par le charme de ses vers. N'oublions pas non plus les

éléments d'agriculture que nous devons à Julius Hyginus. Mais le plus grand honneur revient à Magon, le père de l'économie rurale, et dont l'ouvrage remarquable, divisé en vingt-huit livres, a été traduit par l'ordre du sénat. Rendons encore hommage aux hommes de notre époque, Cornélius Celsus et Julius Atticus, dont l'un nous a donné un traité complet d'agriculture en cinq livres, et l'autre une monographie sur le genre de culture applicable aux vignes, en un seul livre. Julius Grécinus, que l'on peut regarder comme le disciple d'Atticus, a également légué à la postérité deux livres relatifs à la culture des vignes. Son ouvrage, bien qu'il traite du même sujet, est plus agréable et en même temps plus profond que celui de son maître. Ainsi, mon cher Silvinius, consultez avec soin tous ces auteurs, avant d'aborder l'étude de l'agriculture. Mais ne croyez pas que les préceptes qu'ils vous donnent vous rendent de suite un cultivateur parfait : ces sortes de livres sont bien moins propres à former un maître qu'à instruire celui qui l'est déjà. La pratique et l'expérience, voilà ce qui est le point principal dans les arts. En toute chose on peut puiser un enseignement utile dans ses propres fautes ; car lorsque une expérience, pour avoir été mal faite, ne réussit point, nous évitons de retomber dans les erreurs que nous avons commises ; et l'instruction du maître éclaire le disciple sur le chemin qu'il doit suivre dorénavant. On ne doit donc point s'attendre à ce que les préceptes que nous allons donner conduisent seuls à la perfection de cet art ; tout ce qu'on peut en espérer, c'est qu'ils aideront à y parvenir. Celui qui les aura lus sera loin d'être un cultivateur parfait ; il lui faudra encore la vo-

et ipse laudabilis habetur agricola, sed indigena soli Attici. Insula quoque curam istam celebraverunt, ut testis est Rhodius Epigenes, Chius Agathocles, Evagon, et Anaxipolis Thasi. Unius quoque de septem Siantis illius popularis Menander et Diodorus in prius sibi vindicaverunt agriculturam prudentiam. Nec his cessare Milesii Bacchius et Mnaseas, Antigonus Cymeus, Pergamensis Apollonius, Dion Colophonius, Hegesias Maronites. Nam quidem Diophanes Bithynius Uticensis totum Dionysium, Pœni Magonis interpretem, per multa diffusum volumina, sex epitonis circumscriptis Et alii tamen observationes, quorum patrias non accepimus, aliquod stipendium nostro studio contulerunt. Illi sunt Androtion, Æschriion, Aristomenes, Athenagoras, Crates, Dadis, Dionysius, Euphyton, Euphorion. Nec minori fide pro virili parte tributum nobis intulerunt Lysimachus, et Cleobulus, Menestratus, Pleutiphanes, Persis et Theophilus. Et ut agricultorem Romanam tandem civitate donemus, (nam adhuc istis auctoribus Græce gentis fuit) jam nunc M. Catonem Censurum illum memoremus, qui eam latine loqui primus instituit. Post hunc duos Sasernas, patrem et filium, qui cum diligentibus erudierunt ; ac deinde Scrofam Tremellium, qui etiam eloquentem reddidit ; et M. Terentium, qui excolvit ; mox

Virgilium, qui carminum quoque potentem fecit. Nec postremo quasi pedagogi ejus meminisse dedignemur, Julii Hygini : verumtamen ut Carthagineum Magonem rusticationis parentem maxime veneremus : nam hujus octo et viginti memorabilia illa volumina ex seutaseconsulto in Latinum sermonem conversa sunt. Non minorem tamen laudem meruerunt nostrorum temporum viri, Cornelius Celsus et Julius Atticus ; quippe Cornelius totum corpus discipline quinque libris complexus est ; hic de una specie culture pertinentis ad vites singularem librum edidit. Cujus velut discipulus duo volumina similium præceptorum de vineis Julius Græcinus composita facilius et eruditius posteritati tradenda curavit. Hos igitur, Publi Silvini, prius quam cum agriculture contrahas, advocato in consilium : nec tamen sic mente dispositus, velut summato totius rei sententius eorum consecutus : quippe ejusmodi scriptorum monumenta magis instrunt, quam faciunt, artificem. Usus et experientia dominantur in artibus : neque est ulla disciplina, in qua non peccando discatur. Nam ubi quid perperam administratum cessit improspere, vitatur quod fefellerat : illuminatur rectam viam docentis magisterium. Quare nostra præcepta non consummare scientiam, sed adjuvare promittunt. Nec statim quisquam compos agricultoris erit his perfectis ra-



ionté et les ressources nécessaires pour les mettre à exécution. Ce sont des appuis que nous offrons à ceux qui voudront s'en servir, mais qui ne peuvent rien par eux-mêmes. Il faut encore se trouver dans les conditions que nous venons d'indiquer. Il y a plus : toutes ces conditions réunies, c'est-à-dire un travail assidu, l'expérience du métayer, la volonté de dépenser, et la faculté de le faire, ne valent pas, a beaucoup près, la seule présence du maître. Si le maître ne surveille pas activement les travaux, il arrivera ce qui arrive dans une armée lorsque le général est absent : tout sera négligé, personne ne fera son devoir. Je pense que c'est là le véritable sens des paroles que Magon a placées en tête de son ouvrage. « Quiconque veut acheter une terre, dit-il, doit vendre sa maison, de peur qu'il ne se plaise plus à la ville qu'à la campagne; celui qui fait beaucoup de cas d'une maison n'a pas besoin de ferme. » Je m'en tiendrais même à ce précepte, s'il pouvait être observé dans ce temps-ci. Mais puisqu'aujourd'hui l'ambition nous appelle souvent à la ville, et qu'elle nous y retient encore plus souvent, je pense qu'il est plus commode d'avoir un bien de campagne qui en soit proche, afin qu'on puisse s'échapper tous les soirs, si occupé qu'on soit, pour y aller après les affaires du barreau terminées. Car pour ceux qui achètent des propriétés éloignées, presque au delà des mers pour ainsi dire, ceux-la abandonnent de leur vivant leur patrimoine à leurs héritiers, et, qui pis est, à leurs esclaves, avant la mort de leur maître. En effet, rassurés par l'éloignement du propriétaire, ils se livrent à tous les vices; et, en attendant que de nouveaux maîtres viennent prendre possession du domaine, ils songent plus à le piller qu'à le cultiver.

II. Il importe donc que le fonds de terre qu'on voudra acheter ne soit pas éloigné de la ville, afin que le maître puisse souvent le visiter. Il suffira d'annoncer son arrivée prochaine, pour que cette crainte contienne le métayer et ses gens dans les limites du devoir. Le maître séjournera donc à la campagne le plus de temps qu'il lui sera possible; et ce temps ne doit être consacré ni à l'agrément ni à l'oisiveté. Un chef de famille, véritablement attaché à ses intérêts, doit visiter toutes les parties de ses possessions, et à toutes les époques de l'année. Il examinera avec soin la nature du sol, aussi bien dans le temps où les fruits sont encore en herbe et en feuilles, que dans celui où ils sont arrivés à leur point de maturité. Il se rendra bien compte des différents travaux qui doivent être exécutés dans les différentes parties de son domaine. Un ancien proverbe, déjà cité par Caton, nous dit que le plus grand fleau d'une terre, c'est d'avoir un maître qui, au lieu d'ordonner lui-même les travaux qu'elle exige, est forcé de prendre conseil de son métayer.

Qu'on ait acquis une propriété par héritage ou par transaction, il importe avant tout de connaître la nature du sol où elle se trouve. Dans le cas où elle serait placée dans des conditions défavorables, il faudrait s'en défaire, pour en acheter une autre. Si la fortune exauçait mes vœux, je lui demanderais une terre située dans un climat sain et fertile, partie en plaine, partie en collines légèrement inclinées du côté du midi ou de l'orient : elle se composerait de terrains labourables, de bois et de terrains incultes; elle se trouverait près de la mer, ou d'un fleuve navigable qui faciliterait l'exportation de ses différents produits, et l'importation des denrées ne-

bonibus, nisi et obire eas voluerit, et per facultates poterit. Ideoque hoc velut adminicula studiosis promittimus, non profutura per se sola, sed cum aliis. Ac ne ista quidem præsidia, ut diximus, non assiduis labor et experientia villici, non facultates ac voluntas impendendi tantum pollent, quantum vel una præsentia domini : quæ nisi frequens operibus intervenerit, ut in exercitu cum adest imperator, cuncta cessant officia. Maximeque reor hoc significantem Porcum Magonem, suorum scriptorum primordium talibus aspectum sententis : « Qui agrum paravit domum vendat, ne malit urbanum, quam rusticum larem colere; cui magis cordi fuerit urbanum domicilium, rustico prædio non erit opus. » Quod ego præceptum, si posset his temporibus observari, non immutarem. Nunc quoniam plerosque nostrum civilis aulatio sæpe evocat, ac sæpius delinet evocatos, sequitur ut suburbanum prædium commodissimum esse putem, quo vel occupato quotidianis excursus facile post negotia fori contingat. Nam qui longinqua ac dicta transmarina rura mercantur, velut hereditibus patrimonio suo, vel quod gravius est, vivi cedunt servis suis : quoniam quidem et illi tam longa dominorum distantia conimpunita, et corrupti post flagitia, quæ commiserunt, sub

expectatione successorum, rapinis magis quam culturis student.

II. Censo igitur in propinquo agrum mercari, quo et frequenter dominus veniat, et frequentius se venturum, quam sit venturus, demeriet. Sub hoc enita metum, nam familia villicus erit in officio. Quicquid vero dabunt occasionis, non morantur. Quæ non sit nova segetis, nec umbratilis. Nam diligentem patremfamilias deest agri sui partibus omnes et omni tempore anni frequentius circumire, quo prudentis naturam soli sive in frondibus et herbis, sive jam maturis frugibus contempletur : nec ignoret quicquid in eo recte fieri poterit. Nam illud velut est [et] Catonis, agrum pessime nullari, cupis domum quid in eo faciendum sit, non dicit, sed audit villicum. Quapropter vel a majoribus tractum possidenti vel emptura tantum præcipitur cura sit scire, quod maxime regionis zonis probetur : ut vel caret inutili, vel mereatur landabilem. Quod si voto fortuna subscripserit, agrum habebimus salubri campo, uberi gleba, parte campestris, parte alia collibus vel ad orientem vel ad occidentem moliter devexus; terrenisque adus ac cultis, et præ albis silvestribus et asperis, nec procul a mari aut navigabili flumine, quo deportari fructus, et per quod merces inveli

essaires à son exploitation. Les plaines qui entoureraient les bâtiments de la métairie seraient distribuées en prairies, en terres labourées, en saussaies, et en plantations de roseaux. Quant aux collines, la partie qui ne sera point plantée d'arbres sera réservée exclusivement au blé, bien qu'il vienne mieux dans des plaines médiocrement sèches et grasses, que dans des terrains en pente. Par cette raison, les terres à blé, même les plus élevées, devront être aplanies autant que possible, et présenter une pente très-douce, c'est-à-dire ressembler autant que possible aux plaines. Pour les autres collines, elles seront plantées d'oliviers, de vignes et d'arbres, dont on tirera les échafas nécessaires pour soutenir les premiers. Il y aura d'autres collines qui fourniront le bois et les pierres pour les différentes constructions, et d'autres encore qui serviront de pâturages aux troupeaux. L'eau qui découlera des montagnes (dans cette ferme modèle) se répandra en ruisseau dans les prairies, les jardins et les saussaies, et arrivera, au moyen de canaux, jusque dans l'enceinte de la métairie. Des troupeaux de gros bétail et d'autres quadrupèdes paîtront en foule dans les champs et les bois. Mais une situation telle que nous la désirons est rare et difficile à trouver : la meilleure sera toujours celle qui réunira le plus grand nombre de ces avantages; une propriété qui n'en aurait que quelques-uns n'est point encore à dédaigner.

III. Porcius Caton dit qu'en achetant une propriété, il faut envisager avant tout deux choses : la salubrité du climat, et la fécondité du sol. Celui qui voudrait cultiver une terre qui ne satisfait point à ces deux conditions ne peut être qu'un fou, qu'il faudra placer sous la tutelle de

ses parents paternels. Quel homme de bon sens voudrait en effet se mettre en frais pour cultiver un terrain ingrat ? De même, si le terrain est bon et fertile, mais le climat malsain, il est rare que le maître puisse jouir des fruits de son travail. En effet, dans une contrée où il faut lutter constamment avec la mort, non-seulement la récolte, mais la vie même du propriétaire ne sont point en sûreté ; ou, pour mieux dire, la mort y est plus certaine que les bénéfices qu'il se permettrait. Caton ajoute à ces deux points principaux trois autres qu'il n'importe pas moins de prendre en considération : ce sont les routes, l'eau et les environs. Les bonnes routes sont d'une grande utilité pour une terre ; d'abord et principalement par rapport aux voyages du maître, qui se rendra toujours avec d'autant plus de plaisir à sa terre, qu'il n'aura point à craindre les incommodités d'une route difficile ; secondement par rapport à l'exportation et l'importation, puisque les bonnes routes augmentent le prix des fruits qu'on emporte, et diminuent celui des denrées qu'on veut faire rentrer à la métairie. Car plus la communication est facile, moins il y a de frais de transport. De plus : les frais de voyage seront moins considérables, surtout, si l'on fait la route sur des bêtes de louage, ce qui est toujours moins coûteux que d'avoir à entretenir des attelages à soi. Enfin les esclaves qui doivent accompagner le maître auront plus de facilité pour le suivre à pied. Quant à la qualité de l'eau, c'est là un point dont l'importance saute tellement aux yeux qu'il est inutile de la démontrer davantage. Qui oserait en effet douter de la nécessité d'une eau de bonne qualité, sans laquelle personne, quelle que soit d'ailleurs sa constitution, ne saurait prolonger

possunt. Campus, in prato et arva salicetque et arundinetis digestus, edificio subiaceat. Colles alii vacui arboribus, ut solis segetibus servantur; quæ tamen modice siccis ac pinguibus campis melius quam præcipitiis locis proveniunt. Ideoque etiam religiosiores agri frumentarii planities habere, et quam molissime devesci, ac similissimi debent esse campestri positioni. Alii deinde colles olivæ vineisque et eorum futuris pedamentis vestiantur, materiam lapideamque, si necessitas adificandi coegerit, nec minus pendulis pascua præbere possunt. Tum rivos decurrentes in prata et hortos et salicta, villæque aquas salientes demittant. Nec absint greges armentorum, ceterorumque quadrupedum culta et domita pascuntium. Sed hæc positio, quam desideramus, difficilis et rara paucis contingit. Proxima est hæc, quæ plurima ex his habet : tolerabilis, quæ non paucissima.

III. Porcius quidem Caton censendū in emendo inspicuendoque agro præcipue duo esse consideranda, salubritatem cæli et ubertatem loci : quorum si alterum deesset, ac nihilominus quis vellet incolere, mente esse captum, atque eum ad aguitos et gentiles deducendum. Neminem enim sanum debere facere sumptus in cultura ste-

rilis soli : nec rursus pestilenti quamvis feracissimo pinguique agro dominum ad fructus pervenire. Nam ubi sit eum orro ratio ponenda, ibi non modo perceptionem fructuum, sed et vitam colorumque esse dubiam, vel potius mortem quaerit certiorum. Post hæc duo principalia subijungebat illa non minus intenda, viam et aquam et viciniam. Multum conferre agris iter commodum : primum, quod est maximum, ipsam præsentiam domini, qui libentius commaturus sit, si vexationem viæ non reformidet. Deinde ad invienda et exportanda utensilia; quæ res fugibus conditis augeat pretium, et minui impensas rerum invectarum : quæ minoris apportentur eo, quo facili nisu perveniant. Nec nihil esse etiam parvo ubi, si conductis iumentis iter facias, quod magis expedit, quam tueri propria. Servos quoque qui senturi patrumfamilias sint, non aegre iter pedibus ingredi. De bonitate aquæ ita omnibus clarum est, ut pluribus non sit disserendum. Quis enim dubitet, eam maxime probatam haberi, sine qua nemo nostrum vel prospere vel adverse valetudinis vitam prorogat ? De vicini commodum non est quidem certum, quem nonnumquam mors aliaque nobiscum (diverse) causæ mutant. Et ideo quidam re-

la vie? Quant à l'avantage qu'on peut retirer de ses voisins, c'est un point sur lequel on ne peut rien décider d'avance, puisque la mort peut nous les ravir, et d'autres circonstances peuvent en amener de nouveaux. Les personnes qui n'admettent point à ce sujet les opinions de Caton nous paraissent être dans une grande erreur. En effet, s'il est d'un homme sage de savoir supporter l'adversité, il n'y a que l'insensé qui puisse vouloir conjurer le malheur. Or, c'est précisément ce que ferait celui qui donnerait son argent pour acquérir un mauvais voisin. D'ailleurs, tout homme né de parents libres a dû entendre dire dès sa première jeunesse qu'on ne perdrait jamais de bœuf, s'il n'y avait pas de mauvais voisins. Ce proverbe peut s'appliquer non-seulement aux bestiaux, mais à toutes sortes de valeur, quelle qu'en soit la nature. Beaucoup de personnes ont mieux aimé abandonner leurs penates et fuir leur domicile, que de rester exposées aux vexations de leurs voisins. Des peuples tout entiers, ne pouvant supporter la méchanceté de leurs voisins, ont quitté le sol de leur patrie, et sont venus chercher un refuge dans des pays étrangers; témoin les Achéens, les Illyriens, les Albanais, ainsi que les peuples auxquels nous devons notre origine, les Pélasgiens, les Aborigènes et les Areadiens. Enfin, pour ne pas nous borner à ces calamités publiques qui frappent des nations entières, l'histoire ne nomme-t-elle pas une foule d'hommes privés qui se sont signalés, soit dans la Grèce, soit dans notre Hespérie, comme des voisins intolérables? Le fameux Antiochus n'était certes pas un voisin bien accommodant, et l'on ne dit pas que Cacus, établi sur le mont Aventin, ait fait le bonheur de ceux qui habitaient le mont Palatin. Si je

prends mes exemples dans le passé, et non dans le présent, c'est parce que je ne veux point nommer un de mes propres voisins qui n'épargne ni arbre tout venu, ni arbrisseaux plantés en pépinière, qui arrache l'échalas, appui de la vigne, et qui ne laisse point paître tranquillement les troupeaux dans les prairies. C'est donc avec raison, à mon avis, que Porcius nous conseille de fuir un pareil fleau, et qu'il avertit le futur agronome de se mettre en garde contre un tel malheur. Nous ajouterons aux préceptes de Caton celui qu'un des sept sages a laissé à la postérité: c'est de garder un milieu et une juste mesure en toute chose; et cela doit s'appliquer à l'acquisition des biens fonds aussi bien qu'à toute autre affaire. D'après ce principe, gardons-nous avant tout d'acheter plus de terres que nos moyens ne nous permettent d'en cultiver; c'est du moins le véritable sens de la belle sentence de notre poète, lorsqu'il nous dit: Admirez, si vous voulez, une grande ferme, mais n'en cultivez qu'une petite. Le savant poète a, ce me semble, voulu enseigner dans ces vers un ancien proverbe que nous devons à la nation la plus industrielle du monde, aux Carthaginois. La terre, disent-ils, ne doit pas être plus forte que le laboureur. C'est qu'en effet lorsque la terre et le laboureur sont aux prises, si la ferme l'emporte, le fermier sera ruiné. D'un autre côté, un petit champ bien cultivé rapporte plus qu'un grand qui le serait mal. Aussi nos ancêtres tiraient-ils plus de profit des sept arpents de terre que le tribun Licinius, après l'expulsion des rois, avait assignés à chaque citoyen, que nous n'en tirons aujourd'hui des guerres les plus étendues. Curius, dont nous avons parlé plus haut, pensait que c'était la une fortune plus que suffisante même pour un con-

spondit Catonis sententiam: qui tamen multum videntur errare. Nam quemadmodum sapientis est, fortuitos casus magno animo sustinere, ita clementis est ipsum sibi malum facere fortunam: quod facti, qui nequam vicinum suis munis parat, cum a primis contubernis, si modo liberis parentibus est oriundus, audisse potuerit, *ὄγος ἀνδρῶν ἀποδοῦναι, εἰ μὴ γένοιτο κακὸς εἶναι*. Quod non solum de bove dicitur, sed etiam de omnibus partibus rei nostrae familiaris: adeo quidem ut multi praedictum carere penatibus, et propter injurias vicinorum sedes suas profugerint. Nisi aliter existimamus diversum orbem gentes universas perisse relicto patrio solo, Achaïos dico et Illyrios, Albanos quoque, nec minus Siculos, et, ut primordia nostra contingant, Pelagos, Aborigines, Areades, quam quia malos vicinos ferre non potuerant. Ac ne tantum de publicis calamitatibus loquar, privatos quoque memoria tradidit et in regionibus Graeciae et in hac ipsa Hesperia detestabiles fuisse vicinos; nisi si Antiochus ille cuicumque potuit tolerabilis esse contentissimus; aut Aventini montis incolae Palatinum illum quodcumque iunxit suis Cacus affudit. Malo enim praeteritum, quam praesentium meminisse, ne vicinum meum nomen, qui nec arborem

proliviozem stare nostrae regionis, nec involutum seminarium, nec pedamentum adnexum vineae, nec etiam pedunculos negligentius pasci sinit. Jure igitur, quantum mea fert opinio, M. Porcius Latum postem vitare censuit, ut in primis futurum agricolam praemonuit, ne sua sponte ad eam perveniret. Nos ad cetera praeccepta illud adjuicimus, quod sapientis unus de septem in perpetuum postestati promissum est, adhibendum modum mensuramque rebus; idque, ut non solum aliud acturus, sed et agrum paratius dictum intelligatur, ne majorem, quam ratio e dilectorum patitur, emere velit. Nam hoc pertinet proclama nostri poete sententia: *Λαοδάμω μὲν οὐλοῦντα ῥαρά, ἐν ἡμῶν κατὰ*. Quod ut eruditissimus, ut in a fert opinio, traditum vetus praecceptum numeris servavit, quippe autem istam gentem Ptochus dixisse convenit, imbecillitatem agrum quam agricolam esse debere: quoniam, cum sibi colluctandum cum eo, si tandem prevaleat, alibi dominum. Nec dubium quin minus reddat laxus ager non recte cultus, quam angustus eximie. Et haec post rebus exacto Latini illa septena pueri, qui plebi tribuimus. Vultum diviserat, majores quæstus ambipus retulere, quam hunc nobis praebent amplissima vetereta. Tanta quidem Curius

sul et un triomphateur. En effet, lorsque le peuple lui offrait cinquante arpents à titre de récompense après la victoire qu'il venait de remporter, et qui était due à son habileté et à son courage, il refusa ce présent, et se contenta de la portion du dernier des citoyens. Plus tard, lorsque nos victoires et l'extermination de nos ennemis eurent laissé beaucoup de terres vacantes, on regarda comme un crime chez un sénateur de posséder plus de cinq cents arpents. C. Licinius fut condamné, pour avoir outre-passé par cupidité la mesure fixée pour chaque citoyen par la loi qu'il avait portée lui-même pendant son tribunat. Et ce n'était pas seulement pour le punir de son orgueil qu'on le condamnait, mais parce qu'on regardait comme un crime de laisser incultes des champs déjà ravagés par les ennemis, ce qui ne pouvait manquer d'arriver lorsqu'un citoyen romain en possédait plus que sa fortune ne lui permettait d'en cultiver. Comme en toutes choses, on garda dans l'acquisition des terres une juste mesure; et on n'en aura qu'autant qu'il en faut pour paraître les avoir achetées à l'effet d'en jouir, et non pas pour en être surchargé soi-même, ni pour enlever à d'autres le droit d'en user : à l'exemple de ces gens immensément riches qui possèdent des pays tout entiers, dont ils ne pourraient même pas faire le tour à cheval. Ils sont forcés de les abandonner aux bestiaux et aux bêtes féroces qui les ravagent; ou bien ils les peuplent de citoyens emprisonnés pour dettes, ou d'esclaves attachés à la chaîne. L'étendue même des fermes doit donc dépendre non-seulement de la volonté, mais encore des ressources de chacun; car il ne suffit pas, comme je l'ai dit plus haut, de vouloir posséder, il faut encore pouvoir cultiver.

IV. Nous arrivons maintenant au précepte que Césion nous a donné le premier, et que Caton a également adopté : c'est de visiter souvent la terre qu'on se propose d'acheter. Une première inspection ne suffit point pour nous faire découvrir ses avantages ou ses défauts cachés; ce n'est qu'en la visitant souvent que nous pouvons la juger. Nos ancêtres nous ont indiqué le moyen d'examiner une terre, et de discerner si elle est grasse et fertile. Nous en parlerons en son lieu, lorsqu'il sera question des différentes espèces de terre. Mais sans entrer ici dans ce détail, je reviendrai encore sur cet axiome qu'on ne saurait citer trop souvent, et qui est attribué à M. Attilius Régulus, fameux général du temps de la première guerre punique; c'est que, de même qu'il ne faut pas acquérir un fonds de terre, si fertile qu'il soit, lorsque le climat en est insalubre, de même il ne faut pas non plus acheter une propriété dont le sol est stérile, si salubre que soit le climat. Or, ce conseil qu'Attilius donnait aux cultivateurs de son époque avait d'autant plus de poids dans sa bouche, qu'il parlait d'après sa propre expérience. En effet, l'histoire nous apprend qu'il cultivait une terre ingrate et pestilentielle dans le territoire de Pupinia. De même qu'un homme intelligent ne doit point acheter une propriété dans toutes sortes d'endroits, ni se laisser tromper par les avantages d'un sol fertile ou d'une situation agréable, de même un bon chef de famille doit chercher à faire fructifier et tirer un bon produit des biens qu'il a acquis soit par transaction soit par héritage, quelle qu'en soit la nature. Dans cette vue nos devanciers nous ont laissé beaucoup de préceptes qui ont pour but d'améliorer un climat malsain, d'atténuer des exhalaisons pestilentielles, et de

Dentatus, quem paulo ante centum, prospero ductu parva victoria, ob proximam victoriam deferente populo præmii nomine quinquaginta soli jugera, supra consulatorem triumphalemque fortunam putavit satis esse: repudiatque publico numere populari ac plebeia mensura contentus fuit. Mox etiam cum agrorum vastitate victoria nostre et interitiones hostium fecissent, criminis tamen senatori fuit supra quingenta jugera possedisse, suaque lege C. Licinius damnatus est, quod agri modum, quem in magistratu rogante tribunici promulgaverat, manduca possidendi huius transcendisset: nec angis quia superbum videbatur tantum loci detinere, quam quia flagitiosum, quos hostis profugiendo desolasset agros, novo more civem Romanum supra vires patrimonii possidendo desere. Modus ergo, qui in omnibus rebus, etiam parandis agris adhibetur. Tantum enim obtinendum est, quanto est opus, ut emisse videamur, quo potremur, non quo emereamur ipsi, atque abis fruendum eriperemus; more præpotentium, qui possident fines gentium, quos ne circumne quis quidem valent; sed fruendos pendibus, et vastandos (ac populandos) feris derelinquunt, aut occupatos nexu civium, et

ergastulis tenent. Modus autem erit sua cuique [moderata] voluntas laetitasque. Neque enim satis est, ut jam prius dixi, possidere velle, si colere non possis.

IV. Sequitur deinceps Casonianum præceptum, quo fertur usus etiam Cato Marcus, agrum esse revisendum sapiens enim, quem velis merari. Nam prima inspectione neque vilia neque vitutes abditas ostendit, quæ mox retractantibus facilis apparent. Inspectionis quoque velut formula nobis a maioribus tradita est agri pinguis ac levis: de eius qualitate dicemus suo loco, cum de generibus terræ disseremus. In universum tamen quasi testificandum atque sæpius prædicandum habeo, quod primo jam Punico bello dux inclutissimus M. Attilius Regulus divisæ memorat, laudum sicut ne fecundissimi quidem soli, cum sit insalubris; ita nec efferti, si vel saluberrimus sit, parandum: quod Attilius ætatis suæ agricolæ maiore cum auctoritate suadebat peritus usu. Nam Pupinæ pestilentis simul et exilis agri cultorem fuisse cum loquuntur historie. Quapropter cum sit sapientis non ubique emere, nec aut ebrietatis illecebriis aut delectarum concinnitate decipi: sic vere minister patrisfamilias est quicquid aut emeret aut acceperit, facere fructuosum atque utile: quoniam et

vauere à force de travail et de soin l'ingratitude du sol dans une contrée stérile. Or, vous atteindrez ce but, si vous suivez, comme ceux d'un oracle, les conseils du plus véridique des prophètes : « Cherchez à bien connaître d'avance les vents et les climats, le mode de culture pratique par vos prédécesseurs, et la nature du sol, afin que vous sachiez ce que chaque contrée peut rapporter, et ce qu'elle refuse au cultivateur. » Cependant, quelle que soit l'autorité des anciens cultivateurs, elle ne doit point nous faire renoncer à nos propres expériences nouvelles. Si ces sortes d'essais ne sont pas sans inconvénient, il en résulte toujours du moins un avantage réel pour la ferme : parce qu'en général on ne cultive jamais de terre sans en retirer un profit quelconque, et que le maître, en essayant, parvient à connaître le genre de culture qui convient le mieux à sa ferme. Les essais augmentent le produit des champs les plus fertiles ; c'est pourquoi il ne faut jamais craindre de les tenter, surtout dans les terres grasses, où l'on peut être sûr que le produit dédommagera toujours de la peine qu'on aura prise et des dépenses qu'il aura fallu faire. Mais de même qu'il est important de connaître la qualité d'un fonds, et la manière de le cultiver, il ne l'est pas moins de savoir comment la métairie doit être bâtie, et quelle doit être sa disposition pour en tirer un bon parti. Sous ce rapport, les hommes les plus illustres ne sont pas toujours exempts d'erreur : témoin L. Lucullus et Q. Scaevola. La villa de Lucullus était plus grande que ne le comportait la ferme, tandis que celle de Scaevola avait le défaut contraire. L'un et l'autre défaut sont également nuisibles aux intérêts du propriétaire. Si les bâtiments sont trop vastes, ils

nécessitent de grands frais de construction et d'entretien ; s'ils sont petits par rapport au fonds de terre, on est exposé à perdre une grande partie de la récolte. En effet, toutes les productions de la terre, celles qui sont sèches aussi bien que celles qui sont liquides, se gâtent facilement, si l'on n'a pas d'endroits couverts, spacieux et commodes, où l'on puisse les resserrer. L'habitation du maître doit être aussi élégante que sa fortune le lui permet, afin qu'il vienne avec plaisir à sa campagne, et que le séjour qu'il y fera lui paraisse agréable. S'il se fait accompagner de sa femme, dont le sexe et le goût sont plus délicats, ces sortes d'embellissements seront d'autant plus nécessaires qu'elle consentira plus facilement à rester avec son époux. Qu'un agriculteur bâtisse donc élégamment, sans se laisser entraîner d'ailleurs à des dépenses excessives. Vos bâtiments, nous dit Caton, devront être proportionnés à l'étendue de vos terres, de crainte que votre villa ne coure après votre ferme, ou votre ferme après votre villa. Nous allons expliquer maintenant quelle est la meilleure situation d'une villa. Il ne suffit point de la placer dans une contrée salubre, il faut encore choisir pour son emplacement la partie la plus saine de la ferme tout entière. Lorsque l'air qui environne le bâtiment est corrompu, la santé est exposée à mille influences nuisibles. Il y a des endroits qui aux solstices souffrent moins de la chaleur que les autres, mais où le froid est insupportable dans l'hiver, comme, par exemple, Thebes en Beotie. Il y en a d'autres où l'hiver est doux, mais où la chaleur est pesante en été, comme Chaleis dans l'Eubée. Il faut donc chercher un air tempéré, qui ne soit ni trop chaud ni trop froid.

gravioris caeli multa remedia priores tradiderunt, quibus mitigetur pestifera lues; et in exili terra cultoris prudentia ac diligentia maciem soli vincere potest. Haec autem consequemur, si verissimum vati velut oraculo crediderimus dicenti : *Ventos et proprium caeli praediscere morem cura sit ac patrius cultusque habitusque locorum, et quid quaque ferat regio et quid quaque recuset* : nec contenti tamen auctoritate vel priorem vel praesentium colonorum nostra praetermissimus exempla, novaque tentaverimus experimenta. Quod etsi per partes nonnunquam damnosum est; in summa tamen sit compendiosum, quia nullus ager sine protectu colitur, simul ac tentando possessor efficit, ut in id formetur, quod maxime praestari possit. Ea res etiam praetermissimus agros utiliores reddit. Haec usquam experimentorum varietas omittenda est; longaque etiam in pingui solo magis audendum, quantum nec laborem nec sumptum frustratur effectus. Sed cum referi, qualis fundus et quo modo colatur; tum villa qualiter aedificetur, et quam utiliter disponatur. Multos enim decessisse, memoria prodidit, sicut praestantissimos viros L. Lucillum et Q. Scaevolam, quorum alter majores alter minus amplas, quam postulavit modus agri, villas extruxit, cum utriusque sit contra tem fami-

liarem. Diffusiora enim concepta non solum pluris aedificamus, sed etiam impensis majoribus tuemur; at minora cum sunt, quam postulat fundus, dilabatur fractas. Nam et humida res et sicca, quas terra progenerat, facile vitiantur, si aut non sunt, aut propter angustias incommoda sunt loca, quibus inferantur. Pro portione etiam facultatum, quam optime paterfamilias debet habitare, ut et libentius ius veniat, et decet in eo iocundius; utique vero, si etiam madrona comitabitur, ejus ut sexus ita auctus est delectator; quamobrem amenitate aliqua delectanda erit, quo patientius nectetur cum viro. Eleganter igitur aedificet agricolae: nec sit tamen aedificator; atque arce pedem tantum complectatur, quod ait Cato, quantum ne villa fundum querat, neve fundus villam: cujus universum situm qualem oporteat esse, nunc explicabimus. Quod inchoatum aedificium, sicut salubri regione ita saluberrima parte regionis debet constitui. Nam circumfusae aer corruptus plumnas affert corporibus nostris causas offensarum. Sunt quidam loca, quae solstitii manus conculescent, sed frigoribus hiemis intolerabiliter horrent, sicut Thebas ferunt Boeotias. Sunt quoque tepent hieme, sed aestate scississime cadent, ut affluant Euboeam Chalcidem. Petatur igitur aer calore et frigore temperatus, qui

tel qu'il est communément vers le milieu des collines; par la raison que cette partie n'est ni assez enfoncée pour être engourdie par les gelées de l'hiver ou brûlée par les chaleurs de l'été, ni assez élevée pour avoir rien à redouter soit des vents, qui sont toujours furieux sur le haut des montagnes, soit des pluies, qui tombent avec plus de violence dans les endroits élevés que partout ailleurs. La situation la plus favorable pour une villa sera donc au milieu d'une colline; on aura soin toutefois d'y choisir un endroit plus élevé que le reste du terrain, de crainte que les torrents formés par les pluies ne viennent à entraîner les fondements de l'édifice, lorsqu'ils se précipitent dans la plaine.

V. Il faut qu'il y ait des eaux vives qui coulent à travers la métairie, soit qu'elles y prennent leur source, soit qu'elles la prennent au dehors; qu'il y ait dans le voisinage un lieu d'où l'on puisse tirer sa provision de bois, et qui présente des pâturages. S'il ne s'y trouve point d'eau courante, on cherche dans les environs un puits qui ne soit pas profond, et dont l'eau ne soit ni amère ni salée. Si l'on manque absolument d'eau courante, et qu'on ne trouve même pas d'eau de puits, on construira de vastes citernes à l'usage des hommes, et des abreuvoirs pour les bestiaux. On y recueillera dans les uns comme dans les autres l'eau des pluies, qui est très-bonne, surtout lorsqu'on la fait passer à travers des tuyaux de terre cuite qui la conduisent dans une citerne couverte. Après l'eau des pluies la meilleure est celle qui, prenant sa source dans les montagnes, s'y précipite à travers des rochers, comme par exemple l'eau du mont Guarentus en Campanie. On place au troisième rang l'eau qu'on tire des puits creusés sur des collines, ou du moins dans des vallées d'une certaine élévation.

*fere medios obtinet colles, quod neque depressus hieme primis torpet, aut torretur aestate vaporibus, neque clatus in summa montium perexiguus ventorum motibus aut pluvis omni tempore anni saevit. Haec igitur est mediis collis optima positio, loco tamen ipso paululum intumescente; ne enim a vertice torrens imbribus conceptus adfluxerit, fundamenta convellat.*

V. Sit autem vel intra villam vel extrinsecus inductus fons perennis; lignatio, pabulumque vicinum. Si deerit fluens unda, putealis queratur in vicino, quae non sit haustus profundus, non amari saporis aut salis. Haec quoque si deficiet, et spes arctior aquae manantis coegerit, vastae cisternae hominibus piscinaeque praeoribus instruuntur, colligendae aquae tandem pluviali, quae salubritati corporis est accommodatissima. Sed ea sic habetur eximia, si tantibus tubis in contactam cisternam deducatur. Huic proxima fluens aqua e montibus oriunda, si per saxa praecipes devolvitur, ut est in Guarento Campaniae. Tertio putealis collina, vel quae non infima valle reperitur. Determina palustris, quae pigro lapsu repit. Pestilens, quae in palude semper consistit. Hic idem tamen humor, quamvis

La pire de toutes c'est l'eau marécageuse, dont le mouvement est lent et presque imperceptible. Quant à celle qui eroupt dans les marais, sans jamais s'écouler, elle est véritablement pestilentielle; et cependant, si nuisible qu'elle soit, elle se corrige par l'eau des pluies qui tombent dans l'hiver. On voit par là combien l'eau des pluies doit être salubre, puisqu'elle a la vertu de purifier l'eau des marais. Aussi, comme nous l'avons dit, c'est la meilleure qu'on puisse employer pour servir de boisson. En outre, les ruisseaux contribuent beaucoup à modérer les chaleurs de l'été, et à rendre le pays plus agréable. Si leur eau est douce, et que la position le permette, il faudra les faire passer à travers la villa; mais s'il y a une rivière très-écartée des collines, et que l'élévation de ses rives ainsi que la salubrité du pays ne s'opposent point à placer la villa sur ses bords, il faut toujours faire en sorte que la villa ait l'eau derrière, et non par devant. De cette manière la façade de l'édifice sera garantie des vents nuisibles, et se trouvera exposée à ceux qui sont regardés comme favorables. En effet, la plupart des rivières sont couvertes en été de vapeurs malfaisantes, et en hiver de brouillards, qui peuvent, s'ils ne sont dissipés par la violence des vents, devenir funestes aux hommes et aux bestiaux. Dans les endroits salubres, la villa doit, comme je l'ai dit, regarder l'est ou le sud, tandis que dans les climats nébuleux elle doit avoir l'exposition du nord. Une villa est toujours convenablement placée au pied de la mer, lorsqu'elle en est assez proche pour que les vagues battent le pied du bâtiment, et viennent s'y briser; au lieu qu'elle serait mal sur la plage ou à quelque distance des flots. En effet, lorsqu'on fait tant que de s'écarter de la mer, il faut s'en écarter beaucoup, toute la plage étant, jusqu'à une cer-

nocentis naturae, temporibus [tamen] hiemis edomitibus imbribus mutescit; ex quo caelestis aqua maxime salubris intelligitur, quod etiam venenati liquoris cluit perniciem. Sed hanc potius probatissimam diximus. Ceterum ad astatum temperandos calores et amritatem locorum plurimum conferunt salientes rivi, quos, si conditio loci patietur, qualescunque dummodo dulces utique perducendos in villam censeo. Sin summotus longius a collibus erit annis, et loci salubritas editorumque situs ripe permittet superponere villam profluentem, cavendum tamen erit, ut a tergo potius, quam prae se flumen habeat, et ut adeo loci fons aversa sit ab intestis ejus regionis ventis, et amicissimis alversa; cum plerique annes aestate vaporatis hieme frigidis nebulis caligent. Quae nisi vi majore inspirantium ventorum submoveantur, pecudibus hominibusque conferunt praestem. Optime autem salubribus, ut dixi, locis ad orientem vel [ad] meridiem, gravibus ad septentrionem villa convertitur. Eademque semper mare recte conspiciat, cum pulsatur, ac fluctu respiciatur; nunquam ex ripa, sed haud paulum submota a litore. Nam praestat a mari longo potius intervallo, quam brevi refugisse; quia media sunt

taine distance, remplie de vapeurs et d'exhalaisons dangereuses. Une ferme ne doit pas être non plus située près d'un marais ou d'une route militaire. Les marais développent pendant les chaleurs de l'été des vapeurs nuisibles, et engendrent des insectes armés d'aiguillons, et dont les essaims nombreux assaillent l'homme. Les marais fourmillent encore de serpents et d'autres reptiles qui, privés de l'humidité de l'hiver, sortent de cette fange, mise en fermentation par les ardeurs du soleil. Tout cela occasionne souvent des maladies, dont les causes sont tellement cachées que les médecins eux-mêmes ne peuvent pas toujours les découvrir. Il règne, en outre, dans ces contrées une sorte de remugle et une humidité qui ronge les instruments de culture, pourrit les meubles, et gâte les fruits serrés dans les greniers aussi bien que ceux qui sont laissés à découvert.

Le voisinage d'une grande route n'est pas non plus favorable à l'emplacement d'une ferme, tant à cause des dégâts que les voyageurs peuvent faire aux récoltes, qu'à cause des visites fréquentes dont on est incommodé. Pour éviter tous ces inconvénients, il ne faudra bâtir la métairie ni sur un grand chemin, ni dans un endroit pestilentiel, mais dans une situation élevée de sorte que la façade des bâtiments soit tournée vers le point du ciel où le soleil se lève à l'équinoxe. Cette position, tout en exposant l'habitation aux vents d'est, la défend de ceux d'hiver. Plus le terrain s'abaisse à l'est, plus il reçoit facilement les vents d'été, et moins il donne accès aux tempêtes d'hiver; la chaleur du soleil levant y résout plus promptement les rosées glaces. Ces avantages sont d'une grande importance, parce qu'en général tous les lieux qui ne sont point

exposés au soleil et aux vents secs sont regardés comme malsains. En effet, dans toute la nature il n'y a point d'autre force qui puisse aussi facilement sécher ou balayer les vapeurs de la nuit, la rouille, et cette humidité sale qui s'attache à tout, et qui est aussi dangereuse pour les hommes que pour les troupeaux, les plantes et les fruits. Quand on veut construire sur un terrain en pente, il faut commencer à bâtir sur la partie la plus basse du coteau. Non-seulement les fondations qui auront été jetées dans ce renfoncement soutiendront le poids de l'édifice, mais elles serviront de contrefort et d'appui aux constructions qu'on voudra ajouter dans la suite, lorsqu'il faudra agrandir la métairie. Les anciennes constructions formeront alors un contrepoids assez puissant pour soutenir les nouvelles. Si l'on commençait au contraire par jeter sur la partie supérieure du coteau les fondations destinées à porter toute la masse des bâtiments, les constructions qu'on ajouterait dans la suite formeraient des faux-points et des crevasses. En effet, toutes les fois qu'une nouvelle construction est ajoutée à un ancien bâtiment qui menace ruine, le vieil édifice, à force de soutenir la masse qui s'élève auprès de lui, finit par céder; et le nouvel édifice venant à pencher du côté de l'ancien à mesure que celui-ci s'affaisse, succombe peu à peu sous sa propre masse, jusqu'à ce qu'il ait été entraîné dans la ruine du premier. C'est ce vice de construction qu'il faudra éviter, en jetant les premières fondations.

VI. La distribution d'une métairie doit répondre à l'ensemble de la ferme. Elle se composera de trois parties : l'habitation du maître, les bâtiments rustiques, et les greniers. L'habitation

spatia gravius habitus. Nec paludem quidem vicinam esse oportet ædificiis; nec junctam militarem viam, quod illa caloribus noxiis virus eructat, et infestis ardeis armata gignit animalia, quæ in nos densissimis examinibus involant; tum etiam nantium serpentinique pestes, hiberna destituta uligine, ære et fermentata colluvie vere natas emittit, ex quibus sæpe contrahuntur cæci morbi, quorum causas ne medicus quidem perspicere possit; sed et anni toto tempore sitis atque humor instrumentum rusticum suppellectilemque et incandescens conductus finitus corrupti: hæc autem præteritum viatorum populatibus, et assiduis divertentium hospitibus instat rem familiare. Propter quæ censeo ejusmodi vitare incommoda, villamque nec in via nec pestilenti loco, sed parat et editiore situ condere, sic ut frons ejus ad orientem æquinoctialem directæ sit. Nam ejusmodi positio medium temperatumque libraminum ventorum hiemaliū et æstivorum tenet: quanteque fuerit ædificii solus promius orienti, tanto et æstate liberius capere perflatus, et hiemis procellis minus infestari, et multatio regulati ortu potest, ut comerti rores hignescunt: quoniam fere pestilens habetur, quod est remotum ac sinistrum soli et apicis flatibus; quibus si caret, nulla

alavis potest nocturnas pruinas, et quodcumque rubiginis aut spurcitiæ resedit, siccare atque delere. Hæc autem cum hominibus afferant perniciem, tum et alimentis et viventibus corrumpit fructus. Sed quisquis ædificia volet in declivibus arsis extruere, semper ab inferiore parte inspicitur: quia cum ex depressiore loco fuerint orsa tumidamenta, non solum superficiem suam facile sustinebunt, sed et pro fulcra et substitutione funguntur, adversus ea, quæ mox, si forte villam prolatæ liberit, ab superiore parte applicabuntur: quippe ab imo præstructa valenter resistent contra ea, quæ postmodum superposita inmenbunt. At si summa pars clivi fundata propriam molem susceperit, quicquid ab inferiore mox appuerit, fissum erit rimosumque. Nam cum veteri ædificio recens adhibeant, quasi surgenti relictus oneri cohibet; et quod prius extractum iumentis cedenti, paulatim degravatum pondere suo præceps attrahetur. Idcirco id struere villam cum primam statum fundamenta jaciuntur, vitandum est.

VI. Molus autem membrorumque numerus aptetur universo consilio, et dividatur in tres partes, urbanam, rusticam et luctuariam. Urbana rursus in hiberna, æstiva sic divisa, ut spectent hiemalis temporis culti:

du maître sera divisée en appartements d'été et en appartements d'hiver. Les chambres à coucher des appartements d'hiver auront l'exposition du soleil levant d'hiver, et les salles à manger, celle du soleil couchant équinoxial. Les chambres à coucher des appartements d'été seront exposées au midi équinoxial, et les salles à manger, au soleil levant d'hiver. Les bains seront tournés vers le soleil couchant d'été, afin d'être bien éclairés depuis midi jusqu'au soir. Les promenoirs seront sous le midi équinoxial, afin qu'ils aient beaucoup de soleil en hiver et peu en été. Les bâtiments dits rustiques se composeront d'abord d'un office vaste et bien exhaussé, afin que la charpente soit à l'abri du feu, et que les gens de la maison puissent s'y tenir commodément dans toutes les saisons de l'année. Les chambres des esclaves libres auront l'exposition du midi équinoxial. Quant aux esclaves enchaînés, on leur fera sous terre une prison aussi saine que possible, et éclairée par des fenêtres nombreuses, étroites, et assez exhaussées pour qu'ils ne puissent y atteindre avec la main. Les étables destinées aux bestiaux ne devront être ni trop chaudes ni trop froides. Les animaux soumis au joug auront des étables d'été et des étables d'hiver. Pour les autres espèces d'animaux qu'on entretient également dans l'intérieur d'une ferme, on leur ménagera pour l'hiver des retraites couvertes, et pour l'été des enclos à découvert, mais entourées de hautes murailles, pour qu'ils y soient en sûreté et n'aient point à craindre les attaques des bêtes féroces. Toutes ces sortes d'étables seront construites de manière à ce que l'eau ne puisse y pénétrer du dehors, et que celle provenant des animaux s'en écoule le plus promptement possible, afin que la pourriture ne gagne

ni les fondations des murs, ni la corne des pieds des bestiaux. Les étables destinées aux bœufs auront neuf ou même dix pieds de largeur, pour donner à l'animal la facilité de se coucher, et laisser au bouvier la liberté de tourner autour de lui. Les mangeoires devront être à une hauteur convenable, afin que les bœufs et les autres bestiaux, étant debout, puissent y manger commodément. Le métayer aura sa chambre près de la porte principale, pour qu'il soit à même de surveiller ceux qui sortent ou qui entrent. Par la même raison l'intendant aura la sienne au-dessus de la porte même, de sorte qu'il pourra en même temps surveiller de près le métayer. Non loin de là on établira le magasin destiné à recevoir les instruments aratoires. Dans ce magasin, on ménagera un cabinet où l'on puisse fermer à clef les ustensiles de fer. Les bouviers et les bergers auront leurs cabanes près des étables, afin qu'ils soient à même de donner aux bestiaux les soins qu'ils demandent. Tous ces gens seront logés le plus près possible les uns des autres, afin que le métayer ne perde point de temps en visitant les différentes parties de la ferme, et qu'eux-mêmes puissent se surveiller mutuellement, et rendre compte du plus ou du moins de zèle qu'ils mettent dans leurs fonctions respectives. Les bâtiments à provision se composeront du cellier à huile, du pressoir, du cellier à vin, du cellier à vin cuit, du grenier à foin, du grenier à paille, des ressers, et du grenier à blé. Les pièces à fleur de terre seront réservées à la garde des liquides destinés à la vente, comme le vin et l'huile. On placera sur des espèces de planchers ou d'étages les fruits secs, tels que le blé, le foin, les feuillages, la paille, et toutes les autres espèces de fourrages.

cula brumalem orientem : cœnationes , æquinoctialem occidentem. Rursus æstiva cubacula spectent meridiem æquinoctialem, sed cœnationes ejusdem temporis prospectent hibernum orientem. Balnearia occidenti æstivo advertantur, ut sint post meridiem et usque in vespærum illustra. Ambulationes meridiano æquinoctiali subjæctæ sint, ut hieme plurimum solis et æstate minimum recipiant. At in rustica parte magna et alta culina ponetur, ut et configatio careat incendiî periculo, et in ea commode familiares omni tempore anni morari queant. Optime solutis servis cellæ meridiem æquinoctialem spectantes fient : vinctis quam saluberrimum subterraneum ergastulum, plurimis idque angustis illustratum fenestris, atque a terra sic ciliis, ne manu contingi possint. Peculibus fient stabula, quæ neque frigore neque calore infestentur. Domitis armentis duplicia bubilia sint, hiberna atque æstiva. Cæteris autem pecoribus, quæ intra villam esse convenit, ex parte beata loca, ex parte sub dio parietibus altis circumseptæ, ut illic per biennium, hic per æstatem sine violentia ferarum conquescant. Sed omnia stabula sic ordinantur, ne quis humor influere possit : et ut quisque ibi conceptus fuerit, quam celerissime dilaba-

tur, ut nec fundamenta parietum corrumpantur, nec ungula pecudum. Lata bubilia esse oportebit pedes decem vel minime novem : quæ mensura et ad procumbendum pecori et jugario ad circumcundum lava ministeria præbeat. Non altius edita esse præsepea convenit, quam ut bos aut jumentum sine incommodo stans vesi possit. Villico juxta januam fiat habitatio, ut intrantium exeuntiumque conspectum habeat. Procuratori supra januam ob easdem causas : et is tamen villicum observet ex vicino : sitque utrique proximam horreum, quo conferatur omne rusticum instrumentum ; et intra id ipsum clausus locus, quo ferramenta condantur. Bubulis pastoribusque cellæ ponantur juxta sua pecora, ut ad eorum curam sit opportunus excursus. Omnes tamen quam proximè alter ab altero debent habitare, ne villici diversas partes circumcuntis sedulitas distendant, et ut inter se diligentie et negligentie cujusque testes sint. Pars autem fructuaria dividitur in cellam oleariam, torculariam, cellam vinariam, defrutariam, fœniliæ paleariæque et apothecæ et horrea, ut ex his quæ sunt in plano, custodiam recipiant humidarum rerum tanquam vini aut olei venalium ; siccæ autem res congerantur tabulatis, ut fumenta, lenum,



Les greniers, auxquels conduira un escalier, auront de petites fenêtres eroisées, livrant passage aux aquilons. Cette position, étant la plus fraîche et la moins humide, est très-favorable à la conservation des grains. Le cellier à vin, situé en pleine terre, aura la même exposition; mais il devra se trouver très-éloigné des bains, du four, du trou à fumier, de toutes les immondices d'où s'échappent des émanations fétides, ainsi que des citernes ou des eaux saillantes, dont les évaporations gâtent le vin. Beaucoup de cultivateurs pensent que le lieu le plus favorable pour serrer le grain est une grange avec un comble arqué, et dont le sol en terre, d'abord remué et humecté avec de l'amurque nouvelle et non salée, a été ensuite battu et consolidé avec des battes, comme les pavés connus sous le nom de *Signinum opus*. Puis, lorsque l'ouvrage est sec, on le recouvre avec un enduit dur, détrempé avec l'amurque au lieu d'eau, et mêlé avec de la chaux et du sable. On enfonce ensuite ce mortier dur; à force de le battre avec les battes les plus pesantes, on le polit, et on en remplit soigneusement tous les joints et angles formés par le pavé et les murs; car les fentes qui se forment ordinairement dans ces parties offrent des retraites assurées aux animaux qui viennent de dessous terre. Les greniers se composeront de plusieurs compartiments, dont chacun renfermera les différentes sortes de légumes et de fruits. Les murs seront revêtus d'une couche de mortier délayée dans l'amurque; mais au lieu de paille on mettra dans cette composition des feuilles desséchées d'olivier sauvage, ou, à leur défaut, de toute autre espèce d'olivier. Lorsque cette cou-

che sera bien sèche, on l'arrosera de nouveau avec de l'amurque, qu'on laissera entièrement sécher avant de rentrer le blé dans le grenier. Cette précaution est excellente, surtout pour préserver le blé des charançons et d'autres animaux, qui ne tarderaient point à le ronger si on la négligeait. Néanmoins si le grenier n'est pas exposé d'une manière assez favorable, le grain le plus choisi ne tarde pas à s'y moisir. Lorsqu'on n'a rien à craindre de l'humidité, le blé peut se conserver dans des fosses creusées en terre, ainsi que cela se pratique dans quelques provinces d'outre-mer. En déposant les grains dans ces espèces de puits appelés siros, on rend en quelque sorte une seconde fois à la terre les productions qui sont sorties de son sein. Pour nos contrées, qui ne sont que trop sujettes à l'humidité, nous préférons des greniers élevés au-dessus du sol, et construits de la manière que nous venons d'indiquer. C'est du moins le moyen le plus sûr pour garantir le blé des charançons. Lorsque ce malheur est arrivé, beaucoup de personnes pensent qu'il suffirait, pour en arrêter les progrès, de renouveler l'air dans les tas de grains par la ventilation; c'est une erreur manifeste; car loin de chasser les charançons, on les disperse ainsi sur la totalité des monceaux. Si au contraire on ne touche point au grain, les couches supérieures seront seules rongées par ces insectes, qui ne pénétreront pas dans le blé à plus d'une palme de profondeur. Or, il vaut mieux perdre ce qui est déjà gâté, que d'exposer toute la récolte. Lorsque plus tard on voudra livrer le blé à la consommation, on n'aura qu'à mettre à part les couches supérieures, pour ne prendre que celles qui sont restées intactes. Quoique ces ob-

frondes, paleæ, cæteraque palata. Sed granaria, ut dixi, scalis adeantur, et modicis fenestellis aquilonibus inspirentur. Nam ea celi positio maxime frigida et minime humida est; quæ utrique perennitate conditis frumentis afferunt. Eadem ratio est (quæ) in plano sita vinariae cellæ, quæ submoto procul esse debet à balneis, furno, sterquilinio, reliquisque immunditiis tetrum odorem spirantibus; nec minus à cisternis aquisve salientibus, quibus extrahitur humor, qui vinum corrumpit. Neque me præterit, sedem frumentis optimam quibusdam videri horreum cæmæa confectum, cuius solum terrenum prius quam construeretur, perforessum et amurra recenti non salsa madefactum, velut Signinum opus pilis condensatum. Tum deinde cum exaruit, simili modo pavimenta testacea, quæ pro aqua resperant amurram mixta calci et arenæ, supersteruntur, et magna vi pavimentis inculcantur atque compantur, omnesque parietum et soli juncturae testaceis pulvinis blattantur: quoniam ferè cum in his parietibus adificia rimas egerint, cava præbent et latibras subterraneis animalibus. Sed et hanculas distinguuntur granaria, ut separatim quæque legumina ponantur. Parietes oblinuntur amurra seculo longo, cui pro paleis admista sunt arida oleastri, vel si ea non sunt, oleæ folia. Deinde cum parietum tectorumque inaruit, rursus amurra respergitur, quæ siccata frumentum inter-

tur. Ea res ab nova curculionum et similium animalium commodissime videtur condita fruges defendere; quæ nisi diligenter repositæ sint, celeriter ab eis consumuntur. Sed id genus horreum, quod scripsimus, nisi [sit in] sicca positione vixit: quævis granum robustissimum corrumpit situ: qui si mellos adit, possunt etiam defossa frumenta servari, sicut transmarinis quibusdam provinciis, ubi puteorum in modum, quos appellant siros, exhausta humus, editos à se finitius recipit. Sed nos in nostris regionibus, quæ redundant uligine, magis illam positionem pensatis horrei, et hanc curam pavimentorum et parietum probamus: quoniam, ut retuli, sic cuncta sola et lata horreorum prohibent curculionem. Quod genus exitu cum incidit, multi opinantur arceri posse, si exesse fruges in horreo ventilentur, et quasi refrigerentur. Id autem falsissimum est: neque enim hoc facti expelluntur amurra, sed immiscetur totis acervis: qui si manent immoti, summis tantum partibus infestantur, quoniam intra mensuram palmi non nascitur curculio: longæque præstat id solum, quod jam vitatum est, quam totum periculo subigere. Nam cum exiget usus, facile est, eo sublato, quod vitatum erit, integro inferiore uti. [Sed] hæc, etsi extrinsecus, non tamen intempèstive videm hoc loco retulisse. Torcularia præcipue collesque oleant calidiores debent, quia commodius omnis liquor vapor-

ervations soient étrangères au sujet que je traite, je ne les crois pourtant pas déplacées ici. Les celliers à huile doivent être chauds, et les pressoirs encore plus, parce qu'en général les liquides se dissolvent par l'effet de la chaleur et se contractent par le froid; et que si l'huile, lorsqu'elle sort en petite quantité, vient à se condenser, elle ne tarde pas à devenir rance. Mais il faut que la chaleur soit naturelle, et résulte du climat, et de l'exposition même du cellier. On évitera avec soin l'emploi du feu, car la fumée et la suie enlèveraient à l'huile sa saveur. C'est pour cette raison que les pressoirs doivent recevoir le jour du midi, pour qu'on puisse se passer de feu et de lumière lorsqu'on pressera l'olive. Le lieu où l'on fera bouillir le vin ne sera ni étroit ni obscur, afin que celui qui est chargé de ce soin y soit à son aise. Le lieu où l'on sèche le bois nouvellement coupé sera placé également dans la partie réservée aux travaux rustiques de la métairie, auprès des bains destinés aux gens de la maison. Quant à ces bains, qui ne doivent point manquer dans une ferme, on n'en permettra l'usage aux esclaves que les jours de fête; car ils affaiblissent le corps quand ils sont trop fréquents. Les celliers à vin seront placés au-dessus des endroits d'où il sort habituellement de la fumée, parce que les vins y vieilliront plus vite, et que la continuité de la fumée les fera parvenir de bonne heure à leur maturité. Toutefois, on ménagera un autre cellier pour y déposer les vins vieux; car ils se gâteraient par suite d'une fumigation trop prolongée. Nous en avons assez dit sur la situation de la métairie, et la distribution de ses différentes parties. Les dépendances d'une ferme se composent d'un four, d'un moulin d'une grandeur proportionnée au nombre de colons qui doivent l'ha-

biter, et enfin de deux réservoirs d'eau, dont l'un sera destiné aux oies et aux bestiaux, et dont l'autre servira pour tremper les lupins, l'osier, les verges, et d'autres objets de cette nature d'un usage journalier. On ménagera en outre deux trous à fumier, l'un pour recevoir le fumier nouveau qui doit y séjourner toute l'année, l'autre pour le fumier ancien, qui de là est conduit aux champs. Ces deux fossés doivent, ainsi que les réservoirs, être légèrement inclinés, murés et pavés, pour que l'humidité du fumier ne puisse s'échapper. Ce n'est qu'en conservant ses sucs que le fumier conservera toutes ses forces. Il faudra même l'humecter continuellement, afin que les semences de ronces et de mauvaises herbes qui se trouvent mêlées à la paille et à la litière y pourrissent, et n'aillent pas germer dans les champs où l'on doit transporter le fumier. Les cultivateurs expérimentés couvrent avec des claies ou des branchages tout l'engrais qu'ils retirent des bergeries et des étables, de crainte que le vent ne le dessèche, ou que l'action du soleil ne le consume. L'aire se trouvera placée, autant que possible, sous les yeux du maître ou de son intendant; le mieux est de la paver en pierres dures. Lorsque le sol oppose une forte résistance aux pieds des bestiaux et au poids des traîneaux, le grain se détache plus vite de l'épi; et quand le blé est vanné, il est plus propre et moins rempli de petits cailloux et de terre que s'il a été battu sur le sol nu. Près de l'aire on ménagera un lieu couvert, où l'on puisse transporter les gerbes à demi battues, pour les mettre à l'abri, dans le cas où une pluie imprévue viendrait interrompre les travaux. Cette précaution, que l'incoustance du temps rend indispensable en Italie, devient inutile dans beaucoup de contrées d'outre-

solvitur, ac frigoris magis constringitur. Oleum, quod minus provenit, si congelatur, fracescit. Sed ut calore naturali esset opus, qui contingit positione celi et declinatione, ita non est opus ignibus aut flammis: quoniam fumo et fuligine sapor olei corrumpitur. Propter quod forcular debet a meridiana parte illustrari, ne necesse habeamus ignes lucernarumque adhibere, cum premitur olea. Confinale ubi defectum fiat, nec angustum nec obscurum sit, ut sine incommodi minister, qui sapam decoquet, versari possit. Fumarium quoque, quo materia, si non sit jaupridem creta, festinato secretur, in parte rustica villæ fieri potest junctum rusticis balneis. Nam eas quoque retinet esse, in quibus familia, sed tantum feriis, lavetur. Neque enim corporis debet convenit frequens usus earum. Apollitice recte superponentur his locis, unde plerumque fumus exoritur: quoniam vicia celerius vetustescunt, quæ hinc quodam tenore præcoquem maturitatem trahunt. Propter quod et aliud tabulatum esse debet, quo amoveantur ne rursus nimia sulfitione medicata sint. Quod ad villæ pertinet situm partiumque ejus dispositionem, satis dictum est. Circa villam danteips hæc esse oportebit: furnum et pistrinum quantum futurus

numerus colonorum postulaverit: piscinas minimum duas; alteram, quæ ascribitur ac peronibus serviat; alteram, in qua lupinum, vimina et virgas atque alia, quæ sunt usibus nostris apta, maceremus. Sterquilina quoque duo sint: unum, quod nova purgantia recipiat, et in annum conservet; alterum, ex quo vetera vehantur: sed utrumque more piscinarum devevum leni clivo, et exstructum pavitumque solum habeat; ne humorem transmittant: plurimum enim refert, non adsiccato succo finium virgæ continere, et assiduo macerari liquore, ut si qua interjecta sint stramenta aut paleis spinarum vel graminum semina, intereant, nec in agrum exportata segetes herbas reddant. Ibeoque periti rustici, quidquid ovibus stabulisque conversum progresserint, superpositis virgæ cratibus tegunt, nec arecere ventis sinunt, aut solis incursu patuntur exari. Area, si competit, ita constituenda est, ut vel a domino vel certe a procuratore despicere possit. Eaque optima est silice constricta, quod et celeriter frumenta deteruntur, non cedente solo pulsibus ungularum tribularumque, et eadem eventulata mundiora sunt, lapillisque carent et glebulis, quas per tritum ferre terrena remittit area. Hæc autem nubilarius ap-

mer, où il ne pleut jamais en été. Les vergers et les potagers devront être entourés de haies, et se trouver à peu de distance de la métairie, et placés de telle sorte qu'ils puissent recevoir l'écoulement des égouts de la cour, des bains, ainsi que la lie d'huile qui s'échappe du pressoir; car ces substances sont également profitables aux arbres et aux légumes.

VII. La métairie se trouvant ainsi disposée, l'attention du maître devra se porter sur tous les autres objets, et principalement sur les gens de la maison: ceux-ci se divisent en deux classes, les fermiers et les esclaves. Les esclaves sont libres ou enchaînés. Il se montrera facile, accommodant pour ses fermiers; il sera plus sévère pour l'ouvrage que pour le paiement de la rente. Cette conduite leur est plus agréable, et tourne à notre profit. En effet, lorsqu'une terre est bien cultivée, il en résulte presque toujours du bénéfice, et rarement de la perte, à moins que la récolte ne soit ravagée par les pillages, ou détruite par l'intempérie de la saison; de sorte que le fermier n'osera pas demander de remise. De son côté, le propriétaire ne doit pas non plus tenir rigoureusement à l'exactitude dans l'accomplissement des engagements que le fermier a contractés; par exemple, l'époque du paiement, la livraison du bois, et mille autres choses qui causent plus d'embarras que de dépense. En général, il ne faut pas être trop exigeant pour certaines choses qu'on aurait droit de réclamer. Nos ancêtres disaient avec raison que l'extrême rigueur est souvent la plus grande des oppressions. Toutefois gardons-nous de pousser trop loin l'indulgence; car, ainsi que l'usurier

Alphius avait coutume de le dire, les meilleures créances deviennent mauvaises, si l'on n'en sollicite point le paiement. J'ai entendu dire à L. Volusius, ancien consulair, homme puissamment riche, que le fonds le plus avantageux pour un chef de famille était celui qui serait cultivé par des fermiers nés sur la propriété même. Attachés à la ferme depuis le berceau, ils la regardent comme leur patrimoine. Je suis également convaincu que l'on ne gagne pas à changer souvent de fermier. Mais il serait encore moins avantageux d'affermir sa terre à un habitant de la ville, qui cultive par ses gens plutôt que par lui-même. Un fermier de cette sorte, dit Saserna, vous donne un procès en place de la rente. Il vaut donc mieux prendre nos fermiers dans les paysans nés sur nos terres, et choisir celui d'entre eux qui sera le plus assidu au travail, toutes les fois que nous ne pouvons cultiver nous-mêmes, ou qu'il n'est pas avantageux de faire cultiver par nos esclaves. C'est ce qui arrive dans les contrées malsaines et stériles. Mais pour peu que le climat soit sain et la contrée féconde, un bien exploité par un fermier rapporte toujours moins que celui qui aurait été cultivé par le maître lui-même ou par son métayer, à moins toutefois que celui-ci ne soit un esclave indolent ou rapace: ce qui n'arrive ordinairement que par la faute du maître et par sa négligence. Il dépendait de lui de ne point confier à un tel homme la gestion de ses affaires, ou de la lui retirer. Lorsqu'un fonds est assez éloigné pour que le chef de famille ne puisse s'y rendre souvent, il vaut mieux le confier à des fermiers libres qu'à des métayers esclaves, sur-

plicari debet, maximeque in Italia, propter inconstantiam caeli, quo collata semitrita frumenta protegantur, si subitaneus imber incesserit. Nam in transmarinis quibusdam regionibus, ubi aestas pluvia caret, supervacuum est. Pomaria quoque et hortos oportet septo circumdari, et esse in propinquo, atque in ea parte, quo possit omnis stercorata colluvies cortis balnearumque et oleis expressa amarae sanies influere: nam ejusmodi quoque letatur alimentis et olus et arbor.

VII. His omnibus ita vel acceptis vel compositis, praecipua cura domini requiritur, cum in ceteris rebus, tum maxime in hominibus. Atque hi vel coloni vel servi sunt, solum aut vineti. Communi agat cum colonis, facillimeque se probeat. Avarius opus exigit, quam pensiones; quoniam et minus idolentia, et tamen in universum magis prodest. Nam ubi sedulo colitur ager, plerumque compendium, nunquam nisi si caeli major vis aut praedonum necessitas, detrimentum attulerit, eoque remissionem colonus petere non audet. Sed nec dominus in unaquaque re, cum colonum obligaverit, lenax esse juris sui debet, sicut in diabus pecuniarum, ut huius et ceteris parvis accessibilibus exigendis, quatum cura majorem molestiam quam impensam rusticis attulerit. Nec sane est vindicandum nobis quodquid licet. Nam summum jus antiqui summam putabant crucem. Nec rursum in ubi remittendum: quo-

nam vel optima nomina non appellando fieri mala tormentor Alphius dixisse verissime fertur. Sed et ipse nostra memoria veterem consularem virumque opulentissimum L. Volusium asseverantem audivi, patristam alias felicissimum fundum esse, qui colonos indigenas haberet, et tanquam in patria possessione natos jam inde a cunabulis longa familiaritate retineret. Haec et mea fert opinio, rem malam esse frequentem locationem fundi: pejorem tamen urbanum colonum, qui per familiam mavult agere quam per se colere. Saserna dicebat ab ejusmodi homine fere pro mercede item reddi. Propter quod operam dandum esse, ut et rusticos et eodem assidue colonos retineamus, cum aut nobismetipsi non liceat, aut per domesticos colere non expediat: quod tamen non evenit, nisi in his regionibus, quae gravitate caeli solique sterilitate vastantur. Ceterum cum mediocris adest et salubritas et terrae bonitas, nunquam non ex agro plus sua emque emat redditus quam coloni: non nunquam etiam villicus, nisi si maxima vel negligentia servi vel rapacitas interveniat. Quae utraque peccata plerumque vitio domini vel communi vel foveri nihil dubium est: cum licet aut caveere, ne talis praedicator negotio; aut jam praeposuit ut submoveretur curare, in longinquis tamen fundis, in quos non est facilis excursus patristam alias, cum omne genus agri tolerabilius sit sub liberis colonis, quam sub villicis

tout quand ce sont des terres à blé, que le fermier ne peut aussi facilement dégrader que des vignes ou d'autres plantations. Les esclaves en général font beaucoup de tort à leur maître. Ils louent les bœufs à des étrangers, les nourrissent mal, ainsi que les autres bestiaux, et labourent la terre sans exactitude. Outre cela, ils comptent plus de semences qu'ils n'en emploient, ne prennent pas assez de soin des terres ensemencées pour les faire venir à bien, et diminuent chaque jour par leur fraude ou leur négligence le grain que l'on a transporté dans l'aire pour le battre. ou ils le volent eux-mêmes, ou ils le laissent voler, faute de surveillance. Le blé, une fois serré dans les greniers, n'est point porté avec fidélité sur leurs comptes; de sorte que, par le fait du régisseur autant que par celui des gens de la maison, la propriété sera dégradée et dépréciée en peu de temps. Je pense donc que si le maître ne peut lui-même surveiller sa terre, il fera mieux de l'affermir.

VIII. Après les fermiers, ce sont les esclaves qui doivent occuper l'attention du maître. Il examinera avec soin les fonctions auxquelles il les destine, et les travaux qu'il juge à propos de leur confier. Avant tout, je conseillerais de ne point prendre un métayer parmi les esclaves qui se seront rendus agréables par la beauté de leur corps, ou par l'exercice de ces arts frivoles qui tiennent du luxe des villes. Ces esclaves sont lâches, paresseux, accoutumés à passer leur temps aux promenades, au cirque et aux théâtres, à hanter les tavernes et les mauvais lieux. Si ce goût vient à les suivre au milieu des travaux de la campagne, le maître en ressentira les suites funestes, moins dans la perte de son

esclave que dans celle de tout son patrimoine. On choisira donc pour métayer un homme expérimenté, et enduré aux travaux des champs dès son enfance; et si l'on n'en trouve pas, on le prendra parmi les esclaves dont la vie a été entièrement consacrée au travail. Un jeune homme n'est pas plus apte à ces fonctions qu'un vieillard; le premier n'aura point l'autorité nécessaire pour se faire obéir de ceux qui sont plus âgés que lui, et l'autre succombera sous le poids des travaux. On choisira donc un homme dans la force de l'âge, robuste et vigoureux, connaissant bien l'agriculture, ou du moins assez attentif pour pouvoir se mettre promptement au fait de cette science; car il ne faut pas que ceux dont le devoir est d'obéir instruisent celui qui leur commande. Il est impossible d'ailleurs qu'un homme puisse bien faire exécuter les travaux, s'il a besoin de demander d'abord des instructions à ceux qui lui sont subordonnés. Un régisseur pourra très-bien administrer une ferme sans savoir écrire, pourvu qu'il ait la mémoire sûre. Un tel régisseur, nous dit Cornélius Celsus, apportera plus souvent à son maître de l'argent que des livres de compte, parce que son ignorance ne lui permettrait pas de les falsifier, et qu'il n'oserait non plus les faire falsifier par d'autres, de crainte qu'on ne découvrit la fraude. On donnera au métayer pour compagnie une femme prise dans les esclaves, qui l'aidera davantage à la ferme, et l'aidera dans sa besogne. On défendra expressément au métayer ou au régisseur de prendre ses repas avec les autres gens de la maison, et bien moins encore avec les étrangers. Cependant il lui sera permis d'admettre à sa table de temps à autre, et surtout les

servis habere, tum præcipue frumentarium, quem et minime (sicut vineas aut arbutum) colonus exercebre potest, et maxime vexant servi, qui boves elocant, eosdemque et cætera pecora male pascunt, nec industrie terram vertunt, longaque plus impuntant seminis jecti, quam quod severint: sed nec quod terre mandaverint sic adjuvant, ut recte proveniat: idque cum in aream contulerint, per tritumam quotiæ minuit vel fraude vel negligentia. Nam et ipsi deripiunt, et ab aliis furibus non custodiunt. Sed nec conditum cum fide rationibus inferunt. Ita fit, ut et actor et familia perirent, et ager sæpius infametur. Quare talis generis prædium, si, ut dixi, dominus præsentia curaturum est, censeo locandum.

VIII. Proxima est cura de servis, cui quævis officio præponere conveniat, quosque et quibus operibus destinare. Egitur præmonere ne villicum ex eo genere servorum, qui corpore placentur, instituamus: ne ex eo quidem ordine, qui urbanas ac delicatas artes exercent. Sotus et somniculosus genus id mancipiorum, otios, rampo, circo, theatris, aleæ, popinæ, lupanaribus consuetum, nunquam non easdem ineptias somniat, quas cum in agriculturam transtulit, non tantum in ipso servo, quantum in universa re detrimenti dominus capit. Eligendus est rusticis operibus ab infante duratus, et inspectus

experimentis. Si tamen is non erit, de iis præficiatur, qui servitute laboriosam toleraverunt. Jamque is transcenderit ætatem primæ juventutis, nec dum senectutis attigerit: illa, ne (et) auctoritatem detrahat ad imperium, cum majores dedignantur parere adolescentulo: hæc, ne laboriosissimo succumbat operi. Mediæ igitur sit ætatis et firmi roboris, peritus rerum rusticarum, aut certe maxime curæ, quo celerius adfiscat. Nam non est nostri negotii alterum imperare et alterum docere. Neque enim recte opus exigere valet, qui, quid aut qualiter faciendum sit, ab subiecto discit. Potest etiam illiteratus, domumque lenacissime sit memorie, rem satis commodè administrare. Ejusmodi villicum Cornélius Celsus ait sepius minus domino quam librum afferre, quia necius literarum vel ipse minus possit rationes confingere, vel per alium propter conscientiam fraudis timeat. Sed quævisque villico contubernalis mulier assignanda est, quæ contineat eum, et in quibusdam rebus tamen adjuvet. Eidemque actori præcipiendum est, ne convictum cum domestico, multoque minus cum extero habeat. Nonnumquam tamen eum, quem assidue sedulum et fortem in operibus administrandis cognoverit, honoris causa mensæ suæ die festo dicetur adhibere. Sacrificia nisi ex præcepto domini ne fecerit. Aruspices sagasque, quæ utraque

jours de fête, celui qui aura montré le plus d'assiduité au travail, et de lui donner ainsi une marque de distinction. Il ne fera point de sacrifices sans en recevoir l'ordre de son maître. Il ne recevra chez lui ni devins ni magiciens, qui, profitant de la superstition des hommes, les entraînent aux dépenses et les plongent ensuite dans le crime. Il ne fréquentera pas non plus la ville, ni les marchés et les foires, si ce n'est pour acheter ou vendre tout ce qui sera de son ressort. Un métayer, nous dit Caton, n'est point un coureur de pavé; il ne doit point dépasser les limites de sa ferme, si ce n'est pour apprendre quelque nouveau procédé relatif à la culture : encore ne faut-il pas dans ce cas qu'il s'éloigne trop, pour qu'il puisse être de retour en peu de temps. Il ne souffrira point qu'on fasse dans ses domaines des sentiers nouveaux, ou qu'on y pose d'autres bornes que celles qui s'y trouvent déjà. Il ne recevra point d'hôte chez lui, à moins que ce ne soit un ami ou parent de son maître. De même qu'on doit lui faire toutes ces défenses, on doit aussi l'exhorter à prendre soin des instruments de culture et des ustensiles de fer. Il est nécessaire qu'il y en ait deux fois autant qu'il en faut pour le nombre des esclaves qu'il occupera. Il mettra en réserve les instruments de rechange, après s'être assuré qu'ils sont en bon état, pour n'être jamais contraint de recourir à ses voisins, parce que le temps que perdent les esclaves pour en aller chercher d'emprunt a plus de valeur que l'argent qu'on dépenserait pour en acheter. Il tiendra ses gens vêtus avec plus de commodité que de délicatesse, et il aura soin qu'ils soient garantis du froid, du vent et de la pluie. Des fourrures garnies de manches rempliront parfaitement ce but, ainsi que d'anciens citones, ou manteaux à capuchon. Les ouvriers ainsi

vêtus pourront travailler en plein air, même par le temps le plus orageux. Il ne suffit pas que le métayer soit propre aux travaux rustiques; il faut encore qu'il ait des qualités morales, autant que le comporte l'état de servitude dans lequel il est né, afin qu'il n'exerce pas son pouvoir sans rigueur comme sans mollesse. Il encouragera les esclaves qui se distingueront parmi les autres, et usera d'indulgence envers les moins laborieux, afin que tout en craignant sa sévérité ils n'aient point à se plaindre de sa rigueur. En conséquence, il mettra plus d'activité à les surveiller et à les préserver d'une faute, que d'empressement à les punir, lorsqu'ils en auront commis par sa propre négligence. Or, la surveillance la plus efficace qu'on puisse exercer sur l'homme le plus pervers, c'est d'exiger de lui avec rigueur la tâche qu'on lui aura prescrite, en ayant constamment l'œil sur lui. Par ce moyen, ceux qui ont la conduite des différents travaux rempliront exactement leurs devoirs; et les autres esclaves, après la fatigue de la journée, goûteront volontiers le repos et le sommeil, au lieu de s'abandonner aux plaisirs et à la débauche. Plût aux dieux que les bonnes et anciennes coutumes, qui de nos jours sont tout à fait tombées en oubli, fussent remises en vigueur! Si le métayer les suivait, il n'exigerait de service de la part des esclaves que dans l'intérêt du maître; il ne prendrait ses repas qu'en présence des gens de la maison, et sa nourriture serait semblable à la leur. Par ce moyen, il veillerait avec soin à ce que le pain dont il mangerait lui-même fût bien fait, et que les autres aliments fussent apprêtés sainement. Il ne laisserait sortir personne de la ferme, à moins qu'il ne jugeât à propos de l'envoyer lui-même quelque part; ce qu'il ne doit faire d'ailleurs que

genera vana superstitione rudes animos ad impensas, ac deinceps ad fugilia compellent, ne admiserit: neque urbem neque villas nudinas noverit, nisi emendae vendendae pertinens ad se rei causa. Villens enim, quod ait Cato, ambulatur esse non debet, nec egredi terminos, nisi ut addeat aliquam culturam: et hoc si ita in vicino est, ut cito remeare possit. Semitas novosque limites in agro fieri ne patitur: neve hospitem nisi amicum familiarumque domini necessarium receperit. Ut ab his arcendis, ita exhortandus est ad instrumentum terramentorumque curam: ut duplicia quam numerus servorum exigat reflecta et reposita custodiant, ne quid a vicino petendum sit: quia plus in operis servorum (avocandis,) quam in pretio rerum ejusmodi consumitur. Cultum vestimentum familiam magis utiliter quam delicate habeat, munitamque diligenter a vento, frigore pluviaeque; quae cuncta prohibentur pilibus manicatis, contonibus confectis, vel sagis cucullis. Id si fiat, nullus dies tam intolerabilis est, quo non sub divo mori aliquid possit. Nec tantum operis agrestis sit artex, sed et animi, quantum servile patitur ingenium, virtutibus instructus, ut neque remisse neque cru-

deliter imperet; semperque aliquos ex melioribus foveat, parcat tamen etiam minus bonis: ita ut potius timeant ejus severitatem, quam crudelitatem delectentur. Id contingere poterit, si maberit custodire subiectos, ne percent, quam negligentia sua committere, ut puniat delinquentes. Nulla est autem major vel nequissimi hominis custodia, quam operis exactio, ut justa reddantur, ut villens semper se representet. Sic enim et magistri singulorum officiorum soloilo munia sua exequentur, et ceteri post defatigationem operis quieti ac somno potius, quam deliciis operam dabant. Jam illa vetera, sed optima moris, quae nunc exoleverunt, utnam possint obtineri: ne conservo ministro quaquam nisi in re domini utatur; ne cibum nisi in conspectu familiae capiat, neve alium, quam qui ceteris praebetur. Sic enim curabit, ut et panis diligenter confectus, et reliqua salubriter apparentur. Ne extra fines nisi a se missum ingredi sinat: sed nec ipse mittat, nisi magna necessitate cogente. Neve negotietur silu, pecuniamve domini aut animalibus aut rebus aliis promercedibus occupet. Haec enim negotiatio curam villici avocat, nec unquam patitur etiam cum rationibus domini paria facere;

fort rarement, et lorsqu'il aura été contraint par une nécessité impérieuse. Le métayer ne doit point trafiquer pour son compte, ni employer l'argent de son maître pour acheter du bétail ou d'autres denrées. Ce commerce, en détournant son attention des affaires de son maître, l'empêcherait de mettre dans les comptes l'exactitude nécessaire; et quand on lui demanderait de l'argent, il ne pourrait donner que des marchandises. Il est encore un point fort essentiel: c'est que le métayer, loin de s'imaginer savoir les choses qu'il ignore réellement, soit toujours disposé à apprendre celles qu'il ne sait pas encore. On ne tire jamais d'une opération agricole, quelque bien faite qu'elle soit, un profit égal à la perte qui en résultera si elle a été mal exécutée. Il n'y a qu'un seul principe fondamental en agriculture, c'est de ne jamais revenir plusieurs fois aux différents travaux des champs: lorsqu'il faut retoucher à ce qui a été mal fait par imprudence ou par négligence, le dommage qui en résulte est irréparable; et quel que soit le profit que l'on en tire dans la suite, il ne saurait jamais compenser les avantages qu'eût présentés l'entreprise menée à bien dès l'abord. Pour les autres esclaves, voici les règles de conduite que j'ai toujours fidèlement observées, sans avoir jamais eu sujet de m'en repentir. Je prends un ton plus familier avec les esclaves de la campagne surtout quand leur conduite est irréprochable, qu'avec ceux de la ville. Comme la douceur d'un maître apporte quelques soulagemens à leurs travaux longs et pénibles, je pousse quelquefois la familiarité jusqu'à badiner avec eux, et leur permettre de rire et de plaisanter avec moi. Souvent aussi, surtout quand il s'agit d'une nouvelle entreprise, je les consulte comme s'ils en savaient plus que moi; et c'est ce qui me met en état de juger de l'esprit et des dispositions

de chacun d'eux. D'ailleurs, j'ai toujours cru remarquer qu'ils abordent avec un courage tout particulier les travaux sur lesquels ils ont été consultés, s'imaginant sans doute que je ne les avais entrepris que par leur conseil. Outre cela, c'est un devoir pour tout propriétaire prudent de visiter souvent les esclaves qui sont en prison, afin de s'assurer s'ils sont bien enchaînés, si la prison elle-même est assez sûre et solide, si le métayer n'en a enchaîné ni déchaîné quelques-uns à l'insu de son maître; car il y a deux points principaux auxquels le métayer doit se conformer: d'abord, de ne jamais ôter les chaînes, sans la permission du chef de famille, à ceux qu'il aura condamnés à cette peine; ensuite, de ne point mettre en liberté ceux qui auront été enchaînés de son autorité privée, avant d'en avoir instruit son maître. En général, les esclaves enchaînés doivent être, de la part du maître, l'objet d'une surveillance particulière. Il s'assurera par lui-même s'ils ne sont privés ni de vêtements, ni des autres choses qui leur sont nécessaires. Il doit y veiller d'autant plus scrupuleusement que ces malheureux étant soumis à plusieurs supérieurs, au métayer, aux chefs d'atelier et aux géôliers, sont plus que les autres exposés à souffrir toutes sortes d'injustices, et n'en sont que plus redoutables dans les cas où la cruauté et la cupidité de ceux-ci les réduisent au désespoir. Aussi, un propriétaire véritablement attaché à ses intérêts doit s'informer, soit auprès d'eux, soit auprès des ouvriers libres qui méritent le plus de confiance, si l'on donne aux esclaves enchaînés ce qui leur revient de droit, conformément à ses ordres; il goûtera lui-même leur pain et leur boisson. Il examinera l'état de leurs vêtements, de leurs manches et de leurs chaussures. Souvent aussi il leur accordera la permission de lui porter les plaintes qu'ils peuvent

sed ubi numeratio exigetur, rem pro munis ostendit. In universum tamen hoc maxime obtinendum ab eo est, ne quid se putet scire quod nesciat, quæratque semper ad discere, quod ignorat. Nam cum multum prodest perite quid facere, tum plus obest perpetram fecisse. Unum enim ac solum dominatur in rusticatione, quicquid exigit ratio cultura semel facere: quippe cum emendatur vel imprudentia vel negligentia, jam res ipsa derexit, nec in tantum postmodum exuberat, ut et se amissam restituat, et quæstum temporum præteritorum resarciat. In cæteris servis hæc fere præcepta servanda sunt, quæ me custodisse non permittet, ut rusticos, qui modo non incommode se gesserint, sæpius quam in banos familiaris que alloquerer; et cum hac comitate domini levare perpetuum laborem eorum intelligerem, nonnumquam etiam jocarar, et plus ipsis jocari permitterem. Jam illud super facio, ut quasi cum peritioribus de aliquibus operibus suis deliberem, et per hoc cognoscam cujusque ingenium, quale quæcumque sit proutens. Tum etiam libentius eos id opus

aggredi video, de quo secum deliberatum, et consilium ipsorum susceptum putant. Nam illa solennia sunt omnibus circumspectis, ut ergastoli mancipia recognoscant; ut explorent, an diligenter vincula sint; an ipsæ sedes custodiæ satis tute munitione sint: num villicus aut alligaverit quempiam domino nesciente, aut revinxerit. Nam utrumque maxime servare debet, ut et quem paternitas tali pœna multaverit, villicus nisi ejusdem permisso compedibus non eximat; et quem ipse sua sponte vinxerit, ante quam sciat dominus, non resolvat: tantoque curiosior inquisitio patrisfamilias debet esse pro tali genere servorum, ne aut in vestimentis aut in cæteris præbitis injuriöse tractentur, quanto et pluribus subjecti, ut villici, ut operum magistris, ut ergastulariis, magis obnoxii perpetuendis injuriis, et rursus sævitia atque avaritia læsi magis timendi sunt. Itaque diligens dominus, cum et ab ipsis, tum et ab solutis, quibus major est fides, quærat, an ex sua constitutione justa percipiant. Atque ipse panis potioque bonitatem gustu suo exploret; ves-

avoir à faire contre ceux qui les traitent avec trop de cruauté et les frustrent des choses nécessaires. Pour moi, autant je m'empresse de faire droit à ceux dont les plaintes sont justes, autant je sèvis contre ceux qui cherchent à exciter des séditions dans la maison, ou à calomnier leurs supérieurs. D'un autre côté, je me plais toujours à récompenser ceux dont la conduite aura été irréprochable. Quant aux femmes esclaves, nous avons toujours dispensé de tout travail et même rendu à la liberté celles qui avaient élevé plusieurs enfants; une esclave qui avait mis au monde trois garçons n'était plus assujettie à faire aucun ouvrage; celle qui en avait davantage était entièrement libre. Une conduite équitable et sage de la part d'un chef de famille contribue beaucoup à l'accroissement de son patrimoine. De retour à la campagne, le propriétaire n'oubliera jamais d'invoquer les dieux penates; ce devoir rempli, il ira à l'instant même, ou, s'il est trop tard, le lendemain, visiter ses terres, et inspecter toutes les parties de la ferme; s'il assurera si son absence n'a pas apporté du relâchement dans la surveillance ou dans l'ordre établi, si l'on n'a point dépouillé ses vignes, ou ses arbres fruitiers. Ensuite il comptera ses bestiaux, ses esclaves; il passera en revue les instruments de culture et les meubles du ménage. En suivant tous ces conseils pendant plusieurs années, il parviendra à établir une habitude d'ordre dont il jouira dans sa vieillesse; et alors, quelque affaibli qu'il soit par l'âge, il n'aura point à craindre de devenir le jonet ou la dupe de ses gens.

IX. Il nous reste encore à parler des qualités physiques et morales que nous devons rechercher

dans les esclaves, d'après la nature du travail auquel ils sont destinés. Ceux qu'on voudra mettre à la tête des travaux devront se distinguer par leur intelligence et leur zèle : deux qualités plus essentielles dans leurs fonctions que la stature et la vigueur du corps, parce que ce service demande une surveillance active, et une connaissance parfaite de l'agriculture. Quant à celui qui conduit les bœufs, ces qualités seraient insuffisantes, s'il n'était en état de se faire craindre de ses bestiaux par une voix forte et une taille imposante. Mais il doit tempérer la force par la douceur, et chercher plutôt à inspirer de la frayeur qu'à se montrer brutal. De cette manière les bœufs lui obéiront plus volontiers, et supporteront mieux et plus longtemps les fatigues, que s'il les accablait de travail et de coups. Je parlerai en son lieu avec plus de détail des devoirs des chefs des travaux et de ceux des laboureurs. Il suffit de faire remarquer, pour le présent, que la haute stature et la force physique indispensables pour le laboureur ne sont d'aucune utilité aux chefs des travaux. Il faudra par conséquent choisir toujours les premiers parmi les esclaves d'une taille élevée, et pour les raisons que je viens d'indiquer, et parce que, des différents travaux rustiques, il n'en est aucun qui fatigue moins un homme grand que le labourage; ce qui se comprend parfaitement quand on considère qu'en labourant il marche presque droit, et qu'il peut s'appuyer sur le manche de la charrue. Quant aux ouvriers ordinaires, appelés médiastini, il n'est pas nécessaire qu'ils soient d'une grande taille, pourvu qu'ils aient la force nécessaire pour supporter les travaux. Il importe peu que les gens qui travaillent la vigne soient petits, pourvu qu'ils aient

tem, manicas, pedumque tegmina recognoscat. Sape etiam querendi potestatem faciat de iis, qui aut crudeliter eos aut fraudulenter infestent. Nos quidem aliquando juste dolentes aut vindicamus, quam animadvertimus in eos, qui seditionibus familiam concitant, qui calumniantur magistros suos; ac rursus premio prosequimur eos, qui strenue atque industrie se gerunt. Fornicis quoque fornicidioribus, quarum in sobole civitas numerus honorari debet, otium nonnumquam et libertatem dedimus, cum plures natos educassent. Nam cui tres erant filii, vacatio; cui plures, libertas quoque continebatur. Hæc et iustitia et cura patrisfamilias multum confert augendo patrimonio. Sed et illa memnerit, cum e civitate reueaverit, deos penates adorare; deinde si tempestivum erit, confestim, si minus, postero die fines oculis perlustrare, et omnes partes agri revisere atque astimare, num quid absentia sua de disciplina et custodia emiserit; num aliqua vitis, num arbor, num fruges absint; tum etiam pecus et familiam recensere, fundique instrumentum, et suppellectilem; quæ cuncta si per plures annos facere instituerit, bene moratum disciplinam, cum senectus advenierit, obtinebit. Nec erit ulla ejus ætas annis ita confecta, ut spernatur a servis.

IX. Dicendum etiam est, quibus operibus quemque habitum corporis aut animi contribendum putemus. Magistros operibus oportet præponere sedulos, ac frugalissimos. Ea res utraque plus quam corporis statura roburque confert huic negotio : quoniam id ministerium custodia diligenter et artis officium est. Bubulco quamvis necessaria, non tamen satis est indoles mentis, nisi cum vastitas vocis et habitus metuendum pecudibus efficit. Sed temperet vires elementia : quoniam terribilior debet esse quam scævior, ut et obsequantur ejus imperiis, et diutius percurent boves non confecti vexatione simul operum verberumque. Sed quæ sint magistrorum munia quoque bubulcorum, suo loco repetam. Nunc admississe satis est, nihil in his, in illis plurimum referre vires et proceritatem. Nam longissimum quemque aratorem, sicut dixi, faciemus, et propter id, quod paullo ante retuli, et quod in re rustica nullo minus opere fatigat prolixior, quia in arando stivæ pene rectas imitatur. Mediastinus qualiscunque status potest esse, ac modo perpetuando labori sit idoneus. Vineæ non sic altos quemadmodum latus et læcetosos viros exigunt. Nunc is habitus fossoris et putationibus cæterisque earum cultus magnus aptus. Minus in hoc officio quam in cæteris agrico-

les épaules larges et les muscles développés. Ils seront plus propres à bêcher et tailler la vigne, et à lui donner toutes les façons qu'elle demande. La bonne conduite est moins importante pour les vigneron, qui travaillent toujours en compagnie et sous les yeux d'un chef, que pour les autres ouvriers. Comme généralement les hommes vicieux ont l'esprit plus vif, et que la culture de la vigne exige non-seulement des gens robustes mais encore intelligents, on donne ordinairement ces travaux à ceux qui sont à la chaîne. Il nous faut ajouter que, quel que soit le genre d'ouvrage, un homme honnête, et doué de la même aptitude, s'en acquittera toujours mieux qu'un mauvais sujet : ceci soit dit en passant, et pour ne point donner à penser que j'aime mieux faire cultiver mes terres par des misérables que par des gens honnêtes et probes. Toutefois, on conviendra qu'il est nécessaire d'établir une certaine distinction dans les différents travaux d'agriculture, c'est-à-dire qu'on ne doit point les faire exécuter indifféremment par toutes sortes de gens. Du moins ce ne serait pas là une pratique bien avantageuse pour le propriétaire ; car lorsque chaque ouvrier n'a pas sa besogne fixe et déterminée, il craint toujours en avançant son propre ouvrage d'avancer celui de ses compagnons, et il cherche à se soustraire au travail par tous les moyens possibles. En outre, quand plusieurs sont occupés au même ouvrage, on ne peut reconnaître quel est celui qui s'est mal acquitté de sa tâche. Il importe donc d'établir d'abord une distinction entre les laboureurs, les vigneron, et les ouvriers ordinaires, et de les diviser, les uns comme les autres, en plusieurs classes, dont chacune ne se composera pas de plus de dix hommes. Les anciens, qui appelaient ces classes d'éc-

ries, approuvaient fort cette institution. En effet, dix hommes sont faciles à surveiller, tandis que l'attention du chef serait distraite si ce nombre était dépassé. Lorsque la ferme est d'une grande étendue, on répartira les décuries sur les différentes parties qui la composent. En distribuant la besogne, on fera toujours en sorte de ne jamais laisser un ouvrier seul, et même deux ensemble, parce que quand ils sont dispersés en petit nombre, ils ne peuvent être suffisamment surveillés ; d'un autre côté il ne faut pas qu'ils soient occupés plus de dix au même ouvrage ; car étant en trop grand nombre, ils se reposent l'un sur l'autre pour la tâche qui leur est imposée en commun. Cette division de travail aura l'avantage d'exciter une louable émulation parmi les ouvriers, et de nous faire connaître les paresseux. Une fois cette espèce de lutte établie, la punition qui frappera les retardataires sera trouvée juste par les autres et supportée sans murmure. Nous venons d'exposer les différents détails qui doivent en premier lieu occuper l'attention de celui qui se destine à l'agriculture : la salubrité, les routes, les voisins, l'eau, la situation et la distribution d'une ferme, les métayers et les esclaves : nous voici arrivés à la culture elle-même ; nous en traiterons dans le livre suivant, avec l'étendue que demande l'importance du sujet.

## LIVRE II.

I. Vous me demandez, mon cher Publius Silvius (et je ne ferai point attendre ma réponse) pourquoi j'ai commencé, dès le premier livre de mon ouvrage, par réfuter presque tous les anciens auteurs qui ont écrit sur l'agriculture, et

latio frugalitatem requirit, quia et in turba et sub monitore vinitor opus facere debet. Ac plerumque velocior animus est improborum [hominum,] quem desiderat lujus operis conditio. Non solum enim lortem, sed et acuminis strenui ministrum postulat. Ideoque vincta plurimum per aligatos excoluntur. Nihil tamen ejusdem agilitatis homo frugi non melius, quam nequam faciet. Hoc interpositi, ne quis existimet, in ea me opinione versari, qua malim per noxios quam per innocentes rura colere. Sed et illud censeo, ne confundantur opera familie, sic ut omnes omnia exequantur. Nam id minime conducit agricole, seu quia nemo suum proprium aliquid esse opus credit : seu quia cum enisus est, non suo sed communi officio proficit, ideoque labori multum se subtrahit ; nec tamen viritum malefactum deprehenditur, quod fit a multis. Propter quod separandi sunt aratores a vinitoribus, (et vinitores ab aratoribus,) iique a mediastinis. Classes etiam non majores quam denum hominum faciende, quas decurias appellaverunt antiqui et maxime probaverunt, quod is numeri modus in opere commodissime custodiretur, nec preceuntis monitoris diligentiam multitudo confunderet. Itaque si latior est ager, in regio-

nes diducende sunt in classes, dividendumque ita opus, ut neque singuli binitive sint, quoniam dispersi non facile custodiuntur : nec tamen supra decem, ne rursus ubi nimia turba sit, id opus ad se pertinere singuli non existiment. Hec ordinatio non solum concitat emulationem, sed et deprehendit ignavos. Nam cum certamine opus excitetur, tum in cessantes animadversio justa et sine querela videtur adhiberi. Sed nimirum dum que maxime providenda sunt agricole futuro precipimus, de salubritate, de via, de vicino, de aqua, situ villæ, fundi modo, colonorum et servorum generibus, officiorum operumque distributione, tempestive per hanc ad ipsum jam terre cultum pervenimus, de quo pluribus libro insequente mox disserimus.

## LIBER SECUNDUS.

I. Quæris ex me, Publi Silvius, quod ego sine cunctatione non recuso docere, cur priore libro veterem opinionem fere omnium, qui de cultu agrorum locuti sunt, a principio confestim repulerim, falsamque senten-



pu rejeter comme fautive l'opinion qu'ils ont que la terre, fatiguée, épuisée par l'action du temps et le travail des hommes, est accablée maintenant sous le poids de la vieillesse. Je n'ignore point que vous respectiez beaucoup l'autorité des auteurs illustres, et surtout celle de Trémellius, qui a laissé à la postérité un ouvrage écrit avec autant d'érudition que d'élégance, et renfermant la plupart des règles relatives à l'économie rurale. Entraîné sans doute par l'estime qu'il avait vouée aux anciens qui ont écrit sur la même matière, Trémellius s'était imaginé que la terre, mère commune de toutes choses, actuellement dans la décrépitude, ressemblait à ces vieilles femmes qui ont cessé d'enfanter. Je serais assez disposé à partager cette opinion, si l'on ne voyait plus de fruits sur la terre. Mais, pour me servir de la même comparaison, une femme est regardée comme stérile, non pas quand elle n'a plus deux ou trois enfants à la fois, mais lorsqu'elle a tout à fait cessé d'en mettre au monde. Une fois qu'une femme n'est plus jeune, elle a beau vivre longtemps par delà, la fécondité que les années lui refusent ne lui est jamais rendue. Au lieu que la terre, qu'elle ait été laissée en friche par un accident ou volontairement, répond au soin du laboureur, et compte avec usure le repos qu'on lui a laissé, dès qu'on la cultive de nouveau. Ce n'est donc pas la vieillesse qui peut avoir diminué la fécondité de la terre : car une fois la vieillesse venue, il n'y a plus de retour, et nous ne pouvons ni rajeunir, ni reprendre notre première vigueur. D'un autre côté, ce ne peut être la fatigue du terrain qui diminue la récolte du cultivateur ; car il y aurait de la folie à penser que la fatigue soit une suite de la

culture et de l'agitation des terres, comme elle est dans les hommes un résultat d'un exercice violent, ou d'un fardeau trop considérable. Vous m'objecterez peut-être l'assertion de Trémellius, qui affirme que toute terre sauvage et vierge produit avec abondance après une première culture, tandis que les années suivantes elle ne répond plus avec la même abondance au soin du cultivateur. Le fait que Trémellius avance est exact ; mais il n'a pas cherché à en approfondir la cause. Si une bruyère transformée en champs est plus féconde que tout autre sol, ce n'est point parce que la terre est plus jeune, plus neuve, mais parce qu'ayant été suffisamment engraisée par le feuillage des arbres et les herbes qui y croissaient sans culture, elle se prête avec plus de facilité à la nutrition des plantes. Mais des qu'une fois les racines de ces herbes ont été arrachées par les herses et les charrues, et que les arbres ayant été coupés ont cessé de nourrir de leur feuillage la terre qui les produisait ; que les feuilles qui tombaient des arbres et arbrisseaux, au lieu de rester couchées sur le sol comme auparavant, sont retournées par le soc de la charrue, enterrées et incorporées aux couches inférieures et moins fertiles de la terre ; il arrivera nécessairement que le terrain lui-même, privé de son ancienne nourriture, se ravindra promptement. Si donc les champs répondent aujourd'hui moins largement à nos espérances, il ne faut en accuser ni l'épuisement du sol, ainsi que l'ont fait la plupart de nos auteurs, ni la vieillesse de la terre, mais notre propre négligence. Car les récoltes seraient toujours abondantes, si nous voulions en quelque sorte renouveler la terre par des engrais fréquents, opportuns, et sagement distri-

tiam repudiaverim consentium longo avi situ longique jam temporis exercitatione fatigatum et effortum humum consenuisse. Nec te ignoro cum et aliorum illustrium scriptorum tum præcipue Trémellii auctoritatem reverei, qui cum plurima rusticarum rerum præcepta simul eleganter et scite memoria prodident, videlicet illectus nimio favore prisorum de simili materia disserentium falso credidit, parentem omnium terram, sicut muliebre sexum ætate aui jam confectam, progenerandis esse fortibus inlabilem. Quod ipse quoque contuler, si in totum nullæ truges provenirent. Nam et hominis tum demum declaratur sterile senium, non cum desinit mulier bigeminos aut geminos parere, sed cum omnino nullum conceptum edere valet. Itaque transactis juventa temporibus, etiam si longa vita superest, partus tamen annis denegatus non restituitur. At et contrario seu sponte seu quolibet casu destituta humus, cum est repetita cultu, magno favore cessationis colono respondet. Non ergo est exiguarum frugum causa terre vetustas, si modo cum senil invasit senectus, regressum non habet, nec revirescere aut repubesce potest; sed ne lassitudo quidem soli minus agricola fructum. Neque enim prudentis est adduci tanquam in hominibus nimia corporis exercitatio,

aut oneris alicujus ponderi, sic cultibus et agitationibus agrorum fatigationem succedere. Quid ergo est, inquis, quod asseverat Trémellius intacta et silvestria loca, cum primum corperint cultum exuberare, mox deinde non ita respondere labori colonorum? videt sine dubio quid eveniat, sed cur id accidat, non pervidet. Neque enim idcirco, rudis et modo ex silvestri habitu in arvam transducta fecundior haberi terra debet, quod sit requiescit et junior; sed quod multorum annorum frondibus et herbis, quas suapte natura progemerat, velut saginata largioribus pabulis, facilius edendis educandisque frugibus sufficit. At cum peremptæ rastris et aratus radices herbarum, ferroque successa memora frondibus suis desierint alere matrem, quaque temporibus autumnu frutetis et arboribus delapsa folia superjaciebantur, mox conversa vomeribus, et interiori solo, quod plenumque est exiliis, permissa, atque absunta sunt: sequitur, ut destituta pristinis alimentis macrescat humus. Non igitur fatigatione, quemadmodum plurimi crediderunt, nec senio, sed nostra scilicet inerta humus benigne nobis arva respondent. Ucet enim majorem fructum percipere si frequenti et tempestiva et modica stercoratione terra refoveatur. De cuius cultu dicturos nos prior volumine pollicati jam nunc disseremus.

buës. J'arrive maintenant à la culture de la terre, ainsi que je l'ai promis dans le premier livre.

II. Les cultivateurs les plus estimés comptent trois espèces de terrain : la plaine, les collines, et les montagnes. Dans les plaines, le meilleur terrain est celui qui n'est point exactement de niveau, mais un peu en pente; dans les collines, celui qui s'élève en pente douce; dans les montagnes, celui qui, sans être trop élevé ni trop âpre, est cependant couvert d'herbes et de bois. Ces trois espèces de terrains se divisent en six autres espèces, d'après les différentes qualités du sol, suivant qu'il est gras ou maigre, meuble ou fort, humide ou sec; et toutes ces qualités étant mêlées entre elles forment des variétés infinies. Nous ne croyons pas qu'il soit utile de les énumérer. En effet, la science ne doit point se perdre dans le détail des espèces, qui sont innombrables; elle doit procéder avec méthode, et se borner à ces classifications principales, que l'intelligence saisit aisément et que la langue peut définir avec exactitude. Il suffit pour cela de réunir les qualités les plus disparates. C'est ce que les Grecs appellent *συζυγίας ἐναντιότητων*, et ce que nous appellerions *discordantium comparationes*. Remarquons, en général, qu'entre les différents végétaux il y en a beaucoup plus qui se plaisent dans la plaine que sur des collines, et bien plus encore qui viennent sur un sol gras que sur un sol maigre. Je ne puis décider si les terrains humides l'emportent sur les terrains secs pour le nombre et la variété de leurs productions, puisqu'il y a une infinité de plantes qui réussissent également sur ces deux terrains; mais ce qu'il y a de certain, c'est que la terre forte ne convient pas aussi bien aux productions agricoles qu'un sol frane et meuble;

aussi Virgile, en faisant l'éloge d'un champ fertile, a-t-il ajouté : *Et dont la terre est friable et divisée; car c'est pour la rendre telle qu'on la laboure*. En effet, cultiver n'est autre chose que diviser la terre, et y exciter une sorte de fermentation; c'est ce qui fait qu'un terrain naturellement gras et meuble rapportera toujours plus qu'un autre, parce qu'en donnant de meilleures récoltes il exigera le moins de culture, et que la culture en sera moins dispendieuse. Ainsi donc un sol qui réunirait ces deux qualités devrait être regardé comme le plus fertile. Celui qui vient après est le sol gras et ferme; il récompense avec usure le cultivateur de sa dépense et de ses peines. Le troisième est le sol naturellement arrosé; le fruit y vient pour ainsi dire de lui-même, et sans que le propriétaire soit obligé de rien déboursier. Caton voulait même que ce terrain fût le premier, préférant de beaucoup le revenu des prés à tout autre revenu. Mais cette question est étrangère à notre sujet, puisque nous avons à traiter ici des façons qu'il faut donner à la terre, et non pas de sa quantité. Il n'y a point de plus mauvaise espèce de terre que celle qui est sèche et dure, tant parce qu'elle est difficile à labourer que parce qu'elle ne dédommage point le cultivateur de ses peines. D'un autre côté, si on l'abandonne, elle ne produit suffisamment ni prés ni pâturages. Ainsi, soit qu'il y travaille, soit qu'il la laisse en friche, le propriétaire regrettera toujours de l'avoir acquise, et l'on doit la foir comme on fuirait un lieu pestilentiel. En effet, si une contrée pestilentielle porte la mort avec elle, une terre stérile amène la faim, qui est la compagne affreuse de la mort. C'est du moins le sentiment du poëte grec, lorsqu'il nous dit qu'il n'y a point de sort

II. Callidissimi rusticarum rerum, Silvius, genera terreni tria esse dixerunt, campestre, collinum, montanum. Campum non aquissima situm planicie nec pelibrata, sed exigue prona; collem clementer et molliter assurgentem; montem non sublimem et asperum, sed nemorosum et herbicum maxime probaverunt. His autem generibus singulis senae species contribuantur, soli pinguis vel macri, soluti vel spissi, humidi vel sicc; quae qualitates inter se mistae vicibus et alternatim plurimas efficiunt agrorum varietates: eas enumerare non est artificis agricolaë. Neque enim artis officium est, per species, quae sunt innumerales, evagari; sed ingredi per genera, quae possunt cogitatione mentis et ambitu verborum facile capulari. Recurrendum est igitur ad qualitatum inter se dissidentium quasi quasdam conjunctiones, quas Graeci *συζυγίας ἐναντιότητων*, nos *discordantium comparationes*, tolerabiliter dixerimus. Atque etiam significandum est, ex omnibus, quae terra progereat, plura campo magis quam colle, plura pingui solo quam macro letari. De siccaneis et riguis non conperimus, ultra numero vincant, quoniam utrinque pene infinita sunt, quae siccis quaeque humidis locis gaudent; sed ex his nihil non melius resoluta humo quam densa provenit. Quod noster

quoque Virgilius cum et alias foreundi arvi laudes retulisset, adiecit: *Et cui putre solum: namque hoc imitatur arando*. Neque enim aliud est colere, quam resolvere et fermentare terram. Ideoque maximos questus ager praebet idem pinguis ac putris, quia cum plurimum reddat, minimum possit: et quod postulat, exiguo labore atque impensa conficitur. Praestantissimum igitur tale solum jure dicatur. Proximum deinde huic pinguius densum, quod impensam coloni laboremque magno fetu remunerat. Tertia est ratio loci rigui, quia sine impensa fructum reddere potest. Hanc primam Caton esse dicebat, qui maxime redditum pratorum ceteris anteponebat: sed nos de agitatione terre minus loquimur, non de sito. Nullum deterius habetur genus, quam quod est siccum pariter et densum et macrum; quia cum difficulter tractetur, tum ne tractatum quidem gratiam refert: nec relictum pratis vel pascuis abunde sufficit. Itaque hic ager sive exerceatur seu cessat, colonus est peritendus, ac tanquam pestilens refugiendus. Nam ille mortem facit, hic terribimam comitem mortis famem: si tamen Graecis camenis habemus fidem clauditantibus: *Ἀγρὸν οὐκ ἔστιον θανάειν*. Sed nunc potius uberius soli meminimus, cujus demonstranda est duplex tractatio, culti et silvestris.

plus misérable que de mourir de faim. Oeeupons nous d'abord du terrain fertile : on peut le considérer sous deux faces, comme cultivé ou comme inulte. Nous parlerons en premier lieu des procédés à employer pour faire d'un terrain inulte une terre labourable. En effet, avant de cultiver un champ, il faut commencer par lui donner l'existence; on devra donc examiner si ce terrain est sec ou humide, s'il est couvert d'arbres ou de pierres, de jones ou d'herbes, de fougères ou de broussailles. S'il est humide, il faudra faire des fossés pour le dessécher, et donner de l'écoulement aux eaux. Nous connaissons deux espèces de fossés, ceux qui sont cachés, et ceux qui sont larges et ouverts. Ces derniers conviennent mieux aux terrains épais et remplis d'argile; mais dans les terrains plus friables on en fait quelques-uns de cachés et quelques-uns d'ouverts, en sorte que l'eau qui se trouve dans les premiers ait son écoulement dans les autres. Il faut aussi que les fossés ouverts soient plus larges par le haut que par le bas, et qu'ils présentent deux talus, en se resserrant jusqu'au fond, comme une tuile creuse posée sur le dos en forme de gouttière. En effet, si les parois de ces fossés sont droites, ils sont bientôt minés par les eaux, et comblés par les terres qui s'éboulent d'en haut. D'un autre côté, on fera pour les fosses cachés des tranchées de trois pieds de profondeur, que l'on remplira jusqu'à moitié de petites pierres ou de gravier pur, et l'on recouvrira le tout avec la terre tirée du fossé. Si l'on n'a ni pierre ni gravier, on formera, au moyen de branches liées ensemble, des câbles auxquels on donnera la grosseur de la capacité du fond du canal, et qu'on disposera de manière à remplir exactement ce vide. Lorsque les câbles seront bien enfoncés dans le fond du canal, on les re-

couvrira de feuilles de cyprès, de pin ou de tout autre arbre, qu'on comprimera fortement, après avoir couvert le tout avec la terre tirée du fossé : aux deux extrémités on posera en forme de contreforts, comme cela se pratique pour les petits ponts, deux grosses pierres qui en porteront une troisième, le tout pour consolider les bords du fossé, et favoriser l'entrée et l'écoulement des eaux. Quant aux terrains couverts d'arbres et de buissons, il y a deux manières de les défricher : on arrache, pour nettoyer le terrain, les arbres avec les racines; ou si les arbres sont rares, on les coupe sur pied, on brûle ce qui en reste, on en mélange la cendre avec la terre, en la labourant. Quant aux terrains pierreux, on les rend propres à la culture en ayant soin d'en retirer les pierres. S'il y en a une grande quantité, on les rassemblera en tas d'ins une partie du champ, afin de pouvoir en débarrasser le reste du terrain; ou bien encore on les enterrera dans une tranchée profonde; ce qu'il ne faudra faire que dans le cas où la main-d'œuvre ne sera pas trop chère. Les jones et les herbes sont enlevés par le défoncement du sol. La fougère doit être arrachée à plusieurs reprises : ce qui peut se faire également avec la charrue; car cette plante, lorsqu'elle est souvent arrachée, disparaît dans l'espace de deux ans, surtout quand on a soin de fumer la terre, et d'y planter des lupins ou des fèves. De cette manière on tire même quelque profit du remède qu'on a employé. On comprendra aisément que la fougère doit disparaître dès qu'on a fumé et couvert de nouvelles plantes le terrain qui la portait. Souvent même on n'a qu'à l'enlever successivement avec la faux, ce qu'un enfant peut faire sans peine : cela suffit pour la détruire au bout du temps que nous avons indiqué. Après avoir fait connaître le mode de de-

de silvestri regione in arborum formam redigenda prius dicemus, quoniam est antiquius facere agrum quam colere. Incultum igitur locum consideremus, sive an humidus; nemorosus arboribus, an lapidibus confragosus; junctio sit, an gramine vestitus, ac filicis aliisve frutibus impeditus. Si humidus erit, abundantia uliginis ante siccetur fossis. Earum duo genera cognovimus, cæcaram et patentium. Spissis atque cretosis regionibus aperte relinquuntur : at ubi solutio humus est, aliqua fiunt patentés, quandam etiam obæcarent, ita ut in patentés ora liantia eararum competant : sed patentés latius apertas summa parte declivesque; et ad solum coarctatas, imbricibus supinis similes facere convenit. Nam quarum recta sunt latera, celeriter aquis viciantur, et superiores soli lapsibus replentur. Operta rursus obæcari debebunt, sulcis in altitudinem triplicemque depressis : qui cum parte dimidia lapides minulos vel undam glaream receperint, æquenter superjecta terra, quæ fuerat effossa. Vel si nec lapis erit nec glareæ, sarmentis comævis velut fuis infornabitur in eam crassitudinem, quam solum fossæ possit anguste quasi accommodatam coarctatamque

capere. Tum per inum contendetur, ut super calcatis compressis vel pineis, aut, si eæ non erunt, aliis frondibus terra contegatur; in principio atque exitu fossæ more ponticulorum binis saxis tantummodo pilarum vice constitutis, et singulis superpositis, ut ejusmodi constructio ripam sustineat, ne præcludatur humoris illapsus atque exitus. Nemorosi fruticulosi tractus duplex cura est, vel extirpandis radicibus arboribus et renovandis; vel, si rare sint, tantum succidendis incendendisque et inarandis. At saxosum facile est expedire lectione lapidum, quorum si magna est abundantia, velut quibusdam substructionibus partes agri sunt occupandæ, ut trique emundetur : vel in altitudinem sulco depresso lapides obnucendi. Quod tamen ita faciendum erit, si suadet operam vilitas. Junci et graminis perniciæ repastinatio est; filicis, frequens extirpatio : quæ vel aratro fieri potest, quoniam infra biennium sapius convulsa moritur : celerius etiam, si eodem tempore stercoreis, et lupino vel faba conseras, ut cum aliquo reddito medietas agri vitio. Namque constat, filicem satonibus et stercoreatione facilius infermi. Verum et si subinde nascentem falce deci-

frichement des terres incultes, nous voici arrivés aux soins à donner aux jachères. Mais avant d'aborder ce sujet il est bon de donner quelques préceptes généraux à ceux qui se livrent à l'étude de l'économie rurale. Je me rappelle que beaucoup de nos anciens auteurs qui ont écrit sur l'agriculture ont regardé comme les signes infaillibles d'un sol gras et fertile en grain, une certaine douceur de la terre, l'abondance des arbres et des herbes, et une couleur noire et cendrée. De ces trois signes, il y en a deux sur la certitude desquels je ne voudrais pas prononcer. Mais pour la couleur, je ne puis assez m'étonner que tous les auteurs, et surtout Cornélius Celsus, dont les connaissances ne s'étendent pas seulement à l'agriculture, mais à la nature entière, se soit trompé au point de n'avoir pas aperçu tant de marais et de terres à salines qui sont également noires et cendrées. En général, c'est la couleur de tous les terrains où l'eau n'a pas d'écoulement. C'est une remarque que j'ai toujours faite, à moins que je ne me sois trompé en pensant que des marais fangeux, une terre aigre et humide, ne pouvaient pas plus produire de grains que les terres à salines situées sur le bord de la mer. Mais l'erreur des anciens est trop manifeste, pour que nous insistions davantage. Nous disons donc que la couleur de la terre n'est point une marque certaine de sa bonté; on doit en chercher d'autres qui soient plus propres à faire connaître une terre à grains, c'est-à-dire une terre dont le sol est gras. Car de même que la nature a donné aux bestiaux les plus robustes des couleurs différentes et variées à l'infini, elle a donné aux terres les plus fortes une plus grande diversité de cou-

leurs. Il ne nous reste donc qu'à nous assurer que la terre que nous voulons cultiver est grasse; et cela même importerait peu, si le sol manquait d'une certaine douceur. Nous pouvons nous assurer de la présence de ces deux qualités au moyen d'une expérience assez facile. Il suffit de verser un peu d'eau sur une motte de terre, et de la broyer ensuite entre ses mains: si la terre est gluante, s'il en reste aux doigts pour peu qu'on la touche, c'est-à-dire si, d'après l'expression de Virgile, *elle colle aux doigts comme de la poix*; enfin, si elle ne s'éparille point lorsqu'on la jette par terre, nous pouvons conclure qu'elle est naturellement remplie de suc et de graisse. De même, si vous remettez dans une tranchée la terre que vous venez d'en extraire, et qu'en la refoulant il s'en trouve trop pour la remplir, de façon que cette terre semble avoir fermenté et s'être gonflée, vous pouvez encore être sûr que c'est une terre grasse; si au contraire il en manque pour combler le fossé, la terre est maigre; si elle le remplit juste, elle est médiocre. Toutefois ces expériences ne sont pas toujours certaines, à moins qu'elles n'aient été pratiquées sur l'espèce de terre appelée pullula (terre foncée), et qui est ordinairement très-favorable aux grains. On connaît aussi la bonté d'une terre à son goût; on prend à cet effet quelques mottes de terre dans la partie du champ qui paraît la plus mauvaise, et on les délaye dans un vase de terre rempli d'eau douce; on filtre ensuite l'eau comme on filtre le vin qui est sur la lie, et on la goûte. Nous connaissons ainsi le goût de la terre du champ tout entier, puisqu'il sera le même que celui que les mottes auront communiqué à l'eau. Indépendamment de ces

das, quod vel puerile opus est, intra prædictum tempus vivacitas ejus abscuritur. Sed jam expediendi rudis agri rationem sequitur cultorum novarum cura, de qua mox quid censeam profitebor, si quæ ante discenda sunt, arborum studiosis præcepero. Plurimos antiquorum, qui de rusticis rebus scripserunt, memoria repeto quasi concessa ne dubia signa pinguis ac frumentorum fertilis agri prodidisse, dulcedinem soli propriam, herbarum et arborum proventum, nigrum colorem vel cinereum. Nihil de ceteris ambigo; de colore satis admirari non possum, cum aîos tum etiam Cornelium Celsum, non solum agricultoribus sed universæ naturæ prudentem virum, sic et sententia et visu decessasse, ut oculis ejus tot paludes, tot etiam campi salinarum non occurrerent, quibus fere contribuantur prædicti colores. Nullum enim tenere videmus locum, qui modo pingrum continet humorem, non eundem vel nigri vel cinerei coloris, nisi forte in eo fallor ipse, quod non potem aut in solo limosa paludis et uliginis amara, aut in maritimis aeris salinarum gigni posse leta fumenta. Sed est manifestior hic antiquorum error, quam ut pluribus argumentis convincendus sit. Non ergo color tanquam certus auctor, testis est bonitatis arborum. Id vero frumentarius ager, id est pinguis, magis aliis qualitatibus æstimandus est. Nam ut fortissime perdes

diversas ac pene innumerabiles, sic etiam robustissimæ terræ plurimos et varios colores sortite sunt. Itaque considerandum erit, ut solum, quod excolere destinamus, pingue sit. Per se tamen id parum est, si dulcedine caret; quod utrumque satis expedita nobis ratione contingit discernere. Nam perexigua conspergitur aqua gleba, manique subigitur, ac sigillatimosa est, quamvis levissimo tactu pressa inharrescit, *Et picis in morem ad digitos lentescit habendo*, ut ait Virgilius, eademque illa humo non dissipatur: quæ res admonet nos, inesse tali materie naturalem succum et pinguitudinem. Sed si velis scrobibus egestam humum recondere et recalcare, cum aliquo quasi fermento abundaverit, certum erit, esse eam pinguem; cum defuerit, exilem; cum aquaverit, mediocrem. Quanquam ista quæ nunc retuli, non tam vera possunt videri, quam si sit pullula terra, quæ melius proventu frugum approbatur. Sapore quoque discernemus, si ex ea parte agri, quæ maxime displicebit, effosse glebæ, et in fictili vase madefactæ dulci aqua permisceantur, ac more feculentæ vini diligenter colatæ gustu explorentur. Nam qualem traditum ab eis retulerit humor saporem, talem esse dicemus ejus soli. Sed citra hoc experimentum multa sunt, quæ et dulcem terram et frumentis habilem significant, ut juncus, ut calamus, ut gramen, ut trifolium,

expériences, il y a d'autres moyens propres à nous faire connaître si une terre est douce et favorable aux grains. Par exemple, la grande quantité de jones, de roseaux, d'herbes, de trefle, d'hièble, de ronce, de prunelles, et de beaucoup d'autres plantes bien connues de ceux qui cherchent des sources, nous indiquent que les veines de terre qui les produisent sont douces. Nous ne devons point nous en tenir à la surface du sol; il faut explorer les couches inférieures, pour nous assurer qu'elles sont également terreuses. Pour le blé, il suffit qu'il y ait de la bonne terre jusqu'à deux pieds de profondeur; pour les arbres, il en faudra quatre : et examen fait, on prépare le champ pour l'ensemencement. Plus un champ aura été préparé avec soin et intelligence, plus il sera fertile. Les plus anciens auteurs ont exposé dans leurs livres certaines maximes que les cultivateurs auront à suivre comme une loi pour le labourage de la terre. D'abord les bœufs seront accouplés au joug, étroitement serrés, afin qu'ils marchent d'un pas grave et imposant, le corps droit, la tête levée, que leur cou soit moins fatigué, et que le joug se trouve bien posé sur leurs épaules. Ce mode d'attelage est celui qui est le plus généralement adopté. Quant à celui qui est usité dans quelques provinces, et qui consiste à attacher les bœufs au joug par les cornes, il est avec raison condamné par tous ceux qui ont écrit sur l'agriculture. Car la force de ces animaux réside dans la poitrine et le cou, et non dans les cornes; dans la première position, ils poussent de tout le poids de leur corps; au lieu que dans l'autre ils sont tourmentés et souffrent beaucoup, ayant leur tête constamment ramenée en arrière. On se sert aussi pour cette dernière

position de charrues bien plus petites, qui ne peuvent pas faire de sillons profonds; ce qui est cependant nécessaire pour activer la végétation, car plus la terre est labourée à fond, plus les grains et les arbres y prennent d'accroissement. En ceci je ne suis point de l'avis de Celsus, qui, pour diminuer les frais de culture, voulait qu'on labourât la terre avec de petits socs enclavés dans de petits bois, qui pourraient être traînés par des bœufs également faibles et petits. Sans doute les dépenses s'augmentent à proportion que les bêtes de somme employées au labour sont fortes et robustes; mais notre auteur n'a point pensé qu'il y eût plus à gagner par la récolte des fruits qu'à perdre par l'achat des bestiaux, surtout en Italie, où les champs plantés d'oliviers et de vignes veulent être sillonnés plus profondément qu'ailleurs. Ce n'est qu'ainsi que les racines exubérantes, toujours nuisibles aux vignes et aux olives, peuvent être coupées par le soc de la charrue, tandis que celles qui sont dans la terre même en tirent plus facilement le suc dont elles se nourrissent. Ajoutons toutefois que la méthode de Celsus peut être d'une application utile en Numidie et en Égypte, où les terres plantées de grains ne portent presque pas d'arbres. D'ailleurs, dans ce pays le soc le plus léger peut sans difficulté retourner le sol, qui n'est qu'un sable gras et fin comme de la cendre. L'homme qui labouré doit marcher sur la terre déjà ouverte; il dirigera la charrue de manière à faire alternativement un sillon oblique et un sillon plein et droit, sans laisser nulle part ce que les agriculteurs appellent des *scamna* (veaux), c'est-à-dire des portions de terre solides et dures. Il aura soin de retenir les bœufs dans leur marche, lorsqu'ils

*ebulum, rubi, pruni silvestres, et alia complura, quæ etiam indagatoribus aquarum nota, non nisi dulcibus terræ venis educantur. Nec contentos esse nos oportet prima specie summi soli, sed diligenter exploranda est inferioris materie qualitas, terrenæ necne sit. Frumentis autem sat erit, si æque bona suberit bipedanea humus : arboribus altitudo quatuor pedum abunde est. Hæc cum ita exploraverimus, agrum sationibus facundis expediemus. Is autem non minimum exnerat, si curiose et scite subigatur. Quare antiquissimum est formam hujus operis describere, quam velut sectam legemque in proscindendis agris sequantur agricola. Igitur in opere boves acriter junctos habere convenit, quo speciosius ingradientur sublimis et elatis capitibus, ac minus colla eorum labefactentur, jugumque melius aptum cervicibus insadat. Hoc enim genus juncturae maxime probatum est. Nam illud, quod in quibusdam provinciis usurpat, ut cornibus illigetur jugum, fore repulatum est ab omnibus, qui præcepta rusticis conscripserunt; neque immerito. Plus eniù queunt pecudes collo et pectore conati, quam cornibus. Atque hoc modo tota mole corporis totoque pondere utuntur : at illo, retractis et respiciis capitibus exnu-*

*ciantur, æque terræ summam partem levi admodum vomere sauciant. Et ideo minoribus aratris moluntur, qui non valent altè perfoassa novalium terga rescindere : quod cum fit, omnibus virentibus plurimum confert. Nam penitus arvis sulcatis majore incremento segetum arborumque factus grandescunt. Et in hoc igitur à Celso dissentio, qui reformidans impensam, quæ scilicet largior est in amplioribus armentis, censet exiguis vomeribus et dentalibus terram subigere, quo minoris formæ lubus administrari il possit; ignorans, plus esse redditus in ubertate fugum, quam impendi, si majora mereantur armenta, præsertim in Italia, ubi arbutis atque oleis consitus ager altius resolvì ac subigi desiderat, ut ei summæ radices vitium olearumque vomeribus rescindantur; quæ imaneant, fragilibus obsint; et interiores penitus subacto solo facilius capiant humoris alimentum. Potest tamen illa Celsi ratio Numidiæ et Ægypto convenire, ubi plerumque arboribus viduum solum frumentis seminat. Atque ejusmodi terram pinguis arenis putrem veluti cinerem solum quamvis levissimo dente moveri satis est. Bubulum autem per proscissum ingredi oportet, alternisque versibus obliquè tenere aratrum, et alternis recto planoque sulcare :*

approchent d'un arbre, de crainte que si le soc de la charrue vient à heurter contre cet obstacle, les bœufs n'en éprouvent une forte commotion au cou, ou qu'ils ne donnent de leurs cornes trop violemment contre le tronc, ou qu'ils ne l'entament avec l'extrémité du joug, et n'en détachent quelques branches. Le laboureur les gouvernera plutôt par la voix que par des coups, qui ne doivent être que sa dernière ressource, et lorsque les bœufs refusent opiniâtrément d'obéir. Il ne se servira jamais d'un aiguillon, ce qui rendrait l'animal rétif et le ferait ruer; il pourra cependant avoir recours de temps à autre au fouet. Il n'arrêtera jamais ses bœufs au milieu d'une ligne; ce n'est qu'au bout du sillon qu'il les laissera se reposer, pour qu'ils aient plus d'ardeur au travail, et qu'ils parcourrent plus vite la longueur du sillon. Il est dangereux pour les bestiaux d'ouvrir un sillon de plus de cent vingt pieds de longueur; car ils se fatiguent trop lorsqu'on dépasse cette longueur. Quand ils seront arrivés au détour, le laboureur les arrêtera et portera le joug en avant, afin de leur rafraîchir le cou; car s'il ne prenait point régulièrement cette précaution, cette partie de leur corps s'enflammerait, enflerait, et finirait par se couvrir d'ulcères. Le bouvier ne se servira pas moins de sa hache que du soc, afin de couper les souches déjà brisées par la charrue, et d'enlever les racines exubérantes qui poussent toujours en abondance dans un terrain planté d'arbres.

III. Lorsque le laboureur aura détélé et détaché ses bœufs, il les frotera, leur pressera le dos avec la main, en soulevant la peau, pour l'empêcher de s'attacher au corps, ce qui leur causerait

une maladie très-dangereuse. Il leur frotera également le cou, et leur fera avaler du vin, s'ils sont trop échauffés : deux sectarii suffiront pour chaque animal. Mais il ne faut pas les attacher à la mangeoire avant qu'ils aient cessé d'être en sueur, et repris haleine; et lorsqu'il sera temps de les faire manger, il ne faudra pas leur donner d'abord une grande quantité de nourriture, ni la leur donner tout à la fois; mais peu à peu par parties. On les mènera ensuite à l'abreuvoir, et on les excitera à boire en sifflant; quand ils auront bu suffisamment, on les reconduira à l'étable; et c'est alors seulement qu'on achèvera de leur donner la quantité de fourrage qu'on jugera nécessaire pour les rassasier. Nous croyons en avoir assez dit sur les devoirs du laboureur; nous allons traiter maintenant des temps des labours.

IV. L'eau séjournant longtemps dans les terres grasses avant qu'elles aient été labourées, on doit leur donner le premier labour à l'époque où commencent les chaleurs, et lorsque toutes les mauvaises herbes, sorties de la terre, ne sont point encore montées en graine. On fera alors un grand nombre de sillons, si serrés les uns contre les autres, qu'on puisse à peine distinguer les traces du soc. De cette manière toutes les mauvaises herbes seront arrachées et détruites. Il faut qu'une jachère soit si bien réduite par des labours réitérés, qu'elle n'ait presque plus besoin d'être hersée après avoir été ensemencée. Les anciens Romains prétendaient qu'une terre qui a besoin d'être hersée après les semailles a été mal labourée. Le maître s'assurera par lui-même que les labours ont été bien faits. Il ne doit pas s'en rapporter à sa vue, qui pourrait le tromper en lui

sed ita necubi nudum solum et inmotum relinquat, quod agricolæ scannum vocant. Boves cum ad arborem venerint, fortiter retinere ac retardare, ne in radicem majore nisu vomis impactus colla commoveat, neve aut cornu bos ad stipitem vehementius offendat, ant extremo jugo truncum delibet ramumque deplantet. Voce potius quam verberibus terreat, ultimumque sint opus recensantis remedia plagæ. Nunquam stimulo lacessat juvenem, quod retrectantem calcitrosamque eum reddit. Nonnunquam tamen admonet flagello. Sed nec in media parte versuræ consistat, detque requiem in summa, ut spe cessandi totum spatium bos agilis enitatur. Sulcum autem ducere longiorem, quam pedum centumviginti, contrarium pecori est; quoniam plus asquo fatigatur, ubi hunc modum excessit. Cum ventum erit ad versuram, in priorem partem jugum propellat, et boves inhibeat, ut colla eorum refrigerescant, que celeriter conflagrât, nisi assidue refrigerentur et ex eo tumor ac deinde ulcera invadunt. Nec minus dolabra, quam vomere bubulus utatur; et præfixas stirpes summasque radices, quibus ager arbusco consitus implicatur, omnes refodiât ac persequatur.

III. Boves cum ab opere disjuxerit, substrictos circifricet, manibusque comprimat dorsum, et pellem revelat, nec patiatûr corpori adherere, quia et genus morbi

maxime est armentis noxium. Colla subigat, merumque faucibus, si aestuaverint, infundat. Satis autem est singulis binos sextarios præbere : sed ante ad præsepia boves religari non expedit, quam sudare atque anbelare desierint. Cum deinde tempestive potuerint vesci, non multum nec universum cibum, sed partibus et paulatim præbere convenit. Quem cum absumperint, ad aquam duci oportet, sibilique allectari, quo libentius bibant : tum denum reductos largiori pabulo satiari. Hactenus de officio bubuli divisæ abunde est. Sequitur ut tempora quoque subigendi arvi præcipiamus.

IV. Pingues campi, qui diutius continent aquam, proscindendi sunt anni tempore jam incalcescente, cum omnes herbas ediderint, neque adhuc earum semina maturuerint : sed tam frequentibus densisque sulcis arandi sunt, ut vix dignoscat, in utram partem vomer actus sit : quoniam sic omnes radices herbarum perruptæ necantur. Sed et compluribus iterationibus sic resolvatur vervacum in pulverem, ut vel nullam vel exiguum desideret occasionem, cum seminaverimus. Nam veteres Romani dixerunt male subactum agrum, qui satis frugibus occandus sit. Eum porro an recte aretur, frequenter explorare debet agricola. Nec tantum visu, qui fallitur nonnunquam superius terra latentibus scammis, verum etiam tactu, qui mi-

eachant les grosses mottes couvertes d'une terre pulvérisée; il s'en assurera également par le toucher, qui le trompera moins. A cet effet, il enfoncera une forte perche au travers des sillons : si elle pénètre partout sans rencontrer de résistance, il est évident que tout le sol a été bien remué; mais si elle rencontre quelque corps dur qui s'oppose à son passage, c'est une preuve que la terre n'a point été suffisamment retournée. Les laboureurs sachant que le maître ne s'en rapportera pas à eux sur ce point, y apporteront une plus grande attention. Les terres humides doivent donc recevoir le premier labour après les ides du mois d'avril; le second, vingt jours après le solstice, c'est-à-dire vers le 8 ou le 9 des calendes de juillet; enfin, le troisième vers les calendes de septembre. Les cultivateurs expérimentés prétendent qu'on ne doit pas labourer depuis le solstice d'été jusqu'à l'époque que nous venons d'indiquer, à moins que la terre, comme il arrive souvent, n'ait été trempée par des pluies imprévues semblables à celles d'hiver, auquel cas rien n'empêche de labourer au mois de juillet; mais en aucune époque de l'année il ne faut toucher à une terre bourbeuse, ou à un champ qui n'aurait été qu'à moitié mouillé par des pluies légères; c'est ce que les gens de la campagne appellent une terre varia et cariota. La terre est dans ce cas lorsqu'après une longue sécheresse il survient de petites pluies qui ne font que mouiller la surface, sans pénétrer dans le sol. Pour peu qu'on ait touché à une terre mouillée et bourbeuse, elle devient pour toute l'année impropre à la culture; elle ne pourra plus être ensemencée, ni hersée, ni sarclée. D'un autre côté, une terre qui a été labourée dans le temps où elle n'était qu'à demi humectée devient stérile pour trois années de suite. Prenons donc un juste mi-

lieu pour le labourage, et choisissons l'époque où les terres ne sont ni trop humides, ni absolument dépourvues de sue; car le trop d'humidité les rend, comme j'ai dit, bourbeuses et fangeuses. Pour celles que la chaleur a desséchées, elles ne peuvent jamais être labourées comme il faut. En effet, leur dureté empêche le soc de la charrue d'y mordre; ou si elle ne va pas jusqu'à l'empêcher d'y pénétrer par quelque endroit, il ne les pulvérise pas assez, mais il enlève de grosses mottes qui ne font qu'embarrasser le sol sur lequel elles restent étendues, et qui s'opposent à ce qu'il soit bien biné, la résistance qu'elles apportent au second labour faisant sauter le soc hors du sillon, comme s'il venait à rencontrer des fondations qui s'opposent à son passage; d'où il arrive qu'il se forme de nouveaux amas de terre qui fatiguent extrêmement les bœufs quand on vient labourer le champ. Ajoutez à cela que toutes les terres, même les plus fertiles, étant plus maigres dans le fond qu'à la surface, ces grosses mottes qui viennent à se lever entraînent avec elles les parties inférieures de la terre, lesquelles se trouvent alors à la superficie. Il en résulte que la partie la moins féconde de la terre se trouvant ainsi mêlée à la partie la plus grasse, le champ donne toujours une récolte moins abondante. Le laboureur lui-même n'avance que lentement dans sa besogne, et il ne peut l'achever dans le temps voulu, à cause de la dureté du sol. C'est pourquoi je pense qu'il ne faut pas biner pendant la sécheresse les terres qui ont déjà reçu un premier labour : il faut attendre la pluie, afin que la terre étant suffisamment amollie soit plus facile à cultiver. Un arpent de terre bien humecté peut être expédié en quatre journées de travail; car il faut deux jours pour lui donner le premier labour, un autre jour pour le second, trois quarts

nus decipitur : cum solidi rigoris admota perlicia transversis sulcis inseritur. Ea si aequaliter ac sine offensione penetravit, manifestum est, totum solum deinceps esse molium : sin autem subventi durior aliqua pars obstitit, cradum vervatum esse demonstrat. Hoc cum strepus bulborum fieri vident, non committunt scama facere. Igltur uliginosis campi proscindendi debent post idus mensis Aprilis. Quo tempore cum arati fuerint viginti diebus interpositis circa solstitium, quod est nomen vel octavum calend. Julias, iteratos esse oportebit, ac deinde circa Septembris calendas tertiatos : quoniam in id tempus ab aestivo solstitio convenit inter peritos rei rustice non esse arandum, nisi si magnis, ut fit nunquam, ac subitanis imbribus quasi hibernis pluviis terra permaduerit. Quod cum accidit, nihil prohibet, quo minus mense julio vervata subigantur. Sed quandoque arabitur, observabimus, ne lutosus ager tractetur, neve exiguus nimis seminabilis, quam terram iustici varium cariosanque appellant. Ea est cum post longas siccitates levis pluvia superiorem partem glebarum madefecit, inferiorem non attingit. Nam que limosa versantur arva, toto anno desunt posse trac-

tari, nec sunt habilia sementi aut occationi aut sarritioni. At rursus, quae varia subacta sunt, continuo triennio sterilitate afficiuntur. Medium igitur temperamentum maxime sequamur in arandis agris, ut neque succo careant, nec abundant oblige. Quippe nimis humor, ut dixi, limosus lutosos reddit. At qui siccitatibus aruerunt, expediri probe non possunt. Nam vel respiritur duritia soli dens aratri, vel si qua parte penetravit, non minime diffundit humum, sed vastos caespites convellit; quibus oblagentibus impeditum arvum minus recte potest iterari; quia ponderibus glebarum sicut aliquibus obstantibus fundamentis vomis a sulco repellitur : quo evenit, ut in iteratione quoque scama fruit, et boves iniquitate operis pressime valentur. Accedit huc, quod omnis humus quamvis fetissima, tamen inferiorem partem jejuniorem habet, eamque attrahunt excitate majores glebae. Quo evenit, ut inferiorem materia mista pumiori segetem minus uberem reddat, tum etiam ratio iustici aggravatur ex quo profectu operis iusta enim fieri nequeunt, cum induruit ager. Itaque siccitatibus censeo quod iam proscissum esse iterare, pluviisque oportere quae madefacta terra, laudem

pour le troisième, et un quart pour disperser la semence sur les raies (*lira*). Les cultivateurs donnent le nom de *porca* à ces raies, qui, formées par le labour, et se trouvant entre deux rayons assez éloignés l'un de l'autre, présentent une couche sèche et élevée pour la semence. Les collines dont le sol est gras doivent recevoir le premier labour après les semailles trimestrielles, c'est-à-dire au mois de mars, ou bien des le mois de février, si la douceur de la température et la sécheresse de la contrée le permettent. On les binera depuis le milieu d'avril jusqu'au solstice, et on les tiercera en septembre, vers l'équinoxe. Pour cultiver un jagerum de terre de cette dernière espèce, il faut autant de journées que pour les terres humides. Les terrains en pente doivent toujours être labourés en travers (du talus), pour éviter la difficulté que présente la montée roide (le talus), et pour diminuer les fatigues des hommes et des bêtes. Mais quand on donnera à ces terrains le second labour, il faudra faire le sillon un peu obliquement, c'est-à-dire le diriger tantôt du côté le plus élevé, tantôt du côté le plus bas du versant, afin que la terre soit également ameublie des deux côtés, et que le fruit de l'opération ne suive pas toujours la même trace. Un terrain pauvre dans une plaine humide ne doit être labouré pour la première fois que vers la fin du mois d'avril; la terre sera binée en septembre, et prête à recevoir la semence vers l'équinoxe. Un terrain de cette nature exige moins de travail, et est expédié en moins de temps que tout autre; trois jours suffisent pour un jagerum. Il ne faut pas non plus labourer en été les terres situées dans une descente; ce n'est que vers les calendes de septembre qu'on pourra leur donner

le premier labour. Si on les ouvrait plus tôt, le soleil d'été consumerait leur suc, et leur ôterait toute leur force de végétation. C'est pourquoi on fera bien de les labourer entre les calendes et les ides de septembre, et de les biner immédiatement après, afin qu'elles puissent être ensemencées aux premières pluies d'équinoxe. Remarquons encore que dans les terres de cette nature il faut semer non sur les arêtes, mais dans les sillons.

V. Avant de biner une terre pauvre, on fera bien de la fumer; car le fumier est pour le sol une espèce de nourriture qui l'engraisse. On disposera à cet effet des tas de fumier, chacun de cinq modii, environ dans les plaines; on les placera à une distance plus grande les uns des autres que dans les terrains en pente; c'est-à-dire on laissera dans les unes huit et dans les autres six pieds d'intervalle entre chaque tas. On doit engraisser les terres au déclin de la lune, ce qui est très-important pour les préserver des mauvaises herbes. Pour un jagerum il faut vingt-quatre charretées d'engrais quand on approche davantage les tas les uns auprès des autres, et dix-huit, quand on les éloigne davantage. Dès que le fumier sera éparpillé sur la terre, on labourera pour l'enfouir, afin que le hâle du soleil ne lui fasse pas perdre sa force, et que la terre incorporée avec cet aliment puisse s'en engraisser. C'est pourquoi, lorsque les tas seront disposés dans un champ, il ne faudra point en éparpiller plus que le labourer n'en pourra couvrir de terre dans une journée de travail.

VI. Après avoir montré la manière de préparer la terre pour recevoir les semences, parlons maintenant des semences elles-mêmes, et de leurs dif-

nobis culturam præbeat. Sed jagerum talis agri quatuor operis expeditur: nam commodè proscinditur duabus, unum iteratur, tertium dodrante, in liram satum redigitur, quadrante operæ. Liras autem rustici vocant easdem porcas, cum sic aratum est, ut inter duos latius distantes sulcos mediis cumulus siccam sedem frumens præbeat. Colles phugis soli peracta satione trimestri mense Martio, si vero tepor cæli siccitasque regionis suadet, Februario statim proscindendi sunt. Deinde ab Aprili medio usque in solstitium iterandi, tertiantique Septembri circa æquinoctium. Ac totidem operis, quot uliginosi campi, excolitur jagerum. Sed tali agro in arando maxime est observandum, semper ut transversus mons sulcetur. Nam hæc ratione difficultas acclivitatis infringitur, laborque pecundum et hominum commodissime sic minuitur. Paulum tamen quotiescumque iterabitur, modo in elatiora modo in depressiora clivi obliquum agi sulcum oportebit, ut in utraque partem rescindamus, nec eodem vestigio terram moliamur. Exilis ager planus, qui aquis abundat, primum atetur, ultima parte mensis Augusti, subinde Septembri sit iteratus, paratusque sementi circa æquinoctium. Expeditur autem labor ejusmodi solo est, eo quod pauciores impenduntur operæ: nam tres in jagero sufficiunt.

Item graciles clivi non sunt æstate arandi, sed circa Septembres calendæ: quoniam si ante hoc tempus proscinditur, effluit et sine succo humus æstivo sole perurit, nullasque virium reliquias habet. Itaque optime inter calendas et idus Septembris aratur, ac subinde iteratur, ut primis pluviis æquinoctialibus consari possit: neque in lira, sed sub sulco talis ager seminandus est.

V. Prius tamen quam exilem terram iteremus, stercorare convenit: nam eo quasi peritum gliscit. In campo rarius, in colle spissius acervi stercoris instar quinquæ modiorum disponuntur, atque in plano pedes intervalli quoquo versus octo, in clivo duobus minus relinqui sat erit. Sed id nobis deerescente luna fieri placet: nam eas res herbas liberat segetes. Jagerum autem desiderat, quod spissius stercoratur, velus quatuor et viginti; quod rarius, duodeviginti. Disjunctum deinde protinus finum iuvare et obrui convenit, ne solis halitu vires amittat, et ut permista humus prædicto alimento pinguescat. Itaque cum in agro disponuntur acervi stercoris, non debet major modus eorum dissipari, quam quem bubulci eodem die possint obruere.

VI. Quoniam sementi terram docuimus preparare, nunc seminum genera persequemur. Prima et utilissima



férentes espèces. Les premières et les plus utiles à l'homme sont le froment et le grain adorum (l'épeautre). Nous connaissons plusieurs espèces de froment; mais celui qu'il faut semer de préférence, c'est le froment appelé robur, parce qu'il l'emporte sur les autres espèces par son poids et sa blancheur : il faut mettre dans la seconde classe le siliga, qui nous donne un pain léger. On mettra dans la troisième classe les tremois, qui sont une espèce de siliga : ce grain est d'une excellente ressource pour les cultivateurs, lorsqu'ils n'ont pu faire leurs semailles en temps opportun à cause des pluies, ou pour toute autre raison. Les autres espèces de froment ne sont d'aucune utilité, et ne peuvent intéresser que les personnes qui cherchent la vaine gloire d'en posséder la plus grande variété. Quant au grain appelé adorum (épeautre), on en compte pour l'usage ordinaire quatre espèces différentes. Celui qu'on appelle elusinum est d'une couleur blanche et brillante; le vennuculum, divisé en deux espèces, l'une rouge, l'autre blanche, est plus pesant que le elusinum; l'épeautre trimérien, appelé aussi halicestrum, l'emporte sur les autres espèces par sa qualité et son poids. Le cultivateur doit soigneusement conserver les semences de toutes ces espèces de froment et d'épeautre, parce qu'il arrive rarement que la situation d'un champ soit assez heureuse pour qu'on puisse se contenter d'une seule espèce, et qu'une terre se trouve toujours mêlée de parties humides et de parties sèches. Or le froment vient mieux dans une terre sèche, tandis que l'épeautre supporte sans inconvénient l'humidité.

VII. Quoiqu'il y ait bien des espèces de légumes, les plus agréables et les plus utiles à l'homme sont la fève, la lentille, le pois, le haricot, le pois

chiche, le chanvre, le millet, le panis, le sésame, le lupin, le lin et l'orge, dont on fait des tisanes. Les meilleurs fourrages sont d'abord la luzerne, le fenugrec et la vesce; puis la cicerole, l'ers, et les bles coupés en herbe. Nous parlerons d'abord des plantes servant à notre usage, et nous commencerons par rappeler un vieux précepte de nos ancêtres : c'est d'ensemencer d'abord les terrains froids, ensuite ceux qui sont tempérés, et enfin les terrains chauds. Les règles que nous allons établir s'appliquent principalement aux contrées tempérées.

VIII. Notre poète nous recommande de ne point semer du froment ni de l'épeautre avant le coucher des Pléiades : car voici ce qu'il dit dans ses vers : *Si vous labourez une terre pour y récolter du froment et de l'épeautre, et que vous vouliez avoir des épis bien remplis, attendez que les filles d'Atlas se couchent le matin.* Or les filles d'Atlas se couchent le trente-unième jour après l'équinoxe d'automne, c'est-à-dire vers le 9 des calendes d'octobre. On peut voir par là que les semailles du froment durent quarante-six jours, depuis le coucher des Pléiades, qui tombe au neuvième jour des calendes de novembre, jusqu'au solstice d'hiver. Les cultivateurs les plus expérimentés observent cette règle pendant les quinze jours qui précèdent et les quinze qui suivent le solstice d'hiver; ils s'abstiennent de labourer la terre, de tailler la vigne, et d'émonder les arbres. Sans doute cette pratique est bonne à suivre quand le climat est tempéré et que le sol n'est point humide. Mais dans les terres naturellement moites et maigres, froides ou même ombragées, il faudra faire les semailles avant les calendes d'octobre, pendant que la sécheresse de la terre le permet et

sunt hominibus frumenta, triticum et semen adorum. Triticigenera complura cognovimus. Verum ex his maxime serendum est, quod robur dicitur : quoniam et pondere et nitore præstat. Secunda conditio est habenda siliginis, cuius species in pane præcipua pondere deficiunt. Tertium est trimestre, cuius usus agricolis gratissimus. Nam ubi propter aquas alluvie causam matuta satio est omissa, præsidium ab hoc petitur. Id genus est siliginis. Reliquæ critici species, nisi si quos multiplex varietas frugum et manis delectat gloria, supervacane sunt. Adorei autem plerumque videmus in usu genera quatuor. Far, quod appellatur Clusinum candoris nitidi; far, quod vocatur vennuculum, rutilum, atque alterum candidum, sed utrumque majoris ponderis quam Clusinum. Semen trimestre, quod dicitur halicestrum, idque pondere et bonitate est præcipuum. Sed hæc genera tritici et adorei, propterea custodienda sunt agricolis, quod raro quisquam æger ita situs est, ut uno semine contenti esse possimus, interveniente parte aliqua vel uliginosa vel arida. Triticum autem siccio loco melius coalescit. Adorem minus infestatur humore.

VII. Leguminum genera cum sint complura, maxime grata et in usu hominibus videntur faba, lentiscula, primum,

phaselus, cicer, cannabis, nilium, panicum, sesama, lupinum, linum etiam, et ordum, quia ex eo ptisana est. Item pabulorum optima sunt Medica et fenum Græcum, nec minus vicia. Proxima deinde cicera et ervum et farago, quæ est ex orleo. Sed de his prius disseremus, quæ nostra causa seminatorum, memores antiquissimi præcepti, quo monemur, ut locis frigidis occisime, tepidis celerim, calidis novissime seramus. Nunc autem pioinde ac si temperate regioni præcepta dabimus.

VIII. Placeat nostro poætæ adorem atque etiam triticum non ante seminare, quam occiderint Vergiliæ. Quod ipsum numeris sic edisserit : *At triticum in messum, robustaque farra Erecrebis humum, solisque instans aristas, Ante tibi Euxæ Atlantides abscondantur.* Absconduntur autem altero et trigesimo die post autumnale æquinoctium, quod fere conficitur nono calend. Octobris : propter quod intelligi debet tritici satio diurnum sex et quadraginta ab occasu Vergiliarum, qui fit ante diem ix. calend. Novemb. ad brumæ tempora. Sic enim servant prudentes agricolæ, ut quidemque diebus prius, quam conficiatur bruma, totidemque post eam collectam neque arent, neque vitem aut arborum putent. Nos quoque non abstinemus in agro temperato et minime humido sementem

que les nuages sont encore suspendus en l'air, afin que les racines des blés puissent prendre assez de force pour résister aux frimas, aux gèlées et aux pluies d'hiver. Dans tous les cas, et alors même que les semailles auraient été faites à temps, nous ne devons point nous dispenser de faire de larges branchées et un grand nombre de sillons d'écoulement, appelés *elices*, afin de réunir toutes les eaux dans des saignées et de les conduire hors des champs. Je sais bien que quelques auteurs défendent expressément d'ensemencer les terres avant qu'elles aient été suffisamment humectées par la pluie; et je ne doute pas en effet qu'il n'en résulte un grand avantage pour la culture même, si la pluie tombe en temps opportun; mais si elle se fait attendre, comme cela arrive souvent, les semailles n'en doivent pas moins être exécutées, quelle que soit d'ailleurs la sécheresse du sol. C'est la du moins la pratique qu'on suit dans certaines provinces où, par la nature même du climat, les pluies sont fort tardives. En effet, le grain semé et hersé dans un sol sec ne s'y corrompt pas plus que dans un grenier; et lorsqu'il survient une ondée de pluie, les semailles de plusieurs journées lèvent en une seule. Trémellius aussi affirme (et moi-même j'ai pu m'en assurer par mes propres expériences) que le blé semé dans une terre desséchée par le soleil, et que les pluies n'ont point encore humectée, n'aura rien à souffrir des fourmis ou des oiseaux. Dans tous les cas, on fera bien de mettre dans un terrain de cette nature de l'épeautre en place du froment, parce que le grain de l'épeautre est renfermé dans une capsule forte et solide, qui peut résister longtemps à l'humidité.

sic fieri debere. Ceterum locis uliginosis atque exilibus aut frigidis aut etiam opacis plerumque citra calendas Octobris seminare convenit, dum sicca tellure licet, dum nubila pendent, ut prius convalescant radices frumentorum, quam hibernis imbris aut gelidiciis pruiniis infestentur. Sed quamvis tempestive sementis facta erit, cavetur tamen, ut patentes lias crebrosque sulcos aquarios, quos nonnulli *elices* vocant, faciamus, et omnem humorem in colluquias, atque inde extra segetes derivemus. Nec ignoro quosdam veteres auctores præcepisse, ne seminarentur agri, nisi cum terra pluvius permeasset. Quod ego, si tempestive competat, magis concludere agricola non dubito. Sed si, quod evenit nonnunquam, seri sunt imbres, quamvis sitiendi solo recte semen committitur: idque etiam in quibusdam provinciis, ubi status talis calidus, usurpator. Nam quod siccio solo ingestum et innotatum est, perinde ac si repositum in horreo non corrumpitur, atque ubi venit imber, multorum dierum sementis uno die surgit. Tremellius quidem asseverat, prius quam impluerit, ab avibus aut formicis sata non infestari, dum æstivis serenitatibus ager aret. Idque etiam sapius nos experti verum adhuc esse non compertimus. Magis apte tamen in ejusmodi agris adorem quam triticum seritur: quoniam folliculorum, quo continetur,

IX. Il faut ordinairement pour un arpent de terre quatre mesures de froment si la terre est bonne, et cinq, si elle est médiocre. Neuf mesures d'épeautre suffisent pour un bon terrain, mais il en faut dix pour un terrain de qualité moyenne. Bien que les auteurs ne soient point d'accord sur cette quantité, c'est pourtant celle que nous jugeons la plus convenable, d'après notre propre expérience. Si pourtant quelqu'un ne veut point s'y conformer, il pourra suivre les préceptes de ceux qui prétendent qu'un terrain fertile est bien ensemencé avec cinq mesures de froment et huit d'épeautre, et qu'on doit observer les mêmes proportions pour les terres médiocres. Nous sommes bien loin nous-même de nous conformer toujours aux chiffres que nous venons d'indiquer, puisqu'ils doivent nécessairement varier suivant les lieux, les saisons et le climat.

Quant à la différence des lieux, il y a des plaines et des terrains en pente, des terres grasses, des terres moyennes et des terres pauvres. Pour ce qui est de la différence des saisons, il y a les semailles d'automne et celles qui se font à l'approche de l'hiver. En automne on sème plus clair qu'en hiver. Quant au climat, il est tantôt pluvieux, tantôt sec; s'il est pluvieux, on sème clair, comme pour les semailles d'automne; s'il est sec, on sème plus épais, comme pour les semailles d'hiver. Toutes les espèces de grains réussissent bien dans une plaine ouverte, chaude, exposée au soleil, et dont le sol est meuble. Quoique les collines donnent ordinairement un grain plus gras, les récoltes du froment y sont pourtant moins abondantes. Les terres fortes, crayeuses et fraîches sont bonnes pour le siligo et le far. L'orge ne réussit bien que dans une

firmit et durabilem adversus longioris temporis humorem habet.

IX. Jugerum agri pinguis plerumque modios tritici quatuor, mediocris quinque postulat: adorei modios novem, si est latum solum; si mediocre, decem desiderat. Nam quamvis de mensura minus auctoribus convenit, hanc tamen videri commodissimam docuit noster usus; quem si quis sequi recusat, utatur præceptis eorum, qui bene ubique campum in singula jugera tritici quinque, et adorei octo modios obsere præcipiunt, atque hac portione mediocribus agris semina præbenda censent. Nobis ne istam quidem, quam prædiximus, mensuram semper placet servari, quod eam variat aut loci aut temporis aut cæli conditio. Loci, cum vel in campis vel collibus frumentum seritur, atque his vel pinguis vel mediocribus vel maris. Temporis, cum autumno aut etiam ingroente hieme frumenta jaciunt. Nam prima sementis rarius serere permittit, novissima spissius postulat. Cæli, cum aut pluvium aut siccum est. Nam illud idem quod prima sementis, hoc quod ultima desiderat. Omne autem frumentum maxime campo patente et ad solem promo aptoque et solito latatur. Collis enim quamvis graminum robustius aliquanto, minus tamen tritici reddit. Densa cretosaque et uliginosa humus siliginem et far adorem

terre sèche et meuble. Tous les autres grains dont nous venons de parler veulent une terre fertile, qu'on laissera reposer une année sur deux.

L'orge au contraire n'admet point de milieu, et exige un sol ou très-gras ou très-pauvre. Les autres grains se soutiennent, même quand on a été obligé de les semer dans un sol limoneux et mouillé par des pluies continuelles : l'orge au contraire, jetée dans une terre boueuse, ne tarde point à périr. Lorsqu'une terre est passablement crayeuse ou fraîche, il faut y semer un peu plus que cinq mesures de siligo : quantité que j'ai indiquée plus haut pour les terrains de cette nature. Si au contraire une terre est sèche et meuble, grasse ou maigre, quatre mesures suffiront. En effet, par la loi des contraires, une terre maigre demande autant de semence qu'une terre grasse. Le grain, à moins d'être semé très clair sur les terres pauvres, produit des épis petits et vides, tandis que dans les terres riches le grand nombre de tiges qui partent d'une même racine fait que la récolte est aussi épaisse, alors même que le blé y est semé clair. Remarquons encore qu'un champ planté d'arbres demande un cinquième de semences de plus qu'un terrain vide et découvert. Nous n'avons parlé jusqu'à présent que des semailles d'automne, qui sont en effet les principales. Il y en a d'autres que la nécessité nous force de faire : ce sont celles que les cultivateurs appellent semailles trimestrielles. Elles se pratiquent avec succès dans les contrées froides et exposées aux neiges, ou l'été est humide et sans grandes chaleurs ; elles réussissent rarement ailleurs. Ces semailles doivent être faites promptement, et toujours avant l'équi-

noxe du printemps. Si le climat et l'état de la température permettent de les faire plus tôt, elles n'en réussiront que mieux. On a tort de penser qu'il y a une espèce particulière de blé qui puisse pousser en trois mois, puisque le même grain semé en automne vient beaucoup mieux. Cependant il y a quelques espèces qui réussissent mieux que d'autres aux secondes semailles, parce qu'elles supportent sans inconvénient la chaleur modérée du printemps ; tels sont le siligo, l'orge de Galatie, l'alicastrum, et la fève de Marsie : quant aux autres grains qui sont plus forts, il faudra toujours les semer avant l'hiver dans les contrées tempérées. Quelquefois la terre jette une matière liquide, salée et amère, véritable poison qui détruit les semences déjà mûres, et rase en quelque sorte toute une portion du champ. Sitôt qu'on aura aperçu dans une terre de ces places nues et dépouillées, il faudra les marquer, afin de bien les reconnaître et de remédier à ce mal en temps convenable. On se sert à cet effet de fiente de pigeon (de la colombine), ou à son défaut de feuilles de cyprès, qu'on repand partout ou l'humidité ou toute autre émanation pestilentielle ont fait périr la semence, et qu'on mêle avec la terre, en la labourant avec la charrue. Mais le souverain remède, et sans lequel les autres ne sauraient être d'aucune utilité, c'est de faire couler l'humidité au moyen d'une saignée. Il y a des personnes qui prennent un panier à semer, le garnissent d'une peau d'hécyne, et y laissent séjourner quelque temps le grain avant de le semer, convaincus que cette précaution leur fera obtenir une récolte abondante. Il arrive souvent que des animaux qui habitent sous terre font périr le grain qui a déjà mis une

non incommode alit. *Ordeum nisi solum et siccum locum non patitur. Atque illa vicibus annorum requietum agitanturque alternis et quam latissimum volunt arvom. Hoc nullam mediocritatem postulat : nam vel pinguisima vel macerrima humo jacitur. Illa post continuos imbres, si necessitas exigit, quamvis adhuc limoso et madente solo sparseris, injuriam sustinent. Hoc si lutoso commiseris, emoritur. Siliginis autem vel tritici, si medioeriter cretosus uliginosusve ager est, etiam paulo plus, quam, ut prius jam dixi, quinque modis ad sationem opus est. At si siccus et resolutus locus, idemque vel pinguis, vel exilis est, quatuor; quoniam e contrario macer tantundem seminis facit. Nam nisi rare consulerit, vanum et minutam spicam possit. At ubi ex uno semine pluribus culmis fruticavit, etiam ex rara segete densam facit. Inter cetera quoque non ignorare debemus, quinta parte seminis amplius occupari agrum consitum arbusto, quam vacuum et apertum. Atque adhuc de satione autumnali loquimur : hanc enim potissimum ducimus. Sed est et altera, cum cogit necessitas : trimestrem vocant agricola. Ea locis prægelidis ac nivosis, ubi aestas est humida et sine vaporibus, recte committitur. Ceteris admodum raro respondet : quam tamen ipsam celeriter et utique*

*ante æquinoctium vernum conveniet peragere. Si vero locorum et celi conditio patietur, quanto maturius severimus, tanto commodius proveniet. Neque enim est ullum, sicut multi crediderunt, natura trimestre semen : quippe idem jactum autumno melius respondet. Sunt nihilominus quædam alii potiora, que sustinent veris tepores, ut siligo et ordeum Galaticum, et halicastro, grammæque fabæ Marsicæ. Nam cetera robustaimenta semper ante hiemem seri debent in regionibus medietatis. Nunc ubi vel uligo, vel aliqua pestis segetem evocat, ibi columbinum stercus, vel si id non est, folia cyprissi convenit spargi et marari. Sed antiquissimum est, omnem inde humorem facto sulco deducere : aliter vana erunt prædicta remedia. Nonnulli pelle hyæne satorum trimodum vestiunt, atque ita ex ea, cum paulum immorata sunt semina, jaciunt, non dubitantes proventura, que sic sata sint. Quædam etiam subterraneæ pestes adultas segetes radicibus subscutis evocant. Id ne fiat, remedio est aquæ mistus succus*

certaine croissance en ravageant les racines. On remédie à ce mal en laissant tremper les semences, avant de les confier à la terre, dans de l'eau, à laquelle on a mêlé de l'extrait de l'herbe que les paysans appellent joubarbe. Quelques personnes prennent de l'extrait de concombre sauvage, et la racine pilée de cette plante, qu'ils mêlent ensemble; ils délayent ensuite ce mélange dans l'eau, et y laissent tremper le grain avant de le semer. D'autres encore, lorsqu'ils s'aperçoivent que les semailles sont en danger, arrosent les sillons avec cette même préparation, ou avec de l'amurque non salée, et parviennent ainsi à chasser les animaux nuisibles. J'ai encore un conseil à donner : c'est de choisir pour semence, après la moisson, le meilleur grain qui se trouve dans l'aire. C'est ce que nous recommandons également Celse, lorsqu'il dit de recueillir les meilleurs épis dans la récolte à été médiocre, et de les mettre à part pour en tirer le grain qui doit servir de semence. Quand la récolte a été plus abondante, le grain battu doit être nettoyé au érible ; et celui qui tombe au fond, à cause de sa grosseur et de son poids, doit toujours être conservé pour semence. C'est là une précaution utile, quelle que soit d'ailleurs la nature du terrain. En effet, si à la vérité les grains dégénèrent plus promptement dans les terres humides, les terrains secs ne sont pas toujours exempts de cet inconvénient, à moins qu'on ne choisisse bien les semences. Sans doute le grain pesant n'est pas toujours produit par une semence pesante, mais il est évident qu'une semence pauvre et légère ne saurait produire un grain fort et lourd. Aussi Virgile, entre autres bonnes choses sur les semences, dit : *J'en ai vu des mieux choisies et des mieux préparées qui dégénéraient, si l'on n'avait soin*

*chaque année de les trier, et de réserver les plus grosses : tant les choses vont en déclinant, tant le destin précipite la fin des êtres!*

Si le grain rouge, coupé en deux, est également rouge en dedans, il n'y a pas de doute qu'il ne soit sain; mais lorsque cette espèce est blanchâtre en dehors et blanche en dedans, elle doit être regardée comme légère et fautive. Ne nous laissons point tromper par le siligo, que les cultivateurs recherchent tant; ce n'est qu'un froment dégénéré; et quoiqu'il l'emporte par la blancheur, il lui est inférieur en poids. Il réussit dans un climat humide, et convient par conséquent aux contrées où il y a des eaux courantes. Nous n'avons pas besoin d'aller chercher ce grain bien loin, ni de nous donner beaucoup de peine pour nous en procurer, puisque toute espèce de froment, semée dans une terre humide, se transforme en siligo à la quatrième récolte. Le meilleur grain après le froment, c'est l'orge, que les paysans appellent tantôt *hereasticum*, tantôt *eantherinum*; elle est meilleure pour le bétail, et plus saine pour la nourriture des hommes que le mauvais froment. Il n'y a pas de grain qui sauve plus de la misère dans les cas de disette. On la sème dans une terre franche et sèche, et dans un sol très-bon ou très-pauvre. En effet, l'orge étant le grain le plus fatigant pour la terre, on la met dans un terrain riche, dont la fertilité ne saurait être épuisée, ou dans un sol si pauvre qu'il ne peut produire autre chose. On la sème sur le second labour, après l'équinoxe si la terre est en vigueur, et avant l'équinoxe si elle est pauvre, ayant toutefois soin d'observer dans l'un et l'autre cas la proportion de cinq mesures par jügerum. On la moissonne plus tôt que tout autre grain, et avant même qu'elle soit

herbae, quam rustici sedum appellant; nam hoc medicamine una nocte semina macerata jaciuntur. Quidam cum cuniveris anguiui humorem expressum, et ejusdem tritami radicem diluunt aqua, similique ratione mactefacta semina terrae mandant. Alii hac eadem aqua vel amurca insulsa, cum coepti infestari seges, perfundunt sulcos, et ita noxia animalia subnovent. Illud deinceps precipiendum habeo, ut demessis segetibus jam in area futuro semini consulamus. Nam quod ait Celsus, ubi medicis est fructus, optimam quamque spicam legere oportet, separatimque ex ea semen reponere; cum rursus amplior messis provenit, quidquid exteretur, capislerio expurgandum erit, et semper quod propter magnitudinem ac pondus in imo subsederit, ad semen reservandum. Nam id plurimum prodest, quia quamvis celerius locis humidis, tamen etiam siccis frumenta degenerant, nisi cura talis adhibeatur. Neque enim dubium est, ex robusto semine posse fieri non robustum. Quod vero protinus ex levi natum sit, nonquam robur accipere manifestum est. Ideoque Virgilius cum et alia tum et hoc de seminibus praeclare dixerit: *Vide ego lecta dei multo spectata labore Degenerare tamen, ni vis humana quotannis maxima quaque manu legeret; sic omnia fatis In pejus ruere,*

*ac retro sublapsa referri.* Gramum autem rotulum si, cum ditissimum est, eundem colorem interiore habet, integrum esse non dubitamus. Quod extrinsecus albidum, intus etiam conspicitur candidum, leve ac vanum intelligi debet. Nec nos tanquam optabilis agricolis fallat siligo. Nam hoc tritici vilium est, et quamvis candore praestet, pondere tamen vincitur. Verum in humido salu calu recte provenit; et ideo locis maunibus magis apta est. Nec tamen ea longe nobis aut magna difficultate requirenda est. Nam omne triticum solo uliginoso post tertiam sationem convertitur in siliginem. Proximus est his frumentis usus ordei, quod rustici hexastidium, quidam etiam cantherinum appellant; quoniam et omnia animalia, quae ruri sunt, melius quam triticum, et hominem salubris quam malum triticum pascit. Nec aliud in egenis rebus magis inquam defendit. Seritur soluta siccaque terra, et vel praevalida vel exili, quia constat arva segetibus ejus marescere: propter quod pinguissimo agro, ejus nimis viribus noceri non possit, aut macro, cui nihil aliud committitur. Altero sulco seminari debet post aquinoctium, media fere sementi, si lelo solo: si gracili, maturius. Jügerum quinquae modii occupabant. Idque ubi plenum maturuerit, festuantes quam ullum aliud frumentum

arrivée à sa parfaite maturité; car ayant une tige très-faible, et n'étant point recouverte de balle qui enveloppe son grain, elle est aisément détachée de l'épi, et par la même raison se bat plus aisément que les autres espèces. Après la récolte, la terre qui l'a portée doit être mise en jachère, à moins qu'on ne la fume avec soin, pour dissiper les mauvaises influences (qualités) qu'il lui a communiquées. L'autre espèce d'orge, que les uns appellent distichum, les autres galaticum, est fort pesante et blanche; mêlée avec le froment, elle fait un excellent pain de ménage. On la sème vers le mois de mars, dans un sol gras mais frais. Si la douceur de l'hiver permet de la semer aux ides de janvier, elle n'en viendra que mieux. Six mesures d'orge suffisent pour un arpent. Le panis et le millet, que j'ai rangés plus haut dans la classe des légumineux, doivent également être comptés au nombre des grains, parce qu'en plusieurs contrées on en fait du pain. Comme ils demandent un sol léger et meuble, ils réussissent non-seulement dans un terrain sablonneux, mais même dans le sable, pour peu que le climat soit moite et humide; car ils redoutent un sol sec et argileux. Il ne faudra pas les semer avant le printemps, parce qu'une chaleur modérée est la température qui leur convient le plus. Aussi la fin de mars est l'époque la plus propre pour les confier à la terre. Leur culture est peu dispendieuse pour le laboureur, puisqu'il n'en faut que quatre setiers pour ensemençer un arpent. Il faut les sarcler souvent, pour le débarrasser des mauvaises herbes qui gêneraient leur croissance. Lorsqu'ils sont en épis, on les cueille à la main, avant que la chaleur ne les entr'ouvre; puis on les suspend pour les faire sécher au soleil. Quand

on a pris ces précautions avant de les serrer, ils se conservent mieux et plus longtemps que les autres grains. Le millet nous donne un pain d'assez bon goût, surtout quand il est mangé chaud. Le panis et même le millet, piles dans un mortier, et débarrassés du son, fournissent un potage au lait qui n'est point à dédaigner.

X. Nous avons traité avec assez d'étendue des différentes espèces de ble; passons maintenant aux légumes. Le lupin est celui qui doit d'abord fixer notre attention, parce qu'il demande le moins de culture, qu'il coûte très-peu, et que de toutes les semences c'est la plus utile pour le fonds. En effet, le lupin fournit un excellent engrais pour les vignes maigres et épuisées, ainsi que pour les terres en général. Il réussit dans le sol le plus ingrat, et, mis en réserve, il peut se conserver des siècles entiers. Cuit, ou seulement trempé dans l'eau, il sert de nourriture aux bœufs pendant l'hiver, et peut même, dans un temps de détresse, apaiser la faim des hommes. Il se sème au sortir de l'aire, et c'est par conséquent de tous les légumes le seul qui n'a pas besoin de séjourner préalablement dans un grenier. On peut le semer au mois de septembre, avant l'équinoxe, ou bien immédiatement après les calendes d'octobre, dans des jachères non labourees. La négligence du laboureur, en le cultivant, ne saurait point lui porter préjudice. Tout ce qu'il demande, c'est la chaleur modérée de l'automne, pour prendre promptement sa croissance; car s'il n'a point assez de consistance avant l'hiver, les froids peuvent lui devenir dangereux. On fera bien de placer ce qui restera de semence de lupin sur un plancher, à la portée de la fumée; car si on le laissait exposé à l'humidité, les vers ne manqueraient pas

dometendum erit. Nam et fragili culmo, et nulla vestitum polia grauium ejus celeriter decidit, isdemque de causis facilius teritur, quam cætera. Sed cum ejus messem sustuleris, optimum est novata pati anno cessare: si minus, stercore saturare, et omne virus, quod adhuc inest terre, propulsare. Alterum quoque genus ordei est, quod ali distichum, Galaticum nonnulli vocant, ponderis et candoris eximii, adeo ut tritico mistum egregia cibaria familie præbeat. Scribitur quam pinguisissimæ sed fragilibus locis circa Martium mensem. Melius tamen respondet, si clementia hiemis permittit, cum seminatæ circa idus Januariæ. Jogerit sex modis postulat. Inter frumenta etiam panicum et milium ponenda sunt, quavis jam leguminibus ea contraherim. Nam multis regionibus ciliariis eorum coloni sustinentur. Lævem solitantque humum desiderant. Nec in sabuloso solo, sed in arena quoque proveniunt, modo humido cælo vel rigido solo. Nam si erum cretosumque retinuit. Ante ver seri non possunt, quoniam teporibus maxime letantur. Ultima tamen parte Martii mensis commodissime terre committuntur. Nec impensa gravi ratione cultoris onerant; quippe sextarius fere quatuor jegerum implent; frequentem tamen exigunt satisfactionem: et remedium, ut herbas liberentur. Licet cum

spicas ediderunt, prius quam semina hient aestibus, manu carpuntur, et suspensa in sole cum assiccata fuerint, reconduntur, atque ita reposita perennant dulcius quam cætera. Panis ex milio conducitur, qui antequam refrigerat, sine talistio potest assumi. Panemque panisum et evolutum ferunt, sed et milium quoque pullem quavis in copia maxime cum lacte non fastidiendum præbet.

X. Quoniam de frumentis abunde præcepimus, de leguminibus deinceps disseramus. Lupini prima ratio est, quod et minimum operarum absunt, et vilissime emuntur, et maxime ex his quæ semuntur, jovat agrum. Nam vites [jam] enaciatis, et arvis optimum sterus præbet, ac vel effuso solo provenit, vel repositum in granario patitur avum. Boves per hiemem cactum maceratumque probe alit. Panem quoque, si sterilitas amorum incessit hominibus, commode propulsa. Spargitur statim ex area. Atque id solum omnium leguminum non desiderat requiem in horreo, sive Septembri mense ante autumnum, seu protinus a calendis Octobribus erudis novatibus ingeras. Et qualitercumque obruas, sustinet coloni negligentiam. Teporem tamen autumnus desiderat, ut celeriter confirmetur. Nam si non ante hiemem convalescit, frigoribus adligitur. Reliquum quod semini superest, in tabulatam,

de s'y mettre et d'en ronger le germe ; de sorte qu'il ne pourrait plus pousser. Ainsi que je viens de le dire , le lupin se plaît dans une terre maigre , et surtout dans une terre rouge ; ce qu'il redoute le plus , c'est l'argile et le limon. Dix mesures suffisent pour ensemer un arpent. Après le lupin vient le fèvesole , qu'on sème ou dans une terre qu'on aura laissée reposer , ou mieux encore dans une terre grasse et labourée chaque année. Il n'en faut que quatre mesures pour un arpent. Il en est de même du pois ; seulement il demande une terre légère et meuble , une exposition chaude et un ciel pluvieux. On le sème au commencement des semailles , des équinoxes d'automne , dans la même proportion que le fèvesole ; ou bien en prenant une mesure de moins pour chaque arpent. Pour les fèves , il faut leur réserver une terre naturellement riche , ou bien fumée. Si le terrain , après s'être reposé une année , est situé dans une vallée où il puisse recevoir l'humidité des terrains supérieurs , la semence doit être répandue d'abord sur la terre solide , puis enterrée par un premier labour , ensuite mise en sillon , et enfin hersée , pour qu'elle soit enterrée plus profondément encore ; car il est nécessaire que la racine de cette plante soit entièrement recouverte. Mais si vous voulez semer la fève dans un champ qui ne s'est pas reposé auparavant , et qui vient de produire une récolte , il faudra couper la paille , et repandre vingt-quatre charretées de fumier par arpent. De même , lorsque vous aurez semé dans un terrain non cultivé , vous commencerez par retourner la semence par un premier labour ; puis vous sillonnerez , et vous herserez ensuite. Il y a des personnes qui s'imaginent que dans les pays froids les fèves n'ont pas

besoin d'être hersées , parce que les mottes défendent les jeunes plantes des gelées blanches et les abritent du froid , en les entretenant dans une douce chaleur. D'autres croient qu'une récolte de fèves peut tenir lieu d'engrais : ce qui revient à dire , ce me semble , non que cette récolte enrichit la terre comme ferait le fumier , mais qu'elle l'épuise moins que toute autre plantation. Quant à moi , je suis convaincu qu'un champ est bien mieux disposé pour le blé lorsqu'il n'a rien rapporté du tout , que lorsqu'on lui aura fait porter une récolte de fèves. Suivant Trémellius , quatre mesures de semence suffisent par arpent ; moi je pense qu'il en faut six si le sol est riche , et un peu plus s'il est pauvre. Les fèves ne souffrent point de terrains maigres ou couverts de brouillards ; elles réussissent souvent assez bien dans un sol dur et compact. Une partie des semences doit être jetée vers le milieu du temps des semailles , et une autre partie à la fin : ce second ensemencement est appelé *semailles septimontiales*. En général , les fèves se sement de bonne heure ; quelquefois pourtant les semailles tardives réussissent mieux. Le solstice d'hiver passé , il n'est plus temps de semer la fève. Le printemps est l'époque la moins favorable à son ensemencement. Il y a cependant une *fève de printemps* qu'on doit semer en février , en augmentant d'un cinquième la quantité de semence qu'on emploie , en la semant à temps. Elle a de petites tiges et peu de gousses : aussi les vieux cultivateurs préfèrent-ils la paille des premières semées à la récolte entière des dernières. Mais , en quelque temps de l'année qu'on sème la fève , il faudra faire en sorte que la totalité de la semence soit jetée en terre au quinzième jour de la lune , si toutefois

quo fumus pervenit , optime reponis. Quoniam si humor invasit , vermes gignit ; qui simulatque oscilla lupinorum adederunt , reliqua pars enasci non potest. Id , ut dixi , exilium amat terram , et rubricam præcipue. Nam cretam reformidat , limosam non exil agro. Jugerum decem modii occupant. Ab hoc recte phaselus terre mandabitur , vel in veterito , vel melius pingui et restitibi agro. Nec amplius quatuor modios jugerum obseretur. Similis quoque ratio est pisi , quod tamen facilius et solutam terram desiderat tepidumque locum et celum frequentis humoris. Eadem mensura jugerum vel modio minus quam phaselum licet obserere primo tempore sementis ab æquinoctio autumnali. Faba pinguisissimus locus vel stercoreatus destinatur , et si veteretum erit in valle situm , quod a superiore parte succum accipit ; prius autem jaciemus semina , deinde proscedemus terram , proscissamque in liram revocabimus occabimusque , quo altius largiore humo contegatur. Nam id plurimum refert , ut radices enatorum seminum penitus demersæ sint. Siu autem proxima messis occupandum erit restibile , desectis stramentis quatuor et viginti velies stercoreis in jugerum disponemus dissipabimusque. Et similiter cum semen erudo solo ingesserimus , inarabimus , imporatamque occabimus : quavis

sint , qui neget locis frigidis oportere occari fabam , quia exstante glacie a gelicidis adhuc eam teneram vindicent , et aliquem teporem frigore laboranti præbeant. Sunt etiam qui putent in arvis hanc eandem vice stercoreis fungi. Quod si ego interpreter , ut existimem , non sationibus ejus pinguescere humum , sed minus hanc quam cætera semina viti terræ consumerem. Nam certum habeo , frumentis utiliores agrum esse , qui nihil , quam qui istam siliquam proximo anno tulit. Jugerum agri , ut Trémellio , quatuor ; ut nobis videtur , fabæ sex occupant modii , si solum pingue sit : si mediocre , paulo amplius. Eaque nec macrum nec nebulosum locum patitur. Densa tamen humo sepe commode respondet. Media sementi pars seri , et pars ultima debet , quæ septimontialis satio dicitur. Tempesitiva frequentius , nonnunquam tamen sera melior est. Post brumam parum recte scriitur , pessime vere : quavis sit etiam trimestris faba , quæ mense Februario seratur , quinta parte amplius quam matura. Sed exiguas paleas , nec multam siliquam facit. Veteres itaque rusticos plerumque dicentes audio , malle se maturæ fabalia quam fructum trimestris. Sed quocumque tempore anni seretur , opera danda erit , ut quantum destinaverimus in sationem , tantum quintadecima luna , si tamen ea non

cette planète n'est pas encore ce jour-là derrière les rayons du soleil, ce que les Grecs appellent ἀπὸ προσῆς; sinon, on la jettera en terre des le quatorzième jour, pendant que la lune croît encore, alors qu'on ne pourrait pas recouvrir dans la même journée tout ce qu'on aura semé. Car alors ni les roses de la nuit, ni d'autres accidens, ne pourront nuire à la semence, pourvu qu'elle soit défendue contre les bestiaux et les oiseaux.

Les anciens agriculteurs, et Virgile lui-même, voulaient qu'on trempât la fève dans la lie d'huile ou dans du nitre, afin que « *Les grains devinsent plus gros dans leurs cosses souvent trompeuses, et que l'action d'un feu léger les ramollit et en hâtât la germination.* »

Nous avons fait l'observation nous-même que cette préparation rend la fève moins sujette à être endommagée par le charançon. Voici encore un autre procédé, dont nous avons également reconnu l'utilité par notre propre expérience. On cueille les fèves avant le jour, et pendant que la lune décroît; puis on les fait sécher dans l'aire, on les bat, on les vane, et on les porte dans le grenier avant que la lune commence à croître. Avec ces précautions, les fèves seront à l'abri des charançons. La fève legume peut être battue en peu de temps sans le secours des bestiaux, et nettoyée de même, sans celui du vent. Il suffit de mettre quelques bottes déliées à l'extrémité de l'aire; trois ou quatre hommes les pousseront devant eux avec le pied, en traversant le milieu de l'aire, et les battront en même temps avec des fourches ou des bâtons. Lorsqu'ils seront arrivés à l'autre extrémité de l'aire, ils entasseront la paille en laissant le grain sur l'aire, pour recommencer à battre d'autres bot-

tes de la même manière. La partie la plus grossière de la paille est effectivement détachée du reste par ce battage; mais, pour séparer du grain la partie légère qui tombe des gousses, on a recours à un autre procédé. Quand on rassemble un tas de grain entremêlé de ces petites pailles, on le jette à quelque distance avec des vestilabres (pelles à vanner); la paille, comme étant la partie légère, tombe presque aussitôt, tandis que la graine plus pesante vole plus loin, et va retomber, sans mélange de corps étrangers, à l'endroit où le vaneur avait l'intention de la jeter. Les lentilles se sement pendant le temps des semailles, depuis la croissance de la lune jusqu'au douzième jour après la nouvelle lune. On leur choisit ordinairement un sol maigre et meuble, ou bien un terrain riche, mais sec; car les lentilles, à l'époque de leur floraison, périssent aussi bien par l'excès d'humidité que par une surabondance de suc nutritif. Pour qu'elles se levât plus promptement, et qu'elles grossissent davantage, on fera bien de les mêler avec du fumier sec avant de les semer, et de les laisser dans cet état pendant quatre ou cinq jours. On les sème à deux époques différentes. Le premier ensemencement se fait de bonne heure, au milieu du temps des semailles; et le second plus tard, au mois de février. Un modius suffit pour un jügerum. Si l'on veut préserver la lentille des charançons, qui la mangent même pendant qu'elle est en cosse, il faut la jeter dans l'eau au sortir de l'aire, afin de séparer le bon grain de celui qui est vide et qui surnage. On la fait ensuite sécher au soleil, on la frotte avec du vinaigre et de la racine de laser pilée; puis on l'essuie bien, et on l'expose de nouveau au soleil pour la faire sécher. Lorsqu'elle sera bien rafraîchie, on

transcurrit eo die solis radios, quod Græci ἀνταρῶσιν vocant, si minus, quartadecima utique adhuc lunæ crescente lumine spargatur, etiam si confestim totum semen operiri non poterit. Nihil enim nocet ibi ei nocturnus roribus allisse ex causis, dum à pecore et avibus vindicetur. Præcis autem rusticis nec minus Virgilio prius amara vel nitro macerari eam et ita seri placuit. *Grandior ut fatus silvius fallacibus esset, et quævis igitur exigua prope rata maderent.* Nos quoque sic medicatam comperimus, cum ad maturitatem perducta sit, minus à cucurhone infestari. Sed et illud, quod deinceps dictori sumus, experti præcipimus. Silente luna fabam velito ante lucem. Deinde cum in arca exaruerit, confestim, prius quam luna incrementum capiat, excussam refrigeratamque in granarium conferto. Sic condita à cucurlionibus erit innoxia. Maximeque ex leguminibus ea et sine jumentis terri et sine vento purgari expeditissime sic potest. Modicus fasciculorum numerus resolutus in extrema parte arcae collocetur, quæ per longissimum ejus mediumque spatium tres vel quatuor homines promoveant pedibus, et baculis brullicive contendant: deinde cum ad alteram partem arcae pervenerint, in acervum culmos regerant. Nam semina excussa in arca jacebunt, superque ea paula-

tim eodem modo reliqui fasciculi eventientur. Ac durissimæ quidem acis rejectæ separatæque erunt à cadentibus: miunte vero, quæ de siliquis cum faba resederint, aliter secermentur. Nam cum acervus paleis granisque mistus in unum fuerit congestus, paulatim ex eo ventilabris per longius spatium jactetur. Quo facto palea, quæ levior est, extra decidet: faba, quæ longius emittitur, pura eo perveniet, quo ventilator eam jactabat. Lentum modo à dimidiata luna usque in duodecimam solo tenui et resoluta vel pingui et sicco maxime loco seri convenit: nam in flore facile luxuria et humore corrumpitur. Quam celeriter prodeat et marescat, atque quam seratim tumo arida permiseri debet, et cum ita quadriduo aut quinque diebus requieverit, spargi. Sationes ejus duas servamus, alteram maturam per medium sementim, serriorem alteram mense Februario. Jügerum agri paulo plus quam modius occupat. Ea ne cucurlionibus absumatur (nam etiam dum est in siliqua, exestur) curandum erit, ut cum extrita sit, in aquam demittatur, et ab inani, quæ profundius innatat, separatæ solida: tum in sole siccetur, et radice silphii trita cum aceto aspergatur, deficienteque (oleo), atque ita rursus in sole siccata, et mox refrigerata recondatur, si major est modus, in botreo; si

la serrera dans un grenier, si on en a une grande quantité; sinon, dans des vaisseaux qui servent à garder l'huile ou des viandes salées. Les vaisseaux remplis, on les bouchera sur-le-champ avec du pâtre. En retirant ensuite la lentille pour la consommation, on la trouvera saine et intacte. Elle se conserve également, lorsque pour tout apprêt on la mêle avec de la cendre. Il ne faut semer la graine de lin que dans les pays où le prix du lin est assez élevé, car rien n'est plus nuisible à la terre que cette graine: elle demande un sol très riche et passablement humide. Le temps de son ensemencement est depuis les calendes d'octobre jusqu'au lever de l'Aigle, qui arrive le 7 des ides de décembre. Huit modii suffisent pour un jugerum. D'après l'avis de beaucoup de personnes, il faut la semer le plus clair possible, quand le terrain est maigre, afin que le lin qu'on en tirera n'en soit que plus fin. On dit encore que lorsqu'elle est semée dans un terrain gras au mois de février, il en faut six modii pour un jugerum. Le sésame demande à être semé de bonne heure, si le terrain est humide; s'il est sec, on pourra le semer depuis l'équinoxe d'automne jusqu'aux ides d'octobre. Il demande en outre un sol meuble, friable, et de la nature de celui que les paysans appellent pullum. Il réussit aussi dans un terrain sablonneux et gras, ou même dans une terre de ramas. On le sème dans la même proportion que le millet et le panis, en prenant quelquefois deux sextarii de plus par jugerum. J'ai vu moi-même dans les plaines de la Cilicie et de la Syrie semer ce légume au mois de juin et de juillet, et le récolter en automne en état de parfaite maturité. La *cicercula*, qui ressemble beaucoup au pois, doit être semée au mois de janvier ou de fé-

vrier, dans un sol gras et sous un climat humide; on la sème cependant, dans quelques contrées de l'Italie, avant les calendes de novembre. Trois modii de ce légume suffisent pour un jugerum. C'est de toutes les plantes légumineuses celle qui épuise le moins la terre. Cependant il est assez rare de la voir bien réussir, car à l'époque de sa floraison elle est très-sensible aux vents du midi et à la sécheresse: deux inconvénients qui sont presque toujours à craindre à l'époque de l'année où elle perd sa fleur. Le pois arétien (de béliet) et le pois carthaginois doivent être semés en temps de pluie, pendant tout le mois de mars, dans un sol très-riche et fertile. Ce légume fatigue beaucoup la terre, et quelques cultivateurs expérimentés défendent même de le semer. Pour le faire lever plus tôt, il est à propos de laisser tremper la graine dans l'eau la veille de l'ensemencement. On prend trois modii par jugerum. Le chanvre exige un terrain gras, fumé et arrosé, ou bien une terre basse, humide, et profondément labourée. On en sème six grains dans l'espace d'un pied carré, au lever de l'Arcure, qui tombe à la fin du mois de février, vers le cinq ou le six des calendes de mars. Si le temps est à la pluie, on peut le semer sans danger à l'équinoxe du printemps. On doit comprendre au nombre de ces légumes les navets et les raves, puisqu'ils servent de nourriture aux paysans. La rave présente plus d'avantages que les navets, d'abord parce qu'elle devient plus grosse, et parce qu'elle nourrit non-seulement les hommes, mais les bestiaux, surtout dans la Gaule, où on la donne aux animaux pendant tout l'hiver. Les deux espèces exigent une terre franche et meuble, et ne réussissent point dans un sol dur et épais. Il y a toutefois cette différence, que les

minor, in vasis oleariis, salsamentariisque. Quæ repleta cum confestum gypsata sunt, quandoque in usus prompserimus, integram lentem reperimus. Potest tamen etiam citra istam medicationem cineri mista commode servari. Lini semen, nisi si magnus est ejus in ea regione, quam colis, proventus, et pretium prorit, serendum non est. Agris enim præcipue noxiū est. Itaque pinguisimum locum et modice humidum poscit. Seritur a calendis Octobribus in ortum Aquile, qui est vi idus Decemb. Jugerum agri octo modis obsecitur. Nonnullis placet macro solo et quam spississimum semen ejus committi, quo tenuius linum proveniat. Idem etiam si keto solo seratur mense Februario, x. modios in jugerum jacere oportere dicunt. Sesama, quæ riganur, maturius; quæ earent humore, aliquemcho autumnali serenda sunt in idus Octob. Putre solum, quod Campani pullum vocant, plerumque desiderant. Non deterius tamen etiam pinguis larenis vel congesticia humo proveniunt: tantumque seminis, quantum milium panicumque, interdum etiam duobus sextariis amplius in jugerum spargitur. Sed hoc idem semen Cilicie Syriacæ regionibus ipse vihi mense Junio Julioque conseri, et per autumnum cum permaturerit, tolli. Cicercula quæ piso est similis, mense Ja-

nuario aut Februario seri debet keto loco, calo humido. Quibusdam tamen Italie locis ante calend. Novemb. seritur. Tres modii jugerum implent. Nec ullum legumen minus agro nocet. Sed raro respondet: quoniam nec siccitates nec austros in flore sustinet; quæ utraque incommoda fere eo tempore anni sunt, quo deflorescit. Cicer quod arietinum vocatur, itemque alterius generis, quod Panicum, seri mense Martio toto potest calo humido, loco quam latissimo. Nam etiam id terram lædit: atque ideo improbatum a calidioribus agricolis. Quod tamen si seri debeat, pridie macerandum erit, ut celerius enascatur. Jugero modii tres abunde sunt. Cannabis solum pingue stercoratūque et riguum vel planum atque humidum et alte subactum deponit. In quadratum pedem seratur grana sex ejus seminis Arcuro exoriente, quod est ultimo mense Februario circa sextum aut quintum calend. Mart. Ne tamen usque in æquinoctium verum, si sit pluvius castitatus, improbe seretur. Ab his leguminibus ratio est habenda raporum raporumque: nam utraque rusticos implent. Magis tamen utilia rapa sunt, quia et majore incremento proveniunt, et non hominem solum, verum etiam boves pascent, præcipue in Gallia, ubi biberna cibaria prædictis pecudibus id otus præbet. Solum



raves se plaisent dans les terres basses et humides, au lieu que les navets préfèrent les terrains élevés, secs et légers; aussi ceux-ci réussissent-ils même dans le gravier et le sable. Au reste, la qualité du sol peut complètement changer leur nature, puisque dans tel ou tel sol les raves se changent en navets au bout de deux ans, ou les navets en raves. On les sème très-bien l'un et l'autre dans les terrains arrosés depuis le solstice; et dans les terrains secs, à la fin du mois d'août, ou au commencement de septembre. La terre qui les reçoit doit être rompue par des labours et des hersages multipliés, fumée abondamment, ce qui est d'autant plus important, que non-seulement elles y viennent mieux, mais qu'une terre ainsi travaillée donne encore de belles moissons après qu'on les y a recueillis. Il ne faut pas plus de quatre sextarii de graines de raves pour ensemer un jugerum. Il en faut un quart de plus pour les navets, parce que le navet ne grossit pas tant, et que ses racines sont menues et perpendiculaires. Voilà donc les plantes qu'on doit semer pour l'usage des hommes. Voici maintenant celles qui sont destinées aux bestiaux. D'abord les différentes espèces de fourrages, la luzerne, la vesce, l'herbage d'orge, le fenugrec, l'ersé, et la ciceroles. Ce sont là les principales plantes fourragères, car nous ne croyons pas devoir les nommer toutes. Celles-ci sont les seules qu'il soit nécessaire de semer, à l'exception toutefois du cytise, dont nous parlerons plus bas, dans les livres qui traitent des différentes espèces d'arbrisseaux. De toutes les espèces de fourrages, la luzerne est sans contredit la meilleure, parce qu'une fois semée, elle dure dix ans, et

fournit quatre et même six coupes dans l'année. En outre elle bonifie la terre, engraisse toute espèce de bétail maigre, et sert de remède aux animaux malades. Un jugerum est plus que suffisant pour nourrir trois chevaux pendant toute une année. Voici la manière de la cultiver. Les terres qu'on veut semer en luzerne, au printemps, doivent être labourées au commencement d'octobre, afin qu'elles puissent se resoudre et s'adoucir pendant tout l'hiver. Vers les premiers jours de février, on les labouré une seconde fois, on en enlève toutes les pierres, et on brise les mottes. En mars on leur donne un troisième labour, et on les herse. La terre étant ainsi bien réduite, on la forme en planches semblables à celles d'un jardin, de dix pieds de large sur cinquante de long, afin de pouvoir les arroser par les sentiers, et qu'il y ait des passages des deux côtés pour la commodité des sarcleurs. On les couvre ensuite de vieux fumier, et on les enseme vers la fin d'avril : la proportion est d'un cyathus pour un espace de dix pieds de long sur cinq de large. Sitôt que la graine est semée, elle doit être recouverte avec des râtaux de bois, précaution très-essentielle, et sans laquelle la semence serait bientôt brûlée par le soleil. Une fois dans la terre, la luzerne ne doit plus être touchée par des instruments de fer; on la nettoiera, comme je l'ai dit, avec des râtaux de bois, et on la sarclera fréquemment, pour que l'herbe parasite ne l'étouffe pas quand elle est encore faible. On la laisse sur pied, jusqu'à ce que la graine ait commencé à tomber. Mais lorsqu'elle est bien venue, on peut la couper aussi tendre qu'on le veut, pour la donner aux

putre et solum in utraque desiderat, nec deusa nascitur humo. Sed rapa campis et locis humidis latatur; napus de vexam amat et siccam tenuique propiorum terram. Itaque glareosis sabulosisque arvis melior exit, loci que proprietates utriusque semen commutat. Namque in alio solo rapa biennio sata convertuntur in napum, in alio napus raporum accipit speciem. Rignis locis utrumque recte alio solstitio seritur; siccis, ultima parte mensis Augusti vel prima Septembris. Subactum solum pluribus iterationibus atrati vel rastri largoque stercore satiatum postulat. Nam id plurimum refert, non solum quod melius ea proveniunt, sed quod etiam post fructum eorum sic tractatum solum segetes opimas facit. Jugerum agri non amplius quatuor sextariis raporum seminis obsevandum est: quarta parte amplius napi spargendum, quia non in ventrem talescit, sed tamen radicem deorsum agit. Atque hæc hominum causa serenda censemus, illa pecudum. Pabulorum genera complura, sicut Medicam, et viciam, farraginem quoque ordaceam, et avenam, fornum Græcum, nec minus eryum, et cicoram. Nam cætera neque enumerare ac minus serere dignamur: excepta tamen cytiso, de qua dicemus in iis libris, quos de generibus sarculorum conscripsiimus. Sed ex his, quæ placent, eximia est herba Medica, quod cum

semit seritur, decem annis durat; quod per annum deinde recte quater, interdum etiam sexies demetitur; quod agrum stercoat; quod omne emaciatum armentum ex ea pinguescit, quod agrotanti pecori remedium est; quod jugerum ejus toto anno tribus equis abunde sufficit. Seritur, ut deinceps præcipimus. Locum, in quo Medicam proximo vere saturus es, proscindito circa calendas Octobris, et cum tuta bieme putrescere sinito. Deinde calendis Februariis diligenter iterato, et lapides omnes elige, glabresque offragito. Postea circa Martium mensem fertiatio et occato. Cum sic terram subegeris, in morem horti areas latas pedum decum, longas pedum quinquagenum facito, ut per semitas aqua ministrari possit, aditusque utraque parte runcantibus pateat. Deinde vetus sterces injicito. Atque ita mense ultimo Aprilis serito tantum, quantum ut singuli cyathi seminis locum occupent decem pedum longum et quinque latum. Quod nisi feceris, ligneis rastris seriendus et identidem runcandus est, ne alterius generis herba invalidam Medicam permat. Tardius mensem primam ejus facere oportebit, cum jam seminum aliquam partem egerit. Postea quam voles teneram, cum

bêtes de somme; mais avec ménagement les premières fois, et jusqu'à ce qu'elles y soient faites, de peur que cette espèce de fourrage ne leur soit préjudiciable dans sa nouveauté, soit en les gonflant, soit en leur faisant faire trop de sang. Après avoir été coupée, la luzerne doit être arrosée fréquemment; et au bout de quelques jours, lorsque les rejetons commencent à pousser, il faut la débarrasser de toutes les herbes étrangères. Cultivée ainsi, elle fournira six coupes par année, et durera six ans. La vesce a deux semailles : l'une pour fourrage vers l'équinoxe d'automne (il en faut sept modii par jugerum); l'autre pour monter en graine au mois de janvier ou même plus tard : on n'en emploie que six modii. Ces deux ensemencements peuvent être faits dans une terre crue; mais si le terrain a reçu un premier labour, cela n'en vaudra que mieux. Cette semence n'aime point la rosée; c'est pourquoi il ne faut la jeter en terre qu'après la seconde ou la troisième heure du jour (huit ou neuf heures du matin), lorsque toute humidité a été dissipée par le soleil ou par le vent. Il ne faut semer que ce qui peut être recouvert dans la journée; car si la nuit survient avant que cette opération fût terminée, la moindre humidité suffirait pour gâter la semence. Il faut également avoir soin de ne point semer la vesce avant le vingt-cinquième jour de la lune, pour que les limaçons ne puissent pas lui nuire. Quant aux fourrages de grains, on les sème dans des terres qui ne se reposent jamais, et qui ont été bien fumées, et labourées deux fois. Ces fourrages sont très-bons lorsqu'on ensemence un jugerum avec dix modii d'orge eantherinum, vers l'équinoxe d'automne, immédiatement avant les

pluies; de sorte qu'arrosée aussitôt que fumée, l'orge puisse lever de suite, et devenir assez forte pour résister aux rigueurs de l'hiver. En effet, lorsque les autres fourrages viennent à manquer à cause du froid, celui-ci fournit, étant coupé, une très-bonne nourriture pour les bœufs et les autres bestiaux. Fréquemment pâturé, il dure jusqu'au mois de mai. Si l'on veut tirer de la graine de ces herbages, il faudra dès les calendes de mars empêcher les bestiaux d'en approcher, et en général les préserver de tout ce qui pourrait les empêcher de monter en graine. Il en est de même de l'avoine, que l'on doit semer en automne, et dont on fauche une partie, soit pour en faire du foin, soit pour en faire manger tandis qu'elle est en vert. Le fenugrec, que les paysans appellent *siliqua*, a deux semailles : l'une pour fourrage au commencement du mois de septembre, vers l'équinoxe, comme la vesce; l'autre, pour moissonner, à la fin de janvier et au commencement de février. On prend sept modii de semence par jugerum dans le premier cas, et six dans le second. De quelque façon qu'on le sème, il réussit très-bien dans un sol cru, pourvu qu'on enterre la semence par un labour peu profond, dont les sillons soient étroits. En effet, si la semence est couverte de plus de trois pouces de terre, elle ne lève que très-difficilement. Aussi beaucoup de personnes, pour obvier à cet inconvénient, labourent d'abord avec de petites charrues, sement ensuite, et couvrent la semence avec des sarcloirs. L'ers se plaît dans un terrain maigre et sec : l'abondance du suc qu'il trouverait dans un sol riche et fertile le ferait périr. On le sème en automne ou bien après le solstice de l'hiver, à la fin de jan-

prosintherit, desecet licet, et jumentis præbeas; sed inter initia parcius, dum consuescant, ne novitas pabuli noceat. Infat enim, et multum creat sanguinem. Cum seueris autem, sepius eam rigato. Paucos deinde post dies, ut coeperit fructicare, omnes alterius generis herbas eruncato. Sic culta sexies in anno denique poterit, et permancibil annis decem. Vicia autem due sationes sunt. Prima, qua pabuli causa circa æquinoctium autumnale serius septem modios ejus in unum jugerum. Secunda, qua sex modios mense Januario vel etiam serius jacimus semini progengerando. Utraque satio potest cruda terra fieri, sed melius proscissa : idque genus præcipue non amat rores, cum seritur. Itaque post secundam diei horam vel tertiam spargendum est, cum jam omnis humor sole ventove deterstus est : neque amplius projici debet, quam quod eodem die possit operiri. Nam si nox incessit, quantalocumque humore prius, quam obruatur, corrumpitur. Observandum erit, ne ante quintam et vigesimam lunam terre mandetur. Aliter sata fere limacum nocere comperimus. Faraginem in restibili stercoreatissimo loco et altero solo se rare convenit. Ea fit optima, cum eantherini ordei decem modios jugerum obsertur circa æquinoctium autumnale, sed impudentibus pluviis, ut consita rigataque imbris

celeriter prodeat, et confirmetur ante hiemis violentiam. Nam frigoribus cum alia pabula defecerunt, ea bubus cæterisque præcudibus optime desecta præbetur, et si depascere sepius voles, usque in mensem Maium sufficit. Quod si etiam semen voles ex ea percipere, a calend. Martii pecora depellenda, et ab omni nova defendenda est, ut sit idonea frugibus. Similis ratio avenæ est. Cæditur in forum vel pabulum, dum adhuc virescit, quæ autumnis sata; partim semini custoditur. Forum Græcum, quod siliquam vocant rustici, duo tempora sationum habet : quorum alterum est Septembris mensis, cum pabuli causa seritur, iisdem diebus quibus vicia circa æquinoctium : alterum autem mensis Januarii ultimi, vel primi Februarii, cum in messem seminatur. Sed hac satione jugerum sex modios, illa septem occupamus : utraque cruda terra non incommode fit : datique opera, ut spisse atetur, nec tamen alte. Nam si plus quatuor digitis adobutum est semen ejus, non facile proficit. Propter quod nonnulli prius quam serant, minimis aratris prosciunt, atque ita jaciunt semina, et sarculis adobruunt. Ervum autem latatur loco macro nec humido, quia luxuria plerumque corrumpitur. Potest (et) autumnis seri, nec minus post brumam, Januarii parte novissima, vel toto

vier, ou bien encore pendant tout le mois de février, pourvu que ce soit avant les calendes de mars. Les agriculteurs prétendent que ce mois est peu favorable à cette plante; et une récolte d'ers provenant des semailles de mars, nuit aux bestiaux et surtout aux bœufs, qui deviennent rêtifs lorsqu'ils en mangent. Il en faut cinq modii par jugerum. Les ciceroles cerasées se donnent aux bœufs en place d'ers, dans la Bœtie et en Espagne. On les broie avec une meule suspendue, on les fait détremper dans l'eau jusqu'à ce qu'elles soient amollies; puis on les mêle avec de la paille, pour les donner aux bestiaux. Il faut douze livres d'ers pour un jugerum, et quinze de ciceroles. La ciceroles convient également à l'homme, puisqu'elle n'est point désagréable à manger; elle a le même goût que le pois, dont elle ne diffère d'ailleurs que par sa couleur moins fraîche, et tirant davantage sur le noir. On la sème au mois de mars, après un labour ou deux, selon le plus ou moins de fertilité du sol qu'on lui réserve. C'est de cette dernière considération que dépend également la quantité de semence, puisque pour un jugerum il en faut tantôt quatre modii, tantôt trois, et quelquefois même deux et demi.

XI. Nous avons parlé jusqu'à présent des semences en general, et de l'époque des semailles; nous allons indiquer quel est le genre de culture qui convient à chaque plante, et combien elles exigent de journées de travail. Les semailles finies, on procède au sarclage. Les auteurs ne sont pas d'accord sur l'opportunité de cette opération. Selon les uns, elle n'est d'aucune utilité, puisque les racines du grain seraient decouvertes ou coupées par le sarcloir, et que si les froids venaient après, la gelée ferait périr les

cereales. Les mêmes auteurs ajoutent qu'il vaut mieux attendre que les mauvaises herbes soient toutes venues, pour les extirper et herser le champ. Selon les autres, le sarclage est une opération très-utile, pourvu qu'elle ne soit pas faite partout de la même manière et à la même époque. Pour les sols chauds et secs, lorsque les grains sont en état d'être sarclés, il faut remuer la terre de manière à les couvrir et à les faire épaissir: ce premier sarclage fait avant l'hiver doit être suivi d'un second. Dans les pays froids et marécageux, il ne faudra sarcler qu'après l'hiver; mais au lieu de couvrir les grains, on se borne à remuer la terre par un sarclage à plat. Notre propre expérience nous a prouvé cependant que le sarclage pendant l'hiver est bon dans beaucoup de contrées, pourvu que le temps soit sec et doux. Je ne prétends pas néanmoins que cela doive se faire dans tous les pays; on fera bien en general de suivre la pratique établie dans les différentes contrées. Dans l'Egypte et l'Afrique, par exemple, qui jouissent d'avantages particuliers, le cultivateur ne touche plus à la terre depuis les semailles jusqu'à la moisson, parce que l'état de l'atmosphère et la bonte du sol sont tels, que rarement on y voit lever d'autres herbes que celles produites par les semences. Ce phénomène s'explique soit par la rareté des pluies, soit par la nature toute particulière du sol. Mais dans les pays où le sarclage est nécessaire, on ne doit point toucher les champs avant que les plantes ne couvrent les sillons, quelque favorable que soit d'ailleurs la température. Le froment et l'épeautre peuvent être sarclés dès qu'ils commencent à pousser leur quatrième feuille, l'orge lorsqu'elle pousse sa cinquième, les fèves et les autres légumineuses lorsqu'ils sont élevés de quatre doigts

Februario, dum ante calendas Martias : quem mensem universum negant agricolæ huic legumini convenire, quod eo tempore satum pecori sit noxium et præcipue bubus, quos pabulo suo cerebrosos reddit. Quinque modii jugerum obstruit. Cicera bubus erui loco fresa datur in Hispania Bætica : quæ cum suspensa mola divisa est, paulum aqua maceratur, dum lutescat, atque ita mista paleis subtritis pecori præbetur. Sed erui duodecim libris satisfaciunt uni jugo, cicera sexdecim. Eadem hominibus non inutilis neque injucunda est. Saporis certe nihil differt à cicercula, colore tantum discernitur : nam est obsoletior, et nigro propior. Scitur primo vel altero sulco, mense Martio ita ut postulat soli latititia : quod eadem quatuor modis, nomenclam et tribus, interdum etiam duobus ac semodio jugerum occupat.

XI. Quoniam quando quilibet serendum sit persequenti sumus, nunc quemadmodum quoque operis singula eorum que retulimus colenda sint, demonstrabimus. Peracta sementi, sequens cura est sarritio; de qua non convenit inter auctores. Quidam negant eam quidem prolicere, quod frumenti radices sarculo delegantur, aliquæ etiam succedantur, ac si frigida necesserint post sar-

ritiohem, geli frumenta cœcescant : satius autem ea esse tempestive rincari et purgari. Pluribus tamen sarriti placet : sed neque eodem modo neque istis temporibus usque quoque fieri. Nam in agris sicris et apicis, simulac primum sarritiohem pati queant segetes, debere eas prima terra adobruiri, ut fruticare possint : quod ipsum ante hiemem fieri oportere, deinde post hiemem iterari. In locis autem frigidis et palustribus plerumque transacta hieme sarriti nec adobruiri, sed plana sarritiohem terram pernoctari. Multis tamen nos regionibus aptam esse hiemalem sarritiohem compertimus, dumtaxat ubi et siccatas calidæ et teporis permittunt. Sed nec istud ubique fieri consensus : verum incolam consuetudine uti. Sunt enim regionum propria munera, sicut Egypti et Africa, quibus agricola post sementem ante messem segetem non attingit : quoniam cæli conditio et terre bonitas ea est, ut vix ulla herba exeat, nisi ex semine facto, sive quia rari sunt imbres, seu quia qualitas humi sic se calidioribus præbet. In his autem locis, ubi desideratur sarritio, non ante sunt attingende segetes, quam si cæli status permittit, quam cum cæta sulcos confecerint. Triticumque et adobruiri cum quatuor fribus habere ceperint, ordiem cum quin-

au-dessus du sol. Il faut cependant en excepter le lupin, qu'il est dangereux de sarcler, parce qu'il n'a qu'une seule racine; si elle est coupée ou seulement blessée par le fer, toute la tige meurt. Mais alors même qu'il n'y aurait pas cet inconvénient à craindre, il serait tout à fait inutile de sarcler le lupin, parce que de toutes les plantes c'est la seule qui, loin d'être étouffée par les mauvaises herbes, les fait périr elles-mêmes. Quant aux autres semences, elles pourraient, à la rigueur, être sarclées, bien qu'elles soient mouillées par la pluie; mais si on veut les préserver de la rouille, il ne faudra faire cette opération que lorsque la terre sera bien sèche. L'orge surtout ne doit être touchée que dans l'état de sécheresse complète. Beaucoup de personnes défendent de sarcler les fèves, parce qu'elles pensent qu'on peut les arracher à la main lorsqu'elles sont mûres, et les séparer des autres herbes qui ont été laissées pour en faire la récolte en foin. Cornélius Celsus est lui-même de cet avis, puisqu'il compte parmi les qualités de ce légume celle de produire du foin dans le champ où il a été récolté lui-même. Celui qui voudrait favoriser ainsi la végétation des mauvaises herbes ne paraît un cultivateur bien ignorant; car c'est diminuer de beaucoup le produit de la fève elle-même, que de laisser auprès d'elle des herbes qu'on aurait dû arracher. D'ailleurs il serait peu prudent de donner plus de soin à la nourriture des bestiaux qu'à celle des hommes, surtout lorsqu'on peut se procurer du fourrage par la culture des prairies. Je suis tellement convaincu que le louage (sarclage) est favorable aux fèves, que je pense qu'on doit faire cette opération à trois reprises différentes. En effet, j'ai remarqué que ce légume, ainsi cultivé, non-

seulement rapporte plus de fruit, mais que les gousses sont tellement minces, que si après avoir rempli un modius de fèves vous les dépouillez de leurs gousses, et que vous les mesuriez de nouveau, le boisseau sera presque aussi plein; de sorte que la cosse qui en est retranchée diminue peu de leur volume. J'ai déjà dit que le sarclage d'hiver se fait très-avantageusement après le solstice, au mois de janvier, lorsque le temps est serein et sec, et qu'il n'y a point de gelées. Dans l'exécution de ce travail, la seule précaution qu'on aura à prendre, c'est de ne pas attaquer les racines, mais de les recouvrir et d'y amonceler la terre, de manière que les plantes puissent s'étendre par-dessus. Il est avantageux de viser à ce but dès le premier sarclage; mais il serait nuisible de se conduire de même, en sarclant pour la seconde fois; car le blé, ayant cessé d'étendre ses racines, pourrit promptement s'il est couvert de terre. Aussi ne faudrait-il au second sarclage que remuer bien également le sol, ce qui doit être fait à peu près vingt jours après le solstice d'hiver, avant que le blé commence à se nouer; plus tard, les chaleurs de l'été et la sécheresse, succédant au sarclage, feraient périr les plantes. Après avoir sarclé, il faut arracher les mauvaises herbes, en prenant garde toutefois de toucher aux blés lorsqu'ils sont en fleur. Ainsi on fera cette opération, soit avant la floraison, soit immédiatement après que la fleur sera tombée. Toutes les espèces de blé et d'orge, et en général toutes les graines qui ne sont point partagées en deux lobes, jettent leur épi entre le troisième et le quatrième nœud: lorsque l'épi est sorti, elles perdent leur fleur en huit jours, et grandissent encore pendant quarante autres jours, avant d'arriver à leur

que, faba et cætera legumina cum quatuor digitis a terra existerint, recte sarrientur, excepto tamen lupino, cujus semini contraria est sarritio, quoniam unam radicem habet, quæ sive ferro succisa est non vulnerata, totus frutex emoritur. Quod etiam si non fieret, supervacuum tamen esset cultus, cum sola hæc res adeo non infestetur herbis, ut ipsa herbas perimat. Atque aliæ segetes vel humide moveri possunt, melius tamen sicca sarriuntur, quoniam sic tractatæ non instantur rubigine. Floridum vero nisi sicissimum tangi non debet. Fabam multi ne sarriendam quidem putant, quod et manibus, cum maluerint, ducta secernatur a cætera runcatione, et internatæ herbe feno reserventur. Cujus opinionis etiam Cornélius Celsus est, qui inter cæteras dotes ejus leguminis hæc quoque enumerat, quod sublata faba fenum ex eodem loco secari posse dicat. Sed mihi videtur pessimi agricolæ, committere, ut satis herba proveniat. Frugibus enim plurimum detrahatur, si relinquatur runcatio. Neque [enim] est rustici prudentis magis pabulis studere pecundum, quam cibis hominum; cum præsertim liceat illa quoque cultu pratorum consequi: adeoque fabam sarriendam censeo, ut existimem debere etiam fer sarri. Nam sic cultam comperimus

non solum multiplicare fructum, sed et exiguam portionem in valvulis habere, fereque [ejus et expurgatæ] modium pene tam plenum esse, quam integræ, cum vix unguat mensura detractis putaminibus. Atque in totum, sicut ante jam diximus, hiberna sarritio plurimum juvat diebus serenis ac siccis post brumam confectam mense Januario, si gelicidia non sint. Ea porro sic debet fieri, ne radices satorum ledantur, et ut potius adobruantur, cumulisque exaggerentur, ut latius se frutes humi diffundat. Id prima sarritione fecisse proderit, secunda oberit; quia cum pullulare desiit frumentum, putrescit si adobrutum est. Nihil itaque amplius in iteratione, quam remoliri terra debet æqualiter: eamque transacto acquinoctio verno statim peragi oportet intra dies viginti, ante quam seges in articulum eat, quoniam serius sarrita corrumpitur insequentibus æstivis siccitatibus et caloribus. Subjungenda deinde est sarritio runcatio, curandumque ne florentem segetem tangamus: sed aut antea, aut mox cum defloraverit. Omne autem frumentum et hordeum, quicquid denique non duplici semine est, spicam a tertio ad quartum nodum emittit, et cum totam edidit, octo diebus deflorescit, ac deinde grandescit diebus quadra-

maturité complète. Celles au contraire qui sont partagées en deux lobes, comme la fève, le pois, la lentille, fleurissent en quarante jours, et grandissent en même temps.

XII. Calculons maintenant le nombre de journées qu'il faut employer pour conduire les grains jusqu'à l'aïre, à partir du jour où nous les avons semés. Il faut pour quatre ou cinq modii de froment quatre journées de laboureur, une de herser, deux journées de sarcler pour la première fois, et une pour la seconde; une journée de celui qui arrachera les mauvaises herbes, et une et demie du moissonneur; ce qui forme un total de dix journées et demie. Il en faut autant pour cinq modii de siligo. Neuf ou dix modii d'épeautre demandent autant de journées de travail que cinq modii de froment. Pour cinq modii d'orge il faut trois journées de laboureur, une de herser, une demie de sarcler, une de moissonneur; total, six et demie. Quatre ou six modii de fèves demandent quatre journées de laboureur dans des jachères, et une dans un terrain qui rapporte sans se reposer. Il faut une journée et demie pour les herser, une et demie pour les sarcler la première fois, une journée pour les sarcler la seconde fois, une autre journée pour les sarcler la troisième fois, et enfin une dernière journée pour les moissonner; ce qui fait un total de sept ou huit journées de travail. Six ou sept modii de vesce demandent dans des jachères deux journées de laboureur, et une journée dans une terre où l'on récolte toutes les années. Ajoutez à cela une journée pour le hersage et une autre pour la moisson, et vous aurez en total trois ou quatre journées de travail. Cinq modii d'orge exigent autant de journées de laboureur que

cinq modii de vesce. Il faut également une journée pour les herser, une autre pour les sarcler, une autre encore pour arracher les mauvaises herbes, et une dernière pour les moissonner; ce qui fait en tout six journées. Il faut le même nombre de journées pour mettre en terre six ou sept modii de fénugrec; la récolte se fait en une journée. Il faut également six journées pour quatre modii de fasséole; le hersage et la moisson ne demandent l'un et l'autre qu'une journée. Six journées suffisent pour quatre modii de cicerole ou de pois, trois journées pour le labour, et trois autres journées pour les herser, les sarcler et les recueillir. Un sesquimodius de lentille demande trois journées de laboureur, une de herser, deux de sarcler, une pour arracher les mauvaises herbes, une enfin pour recueillir la graine; en tout huit journées. Il faut un jour pour mettre en terre dix modii de lupin, un autre pour les herser, et un autre encore pour les moissonner. Quatre sextarii de millet et la même quantité de panis demandent quatre journées de laboureur, trois de herser, et trois de sarcler (le nombre de journées nécessaires pour les cueillir n'est point déterminé). Trois modii de pois chiches sont semés dans trois journées, hersés dans deux, sarclés en une seule; il en faut une autre pour la débarrasser des mauvaises herbes, et trois pour les cueillir; au total, dix journées. Huit ou dix modii de lin se sèment en quatre journées et se hersent en trois; se sarclent en une seule et se cueillent en trois; ce qui fait en tout onze journées. Six sextarii de sesame ont besoin de trois journées pour être labourés, de quatre pour être hersés, de quatre autres pour être sarclés la première fois, de deux pour la seconde, et de

giuta, quibus post florem ad maturitatem devenit. Rursus quæ duplici semine sunt, ut faba, pisum, lentacula, diebus XL florent, simulque grandescunt.

XII. Et ut jam pateamus, quot operis in aream perducantur ea, quæ terræ credidimus: tritici modii quatuor vel quinque bulbulcorum operas occupant quatuor, occaloris unam, sarritoris duas primam, et unam eam iterum sarriturum, runcatoris unam: messoris unam et dimidiam, in totum summam operum decem et dimidiam. Siliginis modii quinque totidem operas desiderant. Seminis modii novem vel decem totidem operas quot tritici modii quinque postulant. Hordei modii quinque bulbuli operas tres exigunt, occaloris unam, sarritoriam unam et dimidiam, messoriam unam, summam operum sex et dimidiam. Fabe modii quatuor vel sex in vetereto duas operas bulbulcorum detinent, at in restibili unam. Occantur sesquipoera, sarriuntur sesquipoera, item un sarriuntur una opera, et tertio una, metuntur una. Summa fit operum octo vel septem. Vicia modii sex vel septem in vetereto bulbulcorum duas operas volunt, in restibili unam: item, occantur una opera, metuntur una. Summa fit operum quatuor vel triam. Livi modii quinque totidem operis consumuntur, occantur una item singulis sar-

riuntur, runcantur, metuntur: quæ cuncta sex operas occupant. Siliquæ modii sex vel septem totidem operis obruuntur, metuntur una. Phaseoli modii quatuor obruuntur totidem operis, occantur una, metuntur una. Ciceræ vel cicerule modii quatuor operas bulbulcorum tres postulant, occantur opera una, runcantur una, velluntur una. Summa fit sex operum. Lentis sesquimodius totidem operas desiderat, occantur una, sarritur duabus, runcatur una, vellitur una. Summa fit operum octo. Lupini modii decem obruuntur una, occantur una, metuntur una. Mili sextarii quatuor, totidemque panici bulbulcorum operas occupant quatuor, occantur operis tribus, sarriuntur tribus: quot operis capantur, incertum est. Ciceris modii tres operis totidem seminantur, occantur duabus, sarriuntur una, runcantur una, velluntur tribus. Summa fit undecim operum. Lini decem modii vel octo quatuor jugis consuntur, occantur operis tribus, runcantur una, velluntur tribus. Summa fit undecim operum. Sesami sextarii sex tribus jugis a proscissione coluntur, occantur operis tribus, sarriuntur quatuor, et sarriuntur iterum duabus, runcantur una, velluntur duabus. Summa fit operum quatuordecim. Cannabis scitur, ut supra docuimus: sed incertum est, quantum impensam curamque deside-

deux autres encore pour être cueillis, ce qui fait en tout quinze journées. Pour le chanvre, nous avons indiqué plus haut comment on le sème; mais il nous est impossible de déterminer d'une manière précise le temps et les dépenses qu'exige sa culture. La semence de luzerne est recouverte, non pas avec la charrue, mais, comme nous l'avons dit plus haut, avec des râteaux de bois. Un jugerum de terre, ensemencé de luzerne, est hersé en deux journées, sarclé en une, et moissonné en une autre. Il résulte de cet aperçu qu'un domaine de deux cents jugera peut être cultivé avec deux attelages de bœufs, deux laboureurs et six ouvriers ordinaires, pourvu qu'il n'y ait pas d'arbres sur le fonds. Si c'est au contraire un terrain planté d'arbres, Saserna nous apprend que le même nombre de jugera peut très-bien être cultivé avec trois ouvriers de plus. Nous voyons en outre, par ce détail que nous venons de donner, qu'un joug de bœufs suffit pour semer cent vingt-cinq modii de froment, et pour la même quantité de légumes; de sorte que les semailles d'automne se montent à deux cent cinquante modii, auxquels il faut ajouter encore soixante-quinze modii provenant des semailles des trémois. En voici la preuve: les semences qui veulent quatre labours exigent cent quinze journées de travail pour vingt-cinq jugera. En effet, vingt-cinq jugera de terre, fût-elle de l'espèce la plus forte, se labourent pour la première fois en cinquante journées, pour la seconde en vingt-cinq, pour la troisième en quarante, y compris le recouvrement de la semence. Les autres plantes légumineuses prennent soixante jours, ce qui fait deux mois. On peut porter à quarante-cinq le nombre de jours pluvieux ou fériés pendant lesquels on ne travaille point. Les semailles finies, il y a encore trente

jours de repos: ce qui fait en tout huit mois et dix jours. Il restera donc sur l'année trois mois et vingt-cinq jours, qui sont employés à semer du grain de trimestre, ou à charrier du foin, du fourrage, du fumier, et d'autres objets nécessaires.

XIII. De ces différentes productions dont je viens de parler, les unes, nous dit encore Saserna, fument et bouillient la terre, et les autres l'amalgament et l'épuisent. Il ajoute que les lopins, les fèves, la vesce, la lentille, l'ers, la ciceroie, le pois, servent d'engrais. Quant au lupin, je n'en fais aucun doute, non plus que pour la vesce que l'on emploie en fourrage, pourvu qu'on ait fait passer la charrue par-dessus, après l'avoir fauchée lorsqu'elle était encore verte, et que le soc ait brisé et couvert de terre, avant qu'elles fussent séchées, les racines oubliées par la faux. La vesce peut alors servir de fumier. Mais si, après avoir enlevé le fourrage, on laisse les racines se flétrir, elles épuisent la terre en lui enlevant toute sa sève, et en la privant de sa force. C'est ce qui arrive à l'égard de la fève et des autres légumes, qui paraissent engraisser la terre. Mais il faut avoir soin de labourer après avoir récolté, sinon ces légumes ne seraient d'aucune utilité pour les récoltes suivantes. Trémellius nous apprend que de toutes les plantes dites légumineuses, le pois chiche et le lin sont celles qui nuisent le plus à la terre par le poison qu'elles y déposent; l'un parce qu'il est d'une nature salée, et l'autre parce qu'il est d'une nature trop échauffante. C'est ce que Virgile a voulu faire entendre, lorsqu'il a dit: *Une récolte de lin brûle le champ, de même que l'avoine et les pavots, qui nous plongent dans le sommeil de la mort*. En effet, on ne saurait douter que les plantes dont parle le poète n'épuisent beaucoup la terre; il en est de

ret. At Medica obruitur non aratro, sed, ut dixi, liguris rastellis. Jugerum agri ejus occant duo, sarrit unus, nihil unus. Hac consumatione operarum colligitur posse agrum ducentorum jugerum subigi duobus jugis bonni totidemque bulbulis et sex mediastinis, si tamen vael arboribus ad ea sit arbutum, eundem modum Saserna tribus hominibus adjectis asseverat probe satis excoli. Quæ nos ratio docet, sufficere posse jugum bonni tritici centum viginti quinque modiiis, totidemque leguminum, ut sit in asse autumnalis satio modiorum ducentorum quinquaginta: et post hanc nihil minus conserat trimestrium modios quinque et septuaginta. Hoc deinde sic probatur. Semina, quæ quanto saeco seruntur in jugeribus viginti quinque, desiderant bulbulorum operas cxxv. Nam proscinditur is agri modus quamvis durissimè quinquaginta operis, iteratur quinque et viginti, tertitur et consertitur xl. Legumina occupant operas lx, id est menses duos. Pluviales quoque et feriarum computantur, quibus non aratur, dies quinque et xl. Item peracta sementi, quibus requiescent, dies xxx. Sic in asse sunt octo menses et dies x. Supersunt tamen de anno tres reliqui menses et dies v et xx, quos absumamus

aut in satione trimestrium, aut in vectoris feni et pabulorum et stercore aliorumque utensilium.

XIII. Sed ex iis, quæ reliui, seminibus, idem Saserna putat aliis stercoreari et jvari agros, aliis rursus periri et emaciari. Stercorari lupino, faba, vicia, ervilia, lente, cicercula, piso. De lupino nihil dubito, atque etiam de pabulari vicia, si tamen eam viridem desectam confestim aratrum subsequatur, et quod fals reliquerit, priusquam inarescat, vomis rescindat atque obruat: id enim edit pro stercore. Nam si radices ejus desecto pabulo relictae inaruerint, succum omnem solo auferunt, vixque terra absumunt, quod etiam in faba ceterisque leguminibus, quibus terra gliscere videtur, verisimile est accidere: ut nisi protinus sublata messe eorum proscindatur, nihil iis segetibus, quæ deinceps in eo loco seminari debent, profuturum sit. Ac de iis quoque leguminibus, quæ veluntur, Trémellius obesse maxime ait solo viris cicercis et lini: alterum quia sit salsa, alterum quia (sit) fervida nature: quod etiam Virgilius significat dicendo: *Urit enim lini campum seges, urit avenæ, Urunt lethæa perfusa papavera somno*. Neque enim dubium, quin et

même du millet et du panis. Mais tout terrain épuisé par ces sortes de plantations trouvera un remède prompt et efficace dans le fumier, qui en l'engraissant lui rendra ses forces perdues. Il faut donc fumer la terre non-seulement pour les semences déposées dans les sillons, mais à cause des arbres et des arbrisseaux, qui profitent de cette nourriture. C'est pourquoi si le fumier est, comme il me semble, d'une si grande utilité pour les cultivateurs, je pense qu'il faut en traiter avec beaucoup de soin, d'autant que les anciens auteurs, sans avoir passé cet objet sous silence, n'en ont cependant parlé que très-légalement.

XIV. Il y a trois espèces principales de fumier : celui que nous fournissent les oiseaux, celui qui provient des hommes, et celui que nous donne le bétail. Le fumier qui provient des oiseaux passe pour le meilleur de tous; encore met-on au premier rang la fiente que l'on tire des colombiers; ensuite celle des poules et des autres oiseaux, excepté les oiseaux qui séjournent dans l'eau ou dans les marais, tels que les canards et les oies dont le fumier même est très-nuisible à la terre. La fiente de pigeon est aussi celle qui nous paraît devoir être préférée, parce que nous avons remarqué que, répandue avec modération sur la terre, elle la fait fermenter. Je mets au second rang les excréments humains, pourvu qu'ils soient mélangés avec les immondices de la cour; car cette espèce de fumier est par elle-même d'une nature si chaude, qu'employée seule, elle brûlerait le sol. L'urine, si on la garde six mois, est très-bonne pour les arbres et les vignes; il n'y a pas d'engrais qui leur soit aussi favorable : elle ajoute de plus au goût et au parfum des fruits, surtout de la pomme

et du raisin. On peut aussi se servir de vieille lie d'huile sans sel, pour arroser les arbres à fruits et surtout les oliviers, en la coupant avec cette urine, quoiqu'employée seule, elle leur soit aussi très-bonne. On se sert de ces deux substances pendant l'hiver, ou même au printemps avant les chaleurs, pourvu qu'on ait préalablement déchaussé les vignes et les arbres. On met au troisième rang le fumier qui provient du bétail, et encore admet-on des différences; celui des ânes est regardé comme le meilleur; en effet, ces animaux mâchent très-lentement, leur nourriture est mieux digérée, de sorte que leur fiente est assez putréfiée pour qu'elle puisse immédiatement être répandue sur les terres : vient ensuite le croûin de monton, puis celui de chevre, et en dernier lieu le fumier de bestiaux et des autres bêtes de somme. Le pire de tous les engrais est celui des pourceaux. Indépendamment de ces différentes espèces de fumier, les cendres et les charbons sont encore d'un emploi très-utile. La tige de lupin coupée tient aussi lieu d'un excellent fumier. Je sais bien qu'il y a des fermes où l'on ne peut avoir ni bétail ni oiseaux; mais dans ces fermes mêmes celui qui manquerait d'engrais ne serait qu'un cultivateur paresseux. Ne peut-il pas recueillir toutes sortes de feuilles, couper les buissons, et ratisser les grands chemins? Ne peut-il pas aussi enlever les fougères qui croissent sur les terres de ses voisins, sans leur faire le moindre tort, puisqu'on contraire c'est leur rendre service? Il mèlera le tout avec les immondices de la cour de la ferme. Il fera également une fosse, et, ainsi que nous l'avons conseillé pour le trou à fumier, il jettera dans cette fosse les cendres, le curage des fossés et des égouts, le chaume, et en général

his seminibus infestetur ager, sicut etiam milio et panico. Sed omni solo, quod prædiorum leguminum segetibus fatiscit, una præsens medicina est, ut stercore adjuves, et assumptas vires hoc velut pabulo refocuas. Nec tantum propter semina, quæ sulcis aratri committuntur, verum etiam propter arbores ac vignila, quæ majorem in modum betatur ejusmodi alimento. Quare si est, ut videtur, agricolis utilissimum, diligentius de eo dicendum existimo, cum præcis auctoribus quamvis non omnia res, levi tamen admodum cura sit prodita.

XIV. Tria igitur stercoreis genera sunt præcipue, quod ex avibus, quod ex hominibus, quod ex pecudibus confit. Avium primum habetur, quod ex columbanis egreditur. Deinde quod gallinæ ceteraque volucres edunt : excerptis tamen palustribus ac nantibus, ut anatis et anseris : nam id noxium quoque est. Maxime tamen columbinum probamus, quod modice sparsum terram fermentare compertimus : secundum deinde, quod homines faciunt, si et alius villæ purgantibus immisceatur, quoniam ferventioris nature est, et ideoque terram perit. Aptior est tamen surculis hominis mina, quam sex mensibus passus veterascere si vitibus aut pomorum arboribus adhibeas, milio alio magis fructus exuberat : nec solum ea res majorem facit proventum, sed etiam saporem et odorem vini

pomorumque reddit meliorem. Potest et vetus amurea, quæ salem non habet, permista hinc commode, frugiferas arbores et præcipue oleas rigare. Nam per se quoque adhibita multum juvat. Sed usus utriusque maxime per hunc est, et adhuc vere ante æstivos vapores, dum etiam vites et arbores obdormiunt sunt. Tertium locum obtinet perendum stercore, atque in eo quoque discernen est : nam optimum existimatur, quod asinus facit; quoniam id animal lentissime mandit, ideoque facilius concoquit, et bene confectum atque idoneum profutis arvo humum reddit. Post hæc quæ divinus, ovillum, et ab hoc caprinum est, mox cæterorum juvenumque amentorumque. Deterimum ex omnibus sillum habetur. Quin etiam satis profuit cineris usus et favilla. Fulex vero lupini surculis optimi stercoreis vim præbet. Nec ignoro, quoddam esse raris genus, in quo neque pecora, neque aves haberi possint : attamen meritis est iustici eo quoque loco defici stercore. Licet enim quamlibet frondem, licet et vepilibus et e vis compatisque congesta colligere; licet hinc sine injuria vicini etiam cum officio decidere, et permiscere cum purgantibus cortis; licet depressa fossa, qualem stercore repomendo primo volumine fieri præcepimus, cinerem continue docuamur et culmos eamque quæ evestitur, in unum congerere. Sed eodem medio loco robustam

tout ce qu'on balaye des bâtiments. La seule précaution qu'il aura à prendre, c'est d'enfoncer au milieu de cette fosse un morceau de bois de robre, ce qui empêchera les serpents venimeux d'y venir chercher une retraite. Voilà ce qu'il faut faire dans les campagnes où il n'y a pas de bestiaux ; quant à celles où il y en a, on tire le fumier des endroits qu'on balaye tous les jours, tels que la cuisine et la laiterie, ou de ceux qui ne sont nettoyés que les jours de pluie, tels que les étables et les bergeries. Si le terrain ne doit rapporter que du blé, il n'est point nécessaire de séparer les différentes espèces de fumier les unes des autres ; mais s'il est également couvert d'arbres et de prairies, les engrais doivent être séparés suivant leurs espèces : ainsi le croûin de chèvres, et la fiente des oiseaux, auront chacun leur place particulière. Toutes les autres immondices qui tiennent lieu de fumier doivent être ramassées dans la fosse dont nous venons de parler, et entretenues dans un état d'humidité continuelle, afin que les graines d'herbes qui s'y trouveront mêlées avec la paille et les autres ordures puissent y pourrir. Pendant les mois d'été, le fumier doit être remué souvent, et en quelque sorte repêtri avec une fourche en fer, afin de favoriser la putréfaction et de le rendre meilleur. Je regarde comme de mauvais cultivateurs tous ceux qui ne tirent pas par mois une charretée de fumier de chaque espèce de petit bétail, dix charretées du gros, et autant des hommes qui peuvent rassembler leurs propres excréments journaliers, ainsi que les immondices de la cour et des bâtiments. Je remarquerai encore que le fumier qui a séjourné un an en tas est le meilleur pour les céréales, car il a acquis toute sa force, et ne pro-

duit point de mauvaises herbes ; tandis qu'il perd de sa qualité à mesure qu'il vieillit. Mais, pour les prairies, le fumier doit être aussi nouveau que possible ; car plus il est frais, plus il produit d'herbes. On le répandra particulièrement au mois de février, à la lune croissante, circonstance qui contribue à augmenter le revenu du foin. Nous reviendrons d'ailleurs à ce sujet, quand il sera question des différentes espèces de graine en particulier.

XV. Quiconque veut préparer ses terres à recevoir du grain doit y distribuer de petits tas de fumier au mois de septembre, pendant que la lune est dans son déclin ; il doit faire les semailles en automne, ou en tel temps de l'hiver qu'il voudra, s'il doit les faire au printemps. Il faut dix-huit charges de fumier par jugerum dans la plaine, et vingt-quatre en pays moutueux. Mais, comme je l'ai dit plus haut, il ne fera la stratification du fumier, que lorsqu'il sera près de semer. Si, par une cause quelconque, on n'a pas pu fumer en temps convenable, il faudra, avant de sarcler, répandre ou plutôt semer sur les champs à graius de la fiente tirée des volières, et réduite en poudre. A défaut de cette fiente, on y jettera à la main le croûin de chèvres, en le mêlant à la terre avec le sarcloir. Ce procédé contribue beaucoup à bonifier et à enrichir les terres. Que les cultivateurs n'oublient point qu'une terre qui n'est pas fumée se refroidit, que celle qui l'est trop se consume, et qu'on gagne plus à fumer souvent et avec modération, que de le faire avec excès. Une terre aqueuse demande plus de fumier qu'un terrain sec. La première, toujours froide et mouillée, se réchauffe par l'effet de l'engrais, tandis que l'autre, déjà échauffée

materiali defigere convenit. Namque ea res serpentem noxiam latere in stercore prohibet. Hac ubi viduus pecudibus ager. Nam ubi greges quadrupedum versantur, quedam quotidie, ut culina et caprile, quedam pluvis diebus, ut bubilia et ovilia debent emundari. Ac si tantum frumentarius ager est : nihil refert genera stercoreis separari : sin autem surculo et segitibus atque etiam pratis undus est dispositus, generatim quodque reponendum est, sicut captarum et avium. Reliqua deinde in prædictum locum concavum congerenda, et assiduo humore satianda sunt, ut herbarum semina culinis cæterisque rebus inmisca putrescant. Æstivis deinde mensibus non aliter, ac si repastines, totum sterquilinum rastris permisceri oportet, quo facilius putrescat, et sit arvis idoneum. Parum autem diligenter existimo esse agricolas, apud quos minores singule pecudes tricenis diebus minus quam singulas itenque majores denas velies stercoreis efficiunt, totidemque singuli homines, qui non solum ea purgamenta, quæ ipsi corporibus edunt, sed et quæ coluvies cortis et aditici quotidie gignit, contrahere et congerere possunt. Illud quoque præcipiendum habeo, sterces omne quod tempestive repositum amovisse, segitibus esse maxime utile ; nam et vires adhuc solidas habet, et

herbas non creat : quanto autem vetustius sit, minus prodesset ; quoniam minus valeat. Itaque pratis quam recentissimum debere injici, quod plus herbarum progeneret : idque mense Februario luna crescente fieri oportere. Nam ea quoque res aliquantum fini fructum adjuvat. De cætero usus stercoreis qualis in quaque re debeat esse, tum dicemus, cum singula persequemur.

XV. Interim qui frumentis arva preparare volet, si autumno sementem facturum est, mense Septembri : si vere, qualibet hiemis parte modicos acervos luna decrecente disponat, ita ut plani loci jugerum duodeviginti, elevosi quatuor et viginti velies stercoreis teneant : et, ut paulo prius dixi, non antea dissipet cumulos, quam erit araturus. Si tamen aliqua causa tempestivam stercoreationem facere prohibuerit, secunda ratio est, ante quam seras more seminantibus ex aviariis pulverem stercoreis per segetem spargere. Si et is non erit, caprinum manu jacere, atque ita terram sacenis permiscere. Ea res letas segetes reddit. Nec ignorare colonos oportet, sicuti refrigerescere agrum, qui non stercoretur, ita periri, si nimium stercoretur : magisque concudere agricola, frequenter id polius, quam immodice facere. Nec dubium, quin aquosus ager majorem ejus copiam, siccus minorem desideret. Alter,



par elle-même à cause de sa sécheresse, finirait par se consumer, si l'on y mettait trop d'engrais. Or, si un terrain sec ne peut se passer de fumier, il ne faut pourtant pas qu'il y en ait trop. Si par hasard un cultivateur se trouvait absolument dépourvu de fumier, il lui sera très-avantageux de faire ce que je me rappelle avoir vu pratiquer avec succès par mon oncle paternel, M. Columelle, homme fort savant, et agriculteur très-habile. Il mêlait de l'argile aux terres sablonneuses, ou du sable aux terres argileuses et dures : par ce moyen il fertilisait non-seulement les champs à grains, mais il se procurait les plus belles vignes. Il ne voulait point qu'on mît du fumier dans les vignes, de crainte d'enlever au vin son goût et sa saveur. Il pensait au contraire que la vendange serait bien plus abondante si l'on apportait dans les vignes de la terre de ramas, recueillie dans les buissons, ou toute autre terre prise ailleurs. Quant à moi, je suis convaincu que lorsqu'un cultivateur manque de fumier, il a toujours une excellente ressource dans les lupins, qui, semés dans un champ stérile vers les ides de septembre, coupés et retournés en temps convenable à la charrue ou à la houe, produiront l'effet des meilleurs engrais. Or il n'y a pas de temps plus favorable pour couper le lupin dans les lieux sablonneux que le moment de sa seconde fleur, et de la troisième dans les terres rouges. Dans le premier cas, on l'enterre lorsqu'il est encore tendre, afin qu'il pousse plus aisément et se mêle avec le sol franc. Dans le second, on le laisse durcir, pour qu'il puisse supporter plus longtemps le poids des mottes, et les tenir en quelque sorte suspendues, jusqu'à ce que, pénétrées et

dissoutes par les chaleurs de l'été, elles soient réduites en poussière.

XVI. Le laboureur pourra exécuter tous les préceptes que nous avons donnés sur la culture, s'il a soin de se pourvoir non-seulement des espèces de fourrages dont nous avons parlé, mais encore d'une grande quantité de foin, afin de pouvoir entretenir aisément des bêtes de somme, sans lesquelles il lui serait difficile de bien cultiver la terre. C'est pourquoi il faut qu'il s'adonne aussi à la culture des prés, auxquels les anciens Romains donnaient la palme sur tous les autres objets de culture : aussi leur avaient-ils donné le nom de *prata*, pour faire entendre qu'ils étaient toujours prêts (*parata*) à rapporter sans exiger de grands soins. M. Porcius les a aussi vantés, par la raison que les mauvais temps ne leur font point de tort comme aux autres parties de la campagne, et que, sans exiger de frais, ils produisent toutes les années un revenu assuré, qui même est divisé en deux branches, puisqu'ils ne rendent pas moins en pâturages qu'en foin. Nous observerons donc qu'il y en a de deux espèces : les prés secs et les prés arrosés. Lorsque le terrain est fertile et gras, il n'est pas besoin qu'il soit arrosé d'un ruisseau ; et on regarde comme meilleur le foin qui vient de lui-même dans un terrain plein de sucs, que celui que l'on n'obtient qu'à force d'eau, quoique cependant l'eau soit nécessaire lorsque la maigreur de la terre l'exige. Car on peut faire des prairies dans une terre quelconque, soit qu'elle soit compacte, soit qu'elle soit réduite en poussière ; et cela quoiqu'elle soit maigre, pourvu cependant qu'on ait la faculté de l'arroser. Mais il faut que ce ne soit ni une campagne trop en-

quod assiduus humoribus rigens hoc adhibito regelatur : aliter, quod per se tepens sic citatibus, hoc assumpto largitione torretur ; propter quod nec desse ei talem materiam, nec superesse oportet. Si tamen nullum genus stercoreis suppetet, ei nullum proderit fecisse, quod M. Columellam patrum meum doctissimum et diligentissimum agricolam sapienter usurpasse memoria repeto, ut sabulosos locis citram ingereret : cretosis ac nimium densis sabulum : atque ita non solum segetes letas excitaret, verum etiam pulcherrimas vineas efficeret. Nam idem negabat sterces vitibus ingerendum, quod saporem vini corrumpere : melioremque censabat esse materiam vindemiis exuberandis, congesticium vel de vepribus vel denique aliam quandibet accessitum et adjectum humum. Jam vero et ego reor, si deficiatur omnibus rebus agricola, lupini certe expeditissimi presidium non desse : quod cum exili solo circa idus Septembris sparserit et inaraverit, idque tempestive vomere vel ligone succiderit, vin optimae stercorationis exhibebit. Succidi autem lupinum sabulosos locis oportet, cum secundum florem ; rubricosis, cum tertium egerit. Illic dum tenerum est convertitur, ut celeriter ipsum putrescat, permisceaturque gracili solo : hic jam robustius, quod solidiores glebas diutius susti-

neat et suspendat, ut eae solibus aestivis vaporatae resolvantur.

XVI. Atque haec arator exequi poterit, si non solum, quae retuli genera pabulorum providerit, verum etiam copiam feni, quo melius armenta teneatur, sine quibus terram commode moliri difficile est : et ideo necessarius ei cultus est etiam prati, cum veteres Romani primas in agriculture tribuerunt. Nomen quoque indidem habet eo, quod profinus esset pratum, nec magnum laborem desideraret. M. quidem Porcius et illa commemoravit, quod nec tempestatibus affligeretur, ut aliae partes ruis, minimeque sumptus egeat, per omnes annos praebet redditum, neque cum simplicem, cum etiam in palato non minus redderet, quam in feno. Ipsus igitur animadvertimus duo genera, quorum alterum est siccum, alterum rignum. Lato pinguique campo non desolebatur inhiens rivus, meliusque habetur forum, quod saepe natura succoso dignatur solo, quam quod irrigatum aquis eliditur, quae tamen sunt necessariae, si macies terra postulat. Nam et in densa et resoluta humo quavis exili pratum fieri potest, cum facultas irrigandi datur. Ac nec campus concava positionis esse neque collis praerupta debet. Ille, ne collectam diutius continet aquam ; hic, ne statim precipi-

foncée dans une vallée, ni une colline trop roide : l'un, pour éviter que l'eau qui s'y amasse n'y séjourne trop longtemps, l'autre, pour éviter qu'elle ne s'en écoule trop précipitamment. On pourra néanmoins mettre en prairies une colline dont la pente sera douce, si elle est grasse ou arrosée. Mais ce sont les plaines surtout qui sont bonnes pour cet objet, lorsqu'étant légèrement déclives, elles ne permettent pas aux pluies ou aux ruisseaux qui les arrosent, d'y séjourner trop longtemps, et qu'au contraire l'eau dont elles sont couvertes y trouve un écoulement lent. C'est pourquoi, s'il s'y trouve en quelques parties des mares qui soient stagnantes, il faut les détourner par des tranchées; car l'abondance ainsi que le défaut d'eau sont également funestes aux herbes.

XVII. La culture des prairies demande plus d'attention que de travail. Cette attention consiste d'abord à n'y laisser ni souches, ni épines, ni herbes qui prennent trop d'accroissement, mais à les arracher toutes, les unes avant l'hiver et pendant l'automne, comme les ronces, les broussailles, les jones; les autres pendant le printemps, comme la chicorée et les épines, qui paraissent au solstice; à n'y laisser paître ni pores, parce qu'ils fouillent dessous la terre avec leur groin et qu'ils enlèvent le gazon, ni grands bestiaux, si ce n'est lorsque le sol est très-sec, parce qu'ils y plongent la corne de leurs pieds, qu'ils foulent l'herbe et qu'ils en coupent les racines. Ensuite il faut aider de fumier au mois de février, pendant que la lune croît, les terrains maigres et qui vont en pente. Il faut y ramasser, pour les porter plus loin, toutes les pierres et tout ce qui pourrait nuire à la faux, et en interdire l'entrée aux bestiaux plus tôt ou

plus tard, suivant la nature des lieux. Il se trouve aussi des prairies qui, par trop de vétusté, sont couvertes d'une mousse ancienne ou épaisse. Les agriculteurs sont dans l'usage d'y remédier en y semant de nouvelles graines, qu'ils prennent dans des meules de foin, ou en y répandant du fumier; mais ni l'un ni l'autre de ces remèdes ne fait autant d'effet que si l'on y jetait souvent de la cendre, parce que c'est le vrai moyen de détruire cette mousse. Il faut cependant convenir que tous ces remèdes et même le dernier sont trop lents, et que le plus efficace est de recommencer à labourer en entier la place. Mais les soins que nous venons de détailler ne sont que pour les prairies qui étaient toutes formées, avant de venir en notre possession. Si au contraire il nous en fallait former de nouvelles, ou en renouveler d'anciennes (car il y en a beaucoup, comme je l'ai dit, qui vieillissent et qui deviennent stériles faute de soins), il faudrait labourer le terrain, quelquefois même dans l'intention d'y semer du blé, parce que ces sortes de terrains, négligés depuis longtemps, donnent de belles moissons. Ainsi, après avoir donné un premier labour, pendant l'été, au terrain que nous destinons à mettre en prairies, et l'avoir biné plusieurs fois pendant l'automne, nous y sèmerons des raves ou des navets, ou même des fèves, ensuite du blé l'année d'après; la troisième année, nous le labourerons encore avec soin, et nous arracherons jusqu'aux racines toutes les herbes trop fortes, les ronces et les arbres qui s'y trouveront, à moins que nous n'ayons intérêt d'en conserver les fruits; après quoi nous y sèmerons de la vesce mêlée avec de la graine de foin; ensuite nous briserons les mottes de terre avec des sarcloirs, nous unirons le sol en y fai-

tem fundat. Potes tamen mediocriter acclivis, si aut pinguis est aut riguus ager, pratum fieri. At planities maxime facilis probatur, que exigue prona non patitur diutius imbres aut influentes rivus inmorari, sed ut quis eam supervenit humor, lente prepropt. Itaque si palus in aliqua parte subsidens resagnat, sulcis derivanda est. Quippe aquarum abundantia atque penuria graminibus aequè est exitio.

XVII. Cultus autem pratorum magis curæ quam laboris est. Primum, ne stirpes aut spinas validiorisque incrementi herbas inesse patiatur: atque alias ante biennium, et per autumnum extirpemus, ut rubos, virgulta, juncos: alias per ver evellamus, ut intuba ac solstitiales spinas: ac neque suam velimus impasci, quoniam rostro suffodiunt et cespites excitent; neque pecora majora, nisi cum siccissimum solum est, quia tunc demergunt ungulas et atterunt, scinduntque radices herbarum. Tum deinde maciora et pendula loca mense Februario luna crescente fino juvenalia sunt. Omnesque lapides et signa objacent fabulos noxia, colligi debent, ac longius exportari, submitteque pro natura locorum, aut temporis aut

serins. Sunt etiam quedam prata situ velustatis obducta, quibus mœdi solent agricole veteri eraso musco semibusque de tabulato superjectis, vel ingesto stercore. Quorum neutrum tantum prodest, quantum si cinerem sapius ingeras. Ea res muscum enecat. Attamen pigriora sunt ista remedia, cum sil efficacissimum de integro locum exaret. Sed hoc, si prata acceperimus, facere debemus. Sin autem nova fuerint institutura, vel antiqua renovanda, (nam multa sunt, ut dixi, que negligentia exolescant, et fiant sterilia) ea expedit interdum etiam frumenti causa exarare, quia talis ager post longam desoliam letas exaret. Igitur eum locum, quem prato destinaverimus, aestate prorsussum subactumque sapius per autumnum rapis vel napa vel etiam faba conseremus; insequente deinde anno, frumento: tertio diligenter arabis, omnesque validiores herbas et rubos et arbores, que interveniunt radicibus, extirpabimus, nisi si fructus arborum id facere nos prohibuerit. Deinde vicium permistam seminibus feni seremus. Tum glebas sacralis resolvemus, et indurata erate coaquabimus, grumosque, quos ad versuram ple-

sant passer la herse, et nous éparpillerons les grumeaux de terre que le tirage des herses a enmulé communément aux detours, de façon qu'il ne reste nulle part d'obstacle qui puisse offenser la faux. Il ne faudra pas couper cette vesce qu'elle ne soit très-mûre, et qu'elle n'ait commencée à laisser tomber sa graine sur terre. C'est alors qu'il faut y envoyer le faucheur, et mettre en bottes l'herbe qu'il aura fauchée, pour l'enlever : ensuite il faudra arroser ce terrain, si l'on a de l'eau à sa disposition, pourvu cependant que la terre en soit compaete. Car si elle est réduite en poudre, il ne sera pas bon d'y faire couler de grands ruisseaux d'eau avant que le terrain soit bien affermi et consolidé par l'herbe, parce que l'impétuosité de l'eau delayerait la terre, et ne laisserait pas aux herbes dont elle aurait découvert les racines le temps de bien prendre. Par la même raison, il ne faut pas non plus envoyer les bestiaux dans les prairies lorsqu'elles sont encore jeunes et que le pied y enfonce, mais il faut y faucher l'herbe à mesure qu'elle lèvera; car les bestiaux, comme je l'ai déjà dit, enfonce la corne de leurs pieds dans le sol lorsqu'il est trop mou; et venant à couper les racines des herbes, ils ne leur donnent pas le temps de s'étendre et de s'épaissir. Cependant nous permettrons, la seconde année, au petit bétail d'y entrer après la fenaison, pourvu que la sécheresse et la nature du lieu ne s'y opposent point. La troisième année, lorsque les prés seront solides et fermes, ils pourront aussi admettre les grands bestiaux : mais il faudra surtout avoir soin de fumer les terrains maigres, et encore plus lorsqu'ils seront élevés, vers le temps où le soleil se couche au point d'où souffle le vent *Favonius*, c'est-à-dire vers les ides du mois de février, en

mêlant avec le fumier de la graine de foin. Car lorsque les terrains supérieurs reçoivent cette nourriture, ils la communiquent en même temps aux terrains inférieurs, parce que la pluie qui survient, ou les ruisseaux qu'on y fait couler de main d'homme, entraînent avec eux le suc du fumier dans les parties basses : aussi les agriculteurs prudents fument-ils ordinairement d'avantage les collines que les vallées, même dans les terres labourées, parce que, comme je l'ai dit, les pluies entraînent toujours dans les bas-fonds tout le suc le plus gras.

XVIII. Le meilleur temps pour couper le foin est avant qu'il soit desséché, parce qu'il foisonne davantage, et fournit une nourriture plus agréable aux bestiaux. Or il y a un milieu à garder en le faisant sécher, pour éviter de le ramasser ou trop sec, ou trop vert : l'un, parce que, lorsqu'il a perdu tout son suc, il ne tient plus lieu que de litière; l'autre, parce que, s'il en a trop conservé, il pourrit sur les planchers, et que souvent, en s'y échauffant, il prend feu et occasionne des incendies. Il arrive aussi quelquefois que, lorsque le foin est coupé, la pluie vient à l'aceabler; auquel cas, s'il est absolument trempé, il sera inutile de l'emporter tant qu'il sera humide, et l'on fera mieux pour lors d'en laisser sécher la superficie au soleil; après quoi on le retournera, et lorsqu'il sera sec des deux côtés, on l'amassera par rangées, pour le lier ensuite en bottes. On ne tardera pas surtout à entasser le foin dans la métairie et à l'y mettre à l'abri; ou si l'on n'est pas à même de l'y porter on le mettra en bottes, au moins faudra-t-il arranger en meules tout ce qui en aura été séché convenablement, et faire en sorte que les combles de ces meules soient

rumque tracte faciunt crates, dissipalimus ita, [ut] necubi ferramentum fomiservis possit offendere. Sed etiam vicium non convenit ante desecare, quam permaturerit, et aliqua semina subjequenti solo jecerit. Tum fomiservis oportet inducere et desecant herbarum religare et exportare: deinde locum rigare, si fuerit facultas aquae: si tamen terra densior est; nam in resoluta humo non expedit inducere majorem vim rivoium, prius quam conspissatam et herbis colligatam sit solum: quoniam impetus aquarum prohibet terram, nudatisque radicibus gramina non patitur coalescere. Propter quod ne per cora quidem oportet tenetis adhuc et subsidentibus pratis immittere, sed quoties herba prosiluerit facilebis desecare. Nam pecudes, ut ante jam dixi, molli solo indigunt ungulas, atque interruptas non sinit herbarum radices seipere et condensari. Altero tamen anno minora pecora post fruscula permittimus admitti, si modo secritas et conditio loci patietur. Tertio deinde cum pratum solidius ac durius erit, poterit etiam majores teripere. Sed in totum curandum est, ut secundum Favonit exortum, mense Februario, circa idus, immittis semini-

bus fomi mactiora loca et tique celsiora stercorentur. Nam editor chvus praebet etiam subjectis alimentum, cum superueniens inher aut manu rivus productus succum stercoris in inferiorem partem secum trahit. Atque ideo fore prudentes agricolas etiam in aratis collem magis, quam vallem stercorant: quoniam, ut dixi, pluviae semper omnem pinguiorem materiam in ima deducunt.

XVIII. Fenum autem demittitur optime ante quam inarescat, nam et largius percipitur, et jucondiorem cibum pecudibus praebet. Est autem modus in sicando, ut neque perardum neque rursus viride colligatur; alterum, quod omnem succum si amisit, stramentum vicem obtinat, alterum, (quod,) si minus retinuerit, in labulato putrescit; ac saepe cum conculuit, ignem eruat et incendium. Nonnunquam etiam cum fenum cedius, inher oppressit: quod si permaduit, inutile est idum movere; meliusque patitur superiorem partem sole sicari. Tunc denum convertemus, et ultimum siccatum coartabimus in strigam, atque ita manipulos vinciemus. Nec omnino cum labimus, quo minus subito totum congeratur, vel si

très-finement aiguisés en pointe : c'est le moyen de bien préserver le foin des accidents de la pluie ; et quand il n'en surviendrait point, il ne serait pas moins à propos de faire ces meules, afin que s'il reste quelque humidité dans l'herbe, elle se ressuie et se purifie au tas. C'est pour cela que lorsque le foin a été mis en tas au hasard et sans précaution, les cultivateurs prudents ne l'arrangent pas, après qu'il a été porté à la maison, sans l'avoir laissé quelques jours se digérer lui-même et se ralentir. Mais déjà le foin de la moisson touche à la fenaison. Pour la bien faire, il faut préalablement préparer les instruments nécessaires à la récolte des grains.

XIX. Quant à l'aire, si la terre doit en servir, il faut, pour qu'on y puisse battre le grain commodément, qu'elle ait été ratissée d'abord, ensuite labourée et arrosée de lie d'huile sans sel, dans laquelle on aura mêlé de la paille, parce que cette préparation garantira le blé contre les ravages des rats et des fourmis ; ensuite on l'aplanira à la hie, ou bien on l'affermira avec une meule ; puis on y remettra de la paille et on la battra de nouveau, pour la laisser ensuite sécher au soleil. Il y en a cependant qui aiment mieux, pour former une aire, choisir une portion de terrain plantée en fèves, sur laquelle ils battent ces fèves ; et, après les avoir ramassées, ils polissent la place en continuant d'y battre les fèves, parce que les animaux, en les foulant aux pieds, brisent en même temps toutes les herbes avec la corne de leurs pieds ; moyennant quoi l'aire, étant dégarnie d'herbes, devient assez unie pour qu'on y puisse battre le grain.

XX. Pour ce qui concerne la moisson, dès qu'elle sera mûre, il faudra la faire prompte-

ment, et avant qu'elle soit brûlée par les chaleurs du soleil d'été, qui sont extrêmes au lever de la Canicule : car le moindre retard est préjudiciable, d'abord parce qu'il donne lieu au pillage des oiseaux et des autres animaux ; en second lieu, parce que les tiges et les tuyaux venant à se dessécher, les grains et les épis même ne tardent pas à tomber, ou que s'il survient des mauvais temps ou des tourbillons de vent, les blés sont versés pour la plus grande partie. C'est pourquoi il ne faut pas remettre au lendemain à moissonner, mais il faut le faire dès que les blés sont uniformément jaunés, et avant que les grains en soient absolument durs, mais dès qu'ils commencent à tirer sur le rouge, afin qu'ils grossissent dans l'aire et au tas, plutôt que sur terre ; car il est constant que lorsqu'ils sont récoltés à temps, ils prennent de l'accroissement par la suite. Or il y a plusieurs façons de moissonner : bien des personnes coupent la tige par le milieu avec des faux armées d'un très-long manche, dont les unes sont à bec, les autres à dents : d'autres enlèvent l'épi même, soit avec des fourches, soit avec des râtaux ; ce qui est très-aisé à pratiquer dans une moisson abondante, mais très-difficile dans une moisson bien fournie. Si l'on a moissonné avec des faux, et que l'on ait par conséquent coupé une partie des tiges, il faut sur-le-champ mettre la moisson en tas, ou la porter dans le lieu où les batteurs transportent le blé lorsqu'ils sont surpris de la pluie, ensuite la battre après qu'elle aura été convenablement essorée par la chaleur : au lieu que si l'on n'a coupé que les épis, on peut les mettre en réserve dans un grenier en attendant l'hiver, pour les battre ensuite à coups de bâton, ou les faire fouler aux pieds des bestiaux. Mais si le eas

non competit ut in villam forum portetur, at in manipulos colligatum certe quicquid ad eum modum, quo debet, siccatum erit in metas extrui conveniet, easque ipsas in angustissimos vertices exacui. Sic enim commodissime forum defenditur a pluvies, que etiam si non sinit, non alienum tamen est prædictas metas facere ; ut si quis humor herbis inest, exudet, atque excoquat in acervis. Propter quod prudentes agricolæ quamvis jam illatum tecto non ante componunt, quam per paucos dies aliquos temere congestum in se concoqui et defervescere patiantur. Sed jam tenuiscula sequitur cura messis, quam ut recte possimus percipere, prius instrumenta præparanda sunt, quibus fruges coguntur.

XIX. Area quoque si terrena erit, ut sit ad trituran satis habilis, primum radatur, deinde confodiatur, permistisque paleis cum amurca, quæ saltem non accipit, extergatur, nam ea res a populatione minium fornicarumque frumenta defendit. Tum aqua pavennis vel molari lapide condensetur, et rursus superjectis paleis incutetur, atque ita solibus siccanda relinquatur. Sunt tamen, qui præ objectam favoniam triturae destinant, areamque demissa faba et injecta expoliant : nam dum a perculibus

legumina proculcantur, herbe etiam ungulis atteruntur, atque ita glabrescit et fit idonea trituri area.

XX. Sed cum natura fuerit seges, ante quam torreatur vaporibus æstivi sideris, qui sunt vastissimi per ortum Caniculae, celeriter demetur. Nam dispendiosa est cunctatio. Primum, quod avibus prædam cæterisque animalibus præbet : deinde quod grana et ipse spicæ culmi arentibus et aristis celeriter decidunt. Si vero procelle ventorum aut turbines incesserint, major pars ad terram deliuit : propter que recrastinari non debet, sed aequaliter flaventibus jam satis, ante quam ex toto grana indurescant, cum rubicundum colorem traverint, messis facienda est, ut potius in area et in acervo, quam in agro grandescant frumenta. Constat enim, si tempestive decisa sunt, postea capere incrementum. Sunt autem metendi genera complura. Multi falcibus vernaculis, atque iis vel rostratis vel denticulatis medium culmum secant : multi mergis, alii pectinibus spicam ipsam legunt, idque in rara segete facillimum, in densa difficilimum est. Quod si falcibus seges cum parte culmi demessa sit, protinus in acervum vel in miliarium congeritur, et subinde opportunis solibus torrefacta protegitur. Sin autem spicæ tantummodo

schéait que l'on batte dans l'aire le blé muni de sa tige, il n'y a point de doute que les chevaux ne soient préférables pour cette opération aux bœufs, et si l'on n'a pas un nombre suffisant d'attelages, on pourra y joindre des rouleaux ou des traineaux : car, avec ces deux especes de machines, on vient très-aisément à bout de briser les tiges. Si au contraire les épis sont seuls, on fait mieux de les battre à coups de bâton et de les vanner. Mais lorsque le grain est pêle-mêle avec la paille, on vient à bout de les séparer l'un de l'autre par le secours du vent. Le vent *Favonius* passe pour le meilleur en cette occasion, parce qu'il souffle doucement et uniformément dans les mois d'été. Il n'y a cependant qu'un agriculteur négligent qui puisse se résoudre à l'attendre, parce que, tandis que nous l'attendons, la rigueur de l'hiver peut nous surprendre. C'est pourquoi, lorsque les bles ont été battus dans l'aire, il faut les y mettre en tas, de façon qu'ils puissent être nettoyés par toutes sortes de vents ; et s'il arrive même que le vent ne souffle d'aucun côté pendant plusieurs jours, il faudra les vanner, de peur qu'à la suite d'un trop long calme il ne survienne de fortes tempêtes, qui fassent perdre le travail de toute l'année. Quand le grain aura été bien nettoyé, il faudra encore le nettoyer une seconde fois avant de le serrer, si l'on est dans l'intention de le garder plusieurs années ; car plus il est nettoyé, moins il est sujet à être rongé par le charançon : mais si on le destine à être consommé sur-le-champ, il ne sera pas nécessaire de le purger de nouveau, et il suffira de le faire rafraîchir à l'ombre, et de le porter ensuite au grenier. On ne s'y prend pas autrement pour les légumes que pour les autres grains, parce que, de même qu'eux, ou on les consomme sur-le-

champ, ou on les serre pour les garder. Voilà le profit auquel aboutit enfin le travail du laboureur, et qui consiste à recueillir les semences qu'il avait confiées à la terre.

XI. Mais comme nos ancêtres ont pensé qu'on devait autant rendre compte de son loisir que de ses occupations, nous croyons aussi devoir prévenir les cultivateurs de ce qu'ils ont droit de faire les jours de fête, et de ce qui leur est interdit ces jours-là. Car il y a des choses, comme dit le poète, qu'il est permis de faire les jours de fête : *il n'y a point de religion qui ait défendu de donner un libre écoulement aux ruisseaux, de planter une haie devant une terre ensemencée, de tendre des pièges aux oiseaux, de mettre le feu aux buissons, ou de plonger dans un fleuve un troupeau de brebis pour lui procurer la santé*, quoique les pontifes prétendent qu'on ne doit point fermer de haies une terre ensemencée les jours de fêtes ; comme ils défendent aussi de baigner les brebis pour embellir leur laine, et ne permettent de le faire que pour leur procurer la santé. Aussi Virgile, pour montrer comment il était permis de baigner un troupeau dans une rivière les jours de fêtes, a-t-il ajouté, *De le plonger dans un fleuve pour lui procurer la santé*, parce qu'en effet il y a des maladies pour lesquelles il est bon de baigner les bestiaux. Voici encore des travaux que les rites de nos ancêtres permettent de faire les jours de fêtes : broyer le blé, couper du bois à brûler, faire de la chandelle de suif, cultiver une vigne affermée, nettoyer et curer les réservoirs, les mares, les anciens fossés ; repasser les pres, éparpiller le fumier sur les terres, arranger le foin sur les planchers, récolter les fruits des plans d'oliviers qu'on a pris à ferme, étendre les pom-

recisæ sunt, possunt in horreum confecti, et deinde per hancem vel baculis exuti vel exteri pendibus. At si compellit, ut in area leratur frumentum, nihil dubium est, quin epis melius quam bobus exares conficiatur : et si panca juga sunt, adjicere tribulum et traham possis ; que res utraque cultivos facillime communit. Ipse autem spicae melius fustibus eunduntur, vannisque expurgantur. At ubi paleis innata sunt fumenta, vento separentur. Ad eam rem Favonius habetur eximius, qui lenis aqualisque æstivis mensibus perflit. quem tamen opporri lenti est agricola : quia sepe dum expectatur, se va hiems deprehendit. Itaque in area detrita frumenta sic sunt aggeranda, ut omni flatu possint excerni. At si compluribus diebus undique silebit aura, vannis expurgentur, ne post minian ventorum segutim vasta tempestas tritum faciat totius anni laborem. Pura deinde frumenta, si in annos reconduuntur, repurgari debent. Nam quanto sunt expolitiora, minus a curationibus excedunt. Sin protinus usui destinantur, nihil attinet repoliri, satius est in umbra refrigerari, et ita granatio inferri. Leguminum quoque non

alia cura est, quam reliquorum frumentorum : nam ea quoque vel statim absumuntur, vel reconduuntur. Atque hoc supremum est aratoris emolumentum percipiendum seminum, que terra credidat.

XII. Sed cum tam otii quam negotii rationem reddere majores nostri consueverint ; nos quoque monemus esse agricolas existimamus, que feris facere, queque non facere debeant. Sunt enim, ut ait poeta, *quæ festis exercere debuit Fæst, et pura sinunt*. Virgilius quod hec feris religio refert, *segeti præ-tendere sepiam. Insulas aribus moliri, incendere repres, Balantunque gregem fluxio mersare salubri*. Quamquam pontifices negant segetem feris sepiam debere. Velant quoque lanatum causa lavari oves, nisi propter medicinam. Virgilius quod hec feris flumine abducere gregem præcepit, et idecirco adjicit, *fluxio mersare salubri*. Sunt enim vitæ, quorum causa pecus utile sit lavare. Feris autem ritus majorum etiam illa permittit, fac pinsere, facies incidere, candelas scabare, vineam concludam colere ; piscinas, lacus, fossas veteres tergere et purgare, prata sicilie, stercorea aquare, fenum

mes, les poires, les figues ; faire du fromage, porter sur son dos ou charger sur un mulet de bât des arbres pour les planter : mais il n'est pas permis de se servir pour les porter d'un mulet attelé à une voiture, ni de planter ceux qui auraient été portés ainsi, ni de labourer la terre, ni d'élaguer les arbres, pas même de s'occuper des semailles, à moins que l'on n'ait préalablement immolé un petit chien, ni de couper le foin, le lier ou le porter. Il n'est pas même permis, suivant les observations prescrites par les pontifes, de faire la vendange les jours de fêtes, ni de tondre les brebis, à moins que l'on n'ait encore immolé un petit chien. Il est aussi permis de faire du vin cuit, et d'en mêler dans le vin : il est permis de cueillir le raisin, ainsi que les olives que l'on destine à confire. Il n'est pas permis de couvrir de peaux les brebis. Tout travail relatif aux légumes qui sont dans un jardin est permis. Il n'est pas permis d'ensevelir un mort les jours de fêtes publiques. M. Porcius Caton a dit qu'il n'y avait point de fêtes pour les mulets, pour les chevaux, ni pour les ânes. Il permet aussi d'atteler les bœufs pour apporter du bois et du blé chez soi. Nous avons lu dans les ouvrages des pontifes que ce n'est qu'aux fêtes *denicales* qu'il n'est pas permis d'atteler les mulets, mais qu'on peut le faire les autres fêtes. Je suis sûr que quelques personnes, voyant que je viens d'entrer dans le détail de ce qui concerne la solennité des fêtes, désireront que je leur enseigne aussi les rites usités par les anciens dans les sacrifices d'expiation, et dans tous les autres sacrifices que l'on fait pour les biens de la terre ; aussi je ne refuse pas de prendre cette peine, mais je remets à le faire dans un livre à part que j'ai dessein de composer, lorsque j'aurai donné tous les précep-

tes de l'agriculture. En attendant, je terminerai ici ce traité, me réservant à donner dans le suivant ce que je tiens des anciens auteurs sur les vignobles, et sur les plants d'arbres mariés à des vignes, comme ce que j'ai découvert moi-même depuis eux.

### LIVRE TROISIÈME.

*I. J'ai donné jusqu'ici la culture des guérets, comme dit le premier des poëtes. Car, puisque j'ai à traiter les mêmes objets que lui, rien ne m'empêche, P. Silvinus, d'entrer en matière par les premières paroles de son poëme célèbre. Nous voici donc à présent venus au soin des arbres, et c'est même la partie la plus étendue de l'agriculture. Il y a des arbres de différentes espèces, qui tous se montrent sous des formes variées : il y en a de bien des espèces qui, comme dit le même poëte, viennent d'eux-mêmes et sans y être forcés par aucun homme, comme il y en a beaucoup qui ne viennent qu'après avoir été plantés de main d'homme. Mais ceux qui ne viennent pas par le secours des hommes, tels que ceux des forêts et les sauvagesons, portent chacun des fruits ou des semences d'un caractère qui leur est propre ; au lieu que ceux qui ont été cultivés sont les plus propres à rapporter des fruits pour notre usage. Il faut donc parler d'abord de l'espèce d'arbres qui nous fournit des aliments. On la divise en trois parties : car un rejeton quelconque produit ou un arbre tel que l'olivier, ou un arbrisseau tel que le palmier des champs, ou un troisième genre de production que je ne voudrais appeler proprement ni arbre*

in tabulata componere, fructus oliveti conductos cogere, mala, pira, ficos pandere, caseum facere, arbores serendi causa collo vel mulo clitellario afferre : sed juncto advehere non permittitur, nec apportata serere, neque terram apertire, neque arborum collucare : sed ne sementem quidem administrare, nisi prius catulo feris : nec forum secare aut vincire aut velere : ac ne vindemiam quidem cogi per religiones pontificum feris licet : nec oves tondere, nisi si catulo feceris. Defutulum quoque facere, et defutare vinum licet. Uvas itemque olivas conditui legere licet. Pellibus oves vestiri non licet. In horto quicquid oleum causa facias, omne licet. Feriis publicis hominem mortuum sepelire non licet. M. Porcius Cato mulis, emis, asinis nullas esse ferias dixit. Idemque hoves permittit conjungere lignorum et frumentorum advehendorum causa. Nos apud pontifices legimus, feriis tantum denicalibus nulos jungere non licere, cæteris licere. Hoc loco certum habeo quodam cum solennia festorum percussurum, desideraturos lustrationum cæterorumque sacrificiorum, quæ pro frugibus fiunt, morem prisce usapatum. Nec ego abnuo docendi curam : sed differo in eum librum,

quem componere in animo est, cum agricultoniam totam disciplinam perscripsero. Finem interim præsentis disputationis faciam, dicturus exordio sequente, quæ de vineis arbutisque prodidit veteres auctores, quæque ipse movi comperi.

### LIBER TERTIUS.

*I. Hæcenus arborum cultus, ut ait præstantissimus poeta. Nihil enim prohibet nos, P. Silvius, de iisdem rebus dicturos celebrerrimi carminis auspicari principio. Sequitur arborum cura, quæ pars rei rusticæ vel maxima est. Earum species diversæ et multiformes sunt. Quippe varii generis (sicut auctor idem refert) nullis hominum cogentibus ipse sponte sua veniunt : multæ etiam nostra manu satè procedunt. Sed quæ non opæ humana gignuntur, silvestres ac feræ sui cuiusque ingenii poma vel semina gerunt : at quibus labor adhibetur, magis aptæ sunt frugibus. De eo igitur prius genere dicendum est, quod nobis alimenta præbet ; idque tripartito dividitur. Nam ex surcu-*

ni arbrisseau, tel qu'est la vigne. Nous la préférons justement aux autres plantes, non-seulement à cause de la douceur de son fruit, mais encore à cause de la facilité avec laquelle elle répond aux soins de l'homme, dans presque toutes les contrées et sous tous les climats du monde, si l'on en excepte les climats glaces ou brûlants, et parce qu'elle vient aussi heureusement dans les plaines que sur les collines, dans les terres épaisses que dans celles qui sont en poussière, souvent même dans les terres maigres que dans les grasses, et dans les sèches que dans celles qui sont humides. Elle est surtout la seule plante qui réussisse sous diverses températures, soit qu'elle soit sous un pôle froid, soit qu'elle soit sous un pôle chaud ou sujet aux tempêtes. Il est cependant intéressant de distinguer quelles espèces de vignes on cultivera, et quel genre de culture on leur donnera, suivant les différentes positions des pays : car la culture de la vigne n'est pas la même pour tous les climats ni pour tous les terroirs ; et non-seulement cette plante n'est pas d'une seule espèce, mais il n'est pas aisé de prononcer quelle est la meilleure espèce de toutes, parce qu'il n'y a que l'expérience qui puisse apprendre quelle est celle en particulier qui sera plus ou moins propre à tel ou tel pays. Cependant un cultivateur éclairé regardera comme certain que le genre de vignes qui supportera, sans en être incommodé, les neiges et les frimas, sera propre aux plaines ; que celui qui supportera la sécheresse et les vents, sera propre aux collines : il départira à un champ gras et fertile une vigne maigre, et qui ne soit pas naturellement trop féconde ; à un terrain maigre une vigne féconde ; à un terrain épais une vigne forte et qui ait beaucoup de bois ; à un terrain réduit en poussière et fertile,

une vigne qui ait peu de bois. Il saura qu'il ne faut pas planter des lieux humides en vignes dont le raisin ait un grain tendre et gros, mais en vignes dont le raisin aura le grain dur, petit, et fourni de beaucoup de pépins ; et qu'il faut, d'un autre côté, mettre dans un terrain sec des vignes d'une nature différente. Mais, outre cela, le propriétaire du terrain saura encore que les différentes températures de l'air influent plus que le terrain même sur les vignes, comme le froid ou le chaud, la sécheresse ou l'humidité, la grêle et le vent ou le calme, le temps serein ou le temps nébuleux : ainsi il mettra sous un climat froid ou nébuleux deux espèces de vignes, ou les hâtives dont les fruits précéderont l'hiver par leur maturité, ou celles dont le grain sera ferme et dur, parce qu'elles deleurront au milieu des brouillards, et que leur fruit mûrira ensuite aux gelées et aux frimas, comme les autres mûrissent aux chaleurs. Il mettra également avec hardiesse les vignes fermes, et dont le grain sera dur, sous un climat sujet aux vents et aux orages ; d'un autre côté, il mettra dans un climat chaud les vignes les plus tendres, et celles dont le raisin sera le plus serre : il destinera à un terrain sec celles que des pluies et des rosées continuelles pourraient ; à un terrain humide, celles qui souffriraient de la sécheresse ; à un terrain sujet à la grêle, celles dont les feuilles seront dures et larges, afin que leur fruit soit plus à couvert : car pour les contrées où le temps est calme et serein, il n'y a pas de vignes qui ne leur conviennent, quoique les meilleures seront celles dont les grains et les grappes tomberont le plus aisément. Mais s'il faut choisir à souhait un terrain et un climat pour les vignes, le meilleur terrain (d'après l'opinion de Celsus, qui est très-

la vel arbor procedit, ut olea : vel frutex, ut palma campestris : vel tertium quiddam, quod nec arborem nec fructum proprie dixerimus, ut est vitis. Hanc nos ceteris stirpibus jure præponimus, non tantum fructus dulcedine, sed etiam facilitate, per quam omni penæ regione et omni declinatione mundi, nisi tamen glaciali vel præfervida, curæ mortaliùm respondet, tamque felix campis, quam collibus provenit, et in densa non minus quam in resoluta, sæpe etiam gracili ; atque pingui et macra, siccaque et uliginosa. Tum sola maxime utæque patitur intemperiem cæli vel sub axe frigido, vel æstuoso præcellescente. Refert tamen, ejus generis aut quo habitu vitem pro regionis statu colere censeas. Neque enim omni cælo solove cultus idem ; neque est unum stirpis ejus genus ; quodque præcipuum est ex omnibus, non facile dictum est, cum summi cuique regioni magis aut minus aptum esse doceat usus. Exploratum tamen habebit prudens agricola genus vitis habile campo, quod nebulas proximæque siue noxæ perfert ; colli, quod siccitatem ventosæ patitur. Pingui et uberi dabit agro gracilem vitem, nec natura nimis brevandam, macro teracem, terræ dense vehementer,

multaque materia frondentem ; resolutum et leto solo, rari sarmentum, humido loco sicut non recte mandari fructus teneri et amplioris acini, sed callosi et angusti frequentisque vinæci ; sicut recte contribui diverse [quoque] naturæ semina. Sed et post hæc non ignorabit dominus loci, plus posse qualitatem cæli frigidam vel calidam, siccam vel roseidam, grandinosam ventosamque vel placidam, serenam vel nebulosam ; frigidæque aut nebulosæ duorum generum vitæ aptabit, seu præcoques, quarum maturitas frugum præcurrit hiemem ; seu firmi durique acini, quarum inter calidigenæ uvæ dellorescunt, et mox gelidius ac prunis, ut altissimi caloribus, natescunt. Ventoso quoque et tumultuoso statu cæli libenter easdem tenaces ac duri acini committet. Rursus calido teneriores uberioresque concedet. Sicut destinabit eas, quæ pluvia aut continuis torribus putrescunt, roseida, quæ siccitatis laborant ; grandinosæ quæ foliis duris laticæ sunt, quæ melius protegant fructum. Nam placida et serena regio nilam non recipit ; commodissime tamen eam, cujus vel uvæ vel acini celeriter decidunt. At si voto est eligendus vineis locus et status cæli, sicut censet verissimè

conforme à la vérité) sera celui qui, sans être trop épais ni réduit en poussière, approchera le plus de cette dernière qualité; celui qui, sans être maigre ni fertile, approchera cependant le plus de la fertilité; celui qui, sans être en plaine ni escarpé, tiendra cependant d'une plaine élevée; celui qui, sans être sec ni humide, sera cependant modérément arrosé; celui qui, sans avoir beaucoup de sources d'eau sur sa surface ni dans ses entrailles, fournira néanmoins aux racines de la vigne une humidité suffisante, qu'il tirera des lieux circonvoisins; humidité qui ne devra être ni amère ni salée, pour qu'elle ne corrompe point le goût du vin, et qu'elle n'arrête point l'accroissement des plantes par l'espèce de rouille dont elle les couvrirait, s'il en faut croire Virgile, qui s'exprime ainsi : *Mais les terres salées, et celles qui passent pour amères, sont nuisibles aux fruits; les labours ne les adoucissent pas, et elles ne conservent ni la qualité du vin ni la réputation des fruits.* La vigne, comme je l'ai dit ci-dessus, ne veut ni une température glaciale, ni une température brûlante : elle se plaît cependant plus dans les climats chauds que dans les climats froids; la pluie lui fait plus de tort que le beau temps, et elle aime mieux une contrée sèche qu'une contrée trop pluvieuse; comme elle aime un vent modéré et doux, tandis que les tempêtes lui sont pernicieuses. Telles sont les qualités du climat et du sol qui sont le plus à rechercher.

II. On plante des vignes soit pour en manger le raisin, soit pour en faire du vin. Il n'y a pas de profit à faire un vignoble pour en destiner le raisin à être mangé, à moins que le terrain ou on le formera ne soit si voisin des villes, que l'on puisse trouver son compte à vendre le raisin aux mar-

chands, sans avoir la peine de le garder, comme on vend tous les autres fruits. Lorsque l'on sera dans ce cas, il faudra surtout avoir des vignes bâtives et du maroquin, en un mot du raisin pourpré, de celui à gros grains, de celui à longs grains, de celui de Rhodes, de celui de Libye et de celui des monts Cérauniens : il faut planter alors non-seulement les vignes qui sont recommandables par le goût agréable de leur fruit, mais aussi celles qui le sont par leur belle apparence, comme celles dont les grappes ont la forme d'une couronne, celles dont les grappes ont trois pieds, celles dont le grain pèse une *uncia*, celles qui ressemblent aux coings, de même que celles dont on serre le raisin dans des vases, pour le garder pendant l'hiver, comme les *venuculæ* et celles de Numidie qu'on a reconnues depuis peu être bonnes pour cet objet. Mais lorsqu'on veut faire du vin, on choisit la vigne qui est forte en fruit et en bois, parce que l'un contribue beaucoup aux revenus du cultivateur, et l'autre à la longue durée de la plante; mais il faut préférer celle qui, ne se couvrant pas trop tôt de feuilles et quittant sa fleur de bonne heure, sans mûrir trop tard, se défend en même temps aisément contre les gelées, le brouillard et la brûlure, sans que la pluie la pourrisse, ou que les sécheresses la réduisent à rien. Voilà comme il faut la choisir, ne fût-elle que médiocrement féconde, pourvu que l'on ait un terroir ou elle puisse rendre un vin d'un goût fin et recherché. Car si le terroir donne au vin un goût décidément mauvais ou commun, il vaudra mieux planter la vigne qui sera la plus abondante, afin d'augmenter son revenu par la multiplicité du produit. Il arrive presque toujours, en quelque terroir que ce soit, que les vignobles des plaines donnent du

Celsus, optimum est solum nec densum nimis nec resolutum, solito tamen propius : nec exile nec lætissimum, proximum tamen uberi : nec campestre nec præceps, simile tamen edito campo : nec siccum nec uliginosum, modice tamen rosulentum : quod fontibus non in summo, non in profundo terre saturatum; sed ut vicinum radicibus humorem subministrat : cumque nec amarum nec salsum, nec saporem vini corrumpat, et incrementa virentium veluti quadam scabra rubigine coerceat : si modo credimus Virgilio dicenti : *Salsa autem tellus, et quæ perhibetur amara, Frugibus infelix; ea nec minusculis arando, Nec Baccho genus aut promissum nomina sercat.* Caelum porro neque glaciale vinea, sicut prædixi, nec rursus æstuosum desiderat. Calido tamen potius quam frigido lætatur; imbribus magis quam serenitatibus offunditur; et solo sicco quam nimis pluvio est amior; perlatu modico lenique gaudet, proclivis obnoxia est. Atque hæc maxime probabilis est celi et soli qualitas.

II. Vitis autem vel ad escam vel ad defensionem depouitur. Ad escam non expedit instituisse vinea, nisi cum tam suburbanus est ager, ut ratio postulet inconditum

fructum mercantibus velut pomum vendere. Quæ cum talis est conditio, maxime præcoques et duracine, tum denique purpureæ et bumasti, dactylique et Rhodiæ, Libycæ quoque et ceramice. Nec solum quæ jucunditate saporis, verum etiam quæ specie commendari possint, conscribent : ut stephanitæ, ut tripedaneæ, ut uncinarie, ut cydonitæ. Item quarum novæ temporibus hiemis durabiles vasis condantur, ut venuculæ, ut nuper in hos usus exploratæ Numidianæ. At ubi vino consulimus, vitis eligitur, quæ et in fructu valet et in materia : quod alterum ad redditus coloni, alterum ad diuturnitatem stirpis plurimum confert. Sed ea tunc præcipua est, si nec nimis celeriter frondet, et primo quoque tempore dellorescit, nec nimis tarde mutescit : quin etiam pruinæ et caliginis et carbonum facile propulsat, eademque nec imbribus putrescit, nec siccitatibus abolescit. Talis nobis eligatur vel mediocriter treunda, si modo is locus habetur, in quo gustus nobis pretiosusque fluit. Nam si sordidus aut vilis est, feracissimum quamque serere conducit, ut multiplicatione frugum redditus augeatur. Fere autem omni statu locorum campestria largius vinum sed jucundius afferunt collina :





faut, à cause de la multitude de ses pampres, et que lorsque son fruit est mûr, il pourrit promptement. Outre toutes les Aminées que nous venons de détailler, il y a encore une Aminee particulière, qui, au premier coup d'œil, ressemble assez à la grande double par l'extérieur de ses pampres et de son cep, mais qui lui est un peu inférieure par le goût de son vin, quoiqu'il soit de très-bonne qualité: elle est cependant préférable à cette dernière par les propriétés suivantes: d'être plus fertile, de quitter mieux sa fleur, d'avoir les grappes bien fournies et blanchâtres, et le grain très-gros, et de ne point dégénérer dans un terrain médiocre; aussi la met-on dans la classe des vignes les plus fécondes. Les vignes de Nomentum ne tiennent que le second rang après les Aminées par la qualité de leur vin, mais elles leur sont supérieures par leur fécondité, parce que souvent elles ont autant de fruit qu'elles en peuvent porter, et qu'elles le défendent très-bien. Mais la plus petite de ces vignes est la plus fertile; sa feuille est moins découpée et son bois moins rouge que dans les Aminées: c'est cette couleur qui leur a fait donner le nom de *rubellianæ*; on les appelle encore *facinæ*, parce que leur vin rend plus de lie que d'autres. Mais elles dédommagent de cet inconvénient par la multitude de leurs grappes, qu'elles produisent également sur le joug comme sur l'arbre, quoique mieux encore sur l'arbre. Elles supportent bravement les vents et les pluies; elles quittent promptement leur fleur, et en conséquence mûrissent plus tôt et résistent à toutes les incommodités, si ce n'est à la chaleur: car, comme elles ont des grappes dont le grain est déjà menu et la peau dure, la chaleur le rend encore plus coriace: elles se plaisent surtout dans un terrain gras, qu'elles en état de procurer quelque fécondité à leurs grappes, naturellement grêles et pe-

tites. Les *eugenæ* s'accoutument très-bien d'un sol ainsi que d'un climat froid et couvert de rosée, tant qu'elles sont sur la colline d'Albe; car dès qu'elles changent de climat, elles répondent à peine à leur réputation; de même que le raisin des Allobroges, qui donne un vin bien inférieur lorsqu'on l'a changé de pays. Il y a trois espèces de raisin muscat, qui sont aussi recommandables par leurs grandes qualités: toutes les trois sont fertiles, et s'accoutument assez bien du joug et des arbres: il y en a cependant une meilleure que les deux autres, et dont les feuilles ne sont point couvertes de duvet; pour les deux espèces dont les feuilles en sont couvertes, quoiqu'elles soient semblables entre elles par les feuilles et par les branches à fruit, elles montrent cependant une différence sensible dans la qualité de leur vin, puisque le vin de l'une des deux acquiert plus tard que l'autre ce goût fait que la vêtusté donne en général au vin. Elles sont très-fertiles dans un terrain gras, et ne laissent pas de l'être dans un terrain médiocre: leur fruit est hâtif, ce qui fait qu'elles conviennent très-fort aux lieux froids: leur vin est doux, mais il est pernicieux à la tête, aux nerfs, et aux autres vaisseaux du corps. Si on ne vendange pas promptement, les pluies et les vents les dévastent, ainsi que les abeilles; ce qui leur a fait donner le nom de ces animaux (*apianæ*). Elles sont très-célèbres par l'excellence de leur goût. Il y a cependant des vignes, même de la seconde classe, qui peuvent être recommandables par leur produit et leur fécondité, telles que la *Biturica* et la *basilica*, qui se divise en deux espèces, à la plus petite desquelles les Espagnols donnent le nom de *cocolubis*. Ces deux vignes sont celles qui approchent le plus des premières dont nous avons parlé; elles laissent toutes les autres à une grande distance après elles, car leur

vinum sapore aliquanto inferior, quamvis generosissimis sit proxima, preferenda etiam propriis virtutibus: nam et feracior est, et flore melius exultat, spissasque et albidas uvas ac tumidioris acini gemit, gracili arvo non desecit, atque ideo inter uberimas viles numeratur. Nomentum vini nobilitate subsequenter Aminæ, fecunditate vero etiam præveniunt: quippe cum se frequenter impleant, et id, quod ediderunt, optime teneant. Sed earum quoque feracior est minor, cuius et folium parcius scinditur, et materia non ita rubet ut majoris, a quo colore rubellianæ nuncupantur: eademque facinæ, quo plus quam cætera facis afferunt. Id tamen incommodum repensant uvarum multitudine, quas et in jugo sed [et] in arbore melius exhibent. Ventos et imbres valenter sufferunt, et celeriter deflorescunt, et ideo citius mutescunt, omnis incommodi patientes præter caloris. Nam quia minuti acini et duræ cutis uvæ habent, aestibus contrahuntur. Pingui arvo maxime gaudent, quod ubertatem aliquam natura [gracilibus et] exilibus uvis præbere valet. Eugeniæ ac

rosidum solum et calum commodissime sustinent eugeniæ, dum sunt in Albano colle. Nam mutato loco viv nomini suo respondent. Nec minus Allobrogicæ, quarum vini puritas cum regione mutatur. Magnis etiam dotibus tres apianæ commendantur, omnes feraces jugoque et arboribus satis idoneæ: generosior tamen una, que nudis foliis est. Nam duæ lanatæ quamvis frondibus et palmitum puritate fluxuræ qualitate sunt dispariles, cum tardius altera recipiat cariem vetustatis. Pingui solo feracissimæ, mediocri quoque fecundæ, præcoquis tinctus: ideoque frigidis locis aptissimæ, vini dulcis, sed capiti nervisque, [venisque] non aptæ. Nisi mature lectæ pluvius ventisque et apibus afferunt prædam, quarum vocabulo propter hanc populationem cozonominantur. Atque hæc pretiosi gustus celeberrimæ. Possunt tamen etiam secundæ notæ viles proveniunt et ubertate commendari, qualis est Biturica, qualis basilica, quarum minorem cocolubem vocant Hispani, longe omnium prinis atque proximæ. Nam et vetustatem vinum eam patitur, et ad bonitatem aliquam

vin se garde longtemps sans se gâter, et acquiert même un certain degre de bonté après quelques années. Elles surpassent même par leur fécondité toutes celles que j'ai nommées d'abord, ainsi que par leur force, car elles supportent très-bravement les tempêtes et les pluies : elles rendent beaucoup de vin, et ne dégènerent point dans un terrain maigre ; elles souffrent plutôt le froid que l'eau, et l'eau que la sécheresse, sans cependant que les chaleurs les incommode. Après elles-ci viennent la *visula* et la petite vigne d'Argos, qui se plaisent toutes deux dans une terre médiocre : car, lorsqu'elles sont dans une terre grasse, elles prennent trop de force, et dans une maigre au contraire elles sont de petite venue, et n'ont pas de fruit : elles aiment mieux le joug que les arbres ; mais cependant celle d'Argos est également fertile lorsqu'elle est grimpée haut, et elle y produit de grands bois et de grosses grappes. Pour la *visula*, à qui les planchers les plus bas conviennent davantage, elle donne des sarments courts et des feuilles larges, qui servent des lors à garantir ses fruits de la grêle : si cependant on ne les cueille pas au premier moment qu'ils sont mûrs, ils tombent à terre, et l'humidité les pourrit même avant qu'ils soient tombés. On cite encore les vignes *helvola*, que quelques personnes appellent *caria* : le raisin n'en est ni pourpre, ni noir ; et c'est sa couleur entre rouge et blanc qui leur a fait donner, si je ne me trompe, le nom d'*helvola* (paille). Le plus noir est meilleur, eu égard à la quantité de vin qu'il rend : mais le plus blanc est le plus recherché pour le goût du sien, et ni l'un ni l'autre ne conserve également sa couleur : ces deux vignes produisent l'une comme l'autre du vin blanc, dont la quantité est alternativement plus ou moins grande de deux années l'une. Elles cou-

vrent mieux les arbres, mais elles ne laissent pas que de bien couvrir le joug : elles sont fertiles même dans un terrain médiocre, de même que la grande et la petite *pretia* ; mais ces dernières sont plus recommandables par la qualité de leur vin : elles ont beaucoup de bois et de feuilles, et mûrissent promptement. L'*albuclis* vaut mieux, comme dit Celsus, sur les collines que dans les plaines, sur les arbres que sur le joug, au haut des arbres qu'au bas ; et elle est abondante tant en bois qu'en fruits. Quant aux petites vignes qui viennent de la Grèce, telles que celles de Marcotide, celles de Tharse, celles de Psithia et les *Sophortia*, elles sont à la vérité d'un goût agréable, mais elles rendent peu de vin dans nos pays, vu la petite quantité de grappes qu'elles portent et la petitesse de leurs grains. Cependant l'*inerticula* noire, que quelques Grecs appellent *amethyston*, peut être rangée presque dans la seconde classe, parce qu'elle produit de bon vin, et qu'il n'incommode point ; c'est même ce qui a fait donner ces noms à cette vigne, parce que ce vin n'a pas la force d'attaquer les nerfs, quoiqu'il ne laisse pas de piquer le goût. Celsus fait une troisième classe des vignes qui ne sont recommandables que par leur fertilité, telles que les trois *Helvenacia*, dont les deux plus grandes sont regardées comme pareilles entre elles, parce que leur vin n'est ni de moindre qualité ni moins abondant dans l'une que dans l'autre. L'une des deux, que les habitants des Gaules appellent *emarcum*, ne rend qu'un vin médiocre ; et l'autre, qu'ils appellent longue ou avare, donne du gros vin, et non pas aussi abondamment que semble le promettre le nombre de ses grappes, lorsqu'elles commencent à paraître. La plus petite, qui est en même temps la meilleure de ces trois vignes, se distingue très-bien à sa feuille, qui est plus ronde

per annos venit. Jam vero ipse fecunditate præstant omnibus, quas ante rebus, tum etiam patientia : quippe turbines imbreque (fortissime) sustinent, et comode fluunt, nec delinunt macro solo. Frigora melius quam humores sustinent, humores commodius quam siccitates, nec caloribus tamen contristantur. Visula deinde ab his et minor agilis terra mediocritate letantur ; nam in pingui nimis viribus luxuriat ; in macro tenues et vacua fructu veniunt ; amiores jugo quam arboribus, sed argitis etiam in sublimibus fertilis vastis materiis et avis exuberat. Humilius tabulatis aptior visula brevem materiam, durum et latum folium exigit, ejus amplitudine fructus suos optime adversus grandinem tuetur : qui tamen nisi primo quoque tempore maturi legantur, ad terram decidunt : humilibus etiam prius, quam delinunt, putrescent. Sunt et helvole, quas nonnulli varias appellant, neque purpuree neque nigrae, ab helvo (nisi fallor) colore vocitate. Melior est vicior abundantia vini, sed hæc sapore præstiosior. Color acinorum in neutra conspicitur æqualis : utraque candidi masti altera vice annorum plus

aut nimis afferunt. Melius arborem, sed et jugum comode vestiunt : mediocri quoque solo fecunda, sicut pretia minor et major. Sed eæ generositæ vini magis commendantur, et frequentibus materiis frondent, et cito maturæ sunt. Albuclis utilior, ut ait Celsus, in colle quam in campo ; in arbore quam in jugo ; in summa arbore quam in ima : ferax et materia frequentis et vva. Nam quæ Græculæ vites sunt, ut Marcotica, Thasica, Psithia, Sophortia, sicut habent probabilem gustum, ita nostris regionibus et raritate uvarum et acinorum exiguitate minus fluunt. Inerticula tamen nigra, quam quidam Græci amethyston appellant, potest in secunda quasi tribu esse, quod et boni vini est et innoxia, unde etiam nomen traxit, quod iners habetur in tentandis nervis, quamvis gustu non sit helvos. Tertium gradum facit eorum Celsus, quæ fecunditate sola commendantur : ut tres Helvenacia, quarum duæ majores nequaquam minori bonitate et abundantia musti pares habentur : earum altera, quam Galliarum incolæ emarcum vocant, mediocris vini ; et altera, quam longam appellant, eandemque avatam, sordidi vini, nec tam largi

que celle des deux autres : elle a son mérite, tant parce qu'elle supporte très-bien la sécheresse ainsi que le froid, pourvu qu'il ne soit pas accompagné de pluie, que parce que son vin se conserve en quelques pays même jusqu'à la vétusté, et principalement parce qu'elle est la seule qui fasse honneur au terroir même le plus maigre par sa fertilité. Mais la *spionia* est plutôt magnifique par l'abondance du vin qu'elle rend et par la grosseur de ses grappes, qu'elle n'est fertile par leur quantité; il en est de même de l'*oleagina*, de la Murgentine qui est la même que la Pom-péenne, de la Numidienne, de la *venucula* qui est la même que la *scripula* et la *sicula*, de la noire de Fregelle, de la *merica*, de celle de Rhétie, et de la grande *areclaca*, qui est la plus abondante de toutes celles que nous ayons connues, et que beaucoup de personnes ont confondue à tort avec celle d'Argos. Car je ne dirais pas aisément avec assurance dans quelle classe on doit mettre les suivantes, qui ne sont venues à ma connaissance que depuis peu de temps; je veux dire la *pergulara*, l'*Vitula* et la *fercola*, parce que, quoique je les connaisse pour être assez fécondes, je n'ai pas cependant encore été à même de juger de la qualité de leur vin. Nous avons encore fait la découverte d'une vigne hâtive, que nous n'avions pas connue auparavant : cette vigne, appelée par les Grecs *dracontion*, peut être comparée par sa fécondité et par la douceur de son goût à l'*areclaca*, à la *basilica* et à la *Biturica*, et par la qualité de son vin à l'*Aminée*. Il y a encore bien d'autres espèces de vignes, dont nous ne pouvons ni fixer le nombre, ni dire les noms avec quelque certitude : car, comme dit le poète : *Il n'est pas important d'en détailler le nombre; et vouloir les connaître*

*tre toutes, c'est vouloir savoir combien le Zéphyre agit de grains de sable dans la mer de Libye*. En effet, chaque contrée et presque chaque partie des différentes contrées ont des espèces de vignes qui leur sont particulières, et auxquelles elles donnent chacune un nom à sa guise : il se trouve même telles vignes qui ont changé de nom en changeant de terroir; d'autres qui, en changeant de terroir, ont aussi changé de qualité, comme nous l'avons dit ci-dessus, de façon à ne pouvoir plus être reconnues. Aussi, dans notre Italie même, sans parler de toute l'étendue du globe, des peuples, quoique voisins les uns des autres, ne s'accordent-ils pas sur les noms qu'ils donnent aux vignes; et souvent il arrive qu'ils leur en donnent chacun de différents. C'est pourquoi un maître prudent ne doit pas retarder ses disciples par la recherche de cette nomenclature, à laquelle il ne pourra jamais les faire parvenir; mais il leur doit donner en général ce précepte qu'ont donné Celsus et Caton avant lui : savoir, qu'il ne faut pas planter d'autres espèces de vignes que celles qui ont une réputation établie, ni en garder longtemps d'autres que celles dont l'expérience aura confirmé la bonté : et, comme dit Julius Græcinus, lorsque nous trouverons dans un pays beaucoup de facilités qui nous engageront à y planter des vignes de renom, il faudra choisir les meilleures; au lieu que s'il n'y a rien ou peu de chose qui nous y excite, nous donnerons plutôt dans les vignes les plus fertiles, parce que le mérite de celles-ci ne sera jamais inférieur à celui des premières dans la même proportion que leur abondance sera supérieure à la leur. Mais je dirai par la suite en son lieu ce que je pense au fond de cet avis, quoique je l'aie déjà approuvé moi-même plus haut;

quam ex numero vararum prima specie promittit Minima et optima e tribus facillime folio dignoscitur, nam rotundissimum omnium id gerit : atque est laudabilis, quod siccitate maxime perficit, quod frigora sustinet, dum tamen sine imbrilibus sit; quod nonnullis locis etiam vinum ejus in vetustatem diffunditur; quod præcipue sola incertum quoque solum fertilitate sua commendat. Ut spionia dapilis musto et amplitudine magis vararum, quam numero fertilis, ut oleagina, ut Murgentina, eademque Pompeiana, ut Numisiana, ut venucula eademque scripula atque sicula, ut nigra Fregellana, ut merica, ut Rhætica, ut omnium quas cognovimus copiosissima areclaca major, a multis argilis falso existimata. Nam has nuper mihi cognitæ, pergularam dico et vitulam fercolamque, non facile asseverem, quo gradu habende sint : quod etsi satis fecundæ scio, nondum tamen de bonitate vini, quod afferunt, judicare potui. Unam etiam præcoquam vitem nobis ante hoc tempus incognitam (in) Græcia consuetudine dracontion vocitari conperimus, quæ feracitate juvenilitate areclacæ basilicæque et Bituricæ comparari possit, generositate vini Aminææ. Multa præterea sunt genera vitium, quarum nec numerum nec appellationes

cum certa fide referre possumus. Neque enim, ut ait poeta, numero comprehendere refert; Quem qui scire velit, Lobgei velis æquavis idem Discere quam multe zephyro censeantur hævæ. Quippe universæ regiones regionumque penæ singulas partes habent propria vitium genera, quæ consuetudine sua nominant; quædam etiam stirpes cum locis vocabula mutaverunt; quædam propter mutationem locorum, sicut supra diximus, etiam qualitate sua decesserunt, ita ut dignosci non possint. Ideoque in hac ipsa Italia, ne dicam in tam diffuso terrarum orbe, vicinæ etiam nationes nonnullis earum discrepant, variantque vocabula. Quare prudentis magistri est ejusmodi nomenclationis auripio, quæ potiri nequeant, studiosos non demerari; sed illud in totum præcipere, quod et Celsus ait et ante eum M. Cato, nullum genus vitium consequendum esse nisi fama, nullum diutius conservandum nisi experimento probatum : atque ubi multa invitant regionis commoda, ut nobilius vitum conseramus, generosam requiremus, inquit Julius Græcinus : ubi nihil erit aut non multum, quod portione, feracitatem potius sequemur, quam eadem portione vincitur pretio, qua vincit abundantia. Sed de hac sententia, quamquam et ipse paulo

car mon but est de montrer comment on peut former des vignes qui soient abondantes, et dont le vin soit précieux en même temps.

III. Maintenant, avant de dissertar sur la plantation des vignes, je erois qu'il ne sera pas hors de propos d'examiner et de nous assurer si la culture des vignes est dans le cas d'enrichir un chef de famille. En effet, cet examen doit servir comme de fondement à notre dissertation, puisqu'il serait presque inutile de donner des préceptes sur la façon de planter les vignes, tant que l'on ne serait point d'accord avec nous sur la question préalable, s'il en faut avoir; d'autant que le doute sur cette question est si général, qu'il y a même plusieurs particuliers qui évitent et qui redoutent une terre disposée en vignobles, estimant qu'il faut plutôt désirer d'avoir en sa possession des prés, des pâturages ou des bois taillis. Car pour les vignes mariées à des plans d'arbres, il y a de grands débats à leur sujet même parmi les auteurs, Saserua désapprouvant cette espèce de culture, et Tremellius l'approuvant au contraire très-fort. Mais nous peserons aussi ces différentes opinions en leur lieu. En attendant, il faut commencer par montrer à ceux qui veulent s'adonner à l'agriculture, que le revenu des vignes est très-considérable. Je pourrais citer à cette occasion cette ancienne fertilité des terres, qui, comme l'avait auparavant dit M. Caton, et comme l'a répété ensuite Terentius Varro, rapportaient par *jugerum* planté en vignobles six cents *urnae* de vin; car Varron assure positivement ce fait dans le premier livre de son Économie rurale, où il dit même que ce revenu était commun, non pas dans une contrée seulement, mais encore dans le canton de Faventia et dans les terres gauloises, qui sont aujourd'hui in-

corporées au Picenum : ainsi on ne peut pas douter de la vérité de ce fait pour ces temps-là. Mais, sans parler de cette ancienne fertilité, la contrée de Nomentum n'est-elle pas encore aujourd'hui célèbre par la plus haute réputation en ce genre, surtout dans la partie qui en appartient à Sénèque, puisqu'il est de fait que les terrains en vignobles qu'y possède cet homme d'un génie et d'une erudition rare, lui rapportent ordinairement huit *cullei* de vin par *jugerum*? Car on a regardé comme un prodige ce qui est arrivé à nos terres dans la Ceretania, savoir, qu'un eep ait porté chez vous plus de deux mille grappes, que quatre-vingts eeps aient rapporté chez moi, la seconde année depuis leur greffe, sept *cullei* de vin, et que de nouvelles vignes en aient rapporté pour la première fois cent *amphorae* par *jugerum*. Quand on compare à ce produit celui des prés, des pâturages et des bois, qui passent pour être d'un grand profit à leur maître lorsqu'ils lui rapportent cent *sestertii* par *jugerum* (car je ne parle pas du ble, puisqu'à peine pouvons-nous nous rappeler un temps où il ait produit quatorze pour un dans la plus grande partie de l'Italie), on se demanderait volontiers pourquoi les vignes sont si décriées. Ce n'est pas non plus, dit Græcinius, par rapport à quelque vice qui leur soit inhérent, mais bien par celui des cultivateurs. Ce vice consiste premièrement en ce que personne n'apporte d'attention dans le choix du plant, d'où il arrive que presque tout le monde forme des vignobles où il ne se trouve que des eeps de la pire espèce; en second lieu, en ce qu'on ne donne pas au plant une éducation convenable pour lui faire prendre des forces, et lui faire jeter des tiges avant qu'il soit desséchée; et enfin en ce que, si par hasard le plant parvient à sa grandeur, on

ante idem censuerim, quid tamen arcanius judicem, suo loco mox dicam. Propositum est enim docere, qua ratione vineæ pariter feraces et pretiosæ luxuriae possint constitui.

III. Nunc prius quam de satione vitium disseram, non alienum puto, velut quoddam fundamentum jacere disputationi futuræ, ut ante perspicua et exploratum habeamus, an locupletet patrumfamilias vinearum cultus. Est enim pene adhuc supervacuum de his consensendis præcipere, dum quod primum est, nondum concedatur, an omnino sint habenda? Idque adeo plurimi dubitent, ut multi refugiant et reformident talem positionem rursus, atque optabiliorem pratorum possessionem pascuorumque vel silvæ cædæ judicent. Nam de arbusco etiam inter auctores non exigua pugna fuit, abstante Saserua genus id ruris, Tremellio maxime probante. Sed et hanc sententiam suo loco asstimabimus. Interim studiosi agricolationis hoc primum docendi sunt, uberrimum esse redditum vinearum. Atque ut omnium veterem illam felicitatem avorum, quibus et ante jam M. Cato, et mox Terentius Varro prodidit, singula jugera vinearum sexcentas urnas vini præstasse; id enim maxime asseverat in primo libro Lælium rusticarum Varro; nec una regione provenire soli-

tum, verum et in Faventino agro et in Gallico, qui nunc Piceno contribuitur : his certe temporibus Nomentana regio celeberrima fama est illustris, et præcipue quam possidet Seneca, vir excellentis ingenii atque doctrinæ, cujus in prædiis vinearum jugera singula culles octonos reddidisse perierunt, compertum est. Nam illa videtur prodigiabit in nostris Ceretanis accidisse, ut aliqua vitis apud te excederet ararum numerum duorum millium, et apud me octogena stirpes insister intra biennium septenos culles peraquarent, ut prime vineæ centenas amphoras jugeratim præberent, cum præta et pascua et silvæ, si centenos sestertios in singula jugera efficiant, optime domino consulere videantur. Nam frumenta majore quidem parte Italia quando cum quarto responderint, vix meminissemus possumus. Cur ergo res infans est? non quidem suo, sed hominum inquit vitio Græcinius. Primum, quod in explorandis seminibus nemo adhibet diligentiam, et ideo pessimi generis perique vineta consenuit : deinde sata non ita nutritur, ut ante convalescant ac prosiliant, quam reforescant : sed et si forte adolescerint, negligenter colunt. Jam illud a principio nihil terre censent, quæ locum censuerant, immo etiam sedigunt determinatam partem

le cultive négligemment. D'abord on ne croit pas qu'il soit important, dès le principe, de choisir le lieu où l'on veut planter des vignes : on choisit au contraire pour cet objet la plus mauvaise partie de ses terres, comme si les terrains qui ne peuvent servir à autre chose étaient ceux dont la vigne dût le mieux s'accommoder : on ne remarque pas même quelle est la vraie façon de la planter, ou quand on l'a remarquée, on ne s'y conforme point : ensuite il est rare qu'on assigne une dot à ses vignes, c'est-à-dire qu'on tienne prêt tout ce qui est nécessaire pour les cultiver, quoique l'omission de ce seul point occasionne toujours un nombre de journées employées à faux, et épuise d'autant le coffre-fort du propriétaire. La plupart visent aussi à avoir dans le moment présent le plus de fruit qu'ils peuvent, sans s'embarrasser de l'avenir, et, comme s'ils ne vivaient qu'au jour la journée, ils font la loi à leurs vignes, et les chargent de beaucoup de branches à fruit, sans avoir égard à leur postérité. Lorsqu'ils ont commis toutes ces fautes, on tout au moins le plus grand nombre, il n'y a rien qu'ils n'aimassent mieux au monde que d'avouer leurs torts ; et ils se plaignent que leurs vignobles ne répondent pas aux soins qu'ils y donnent, quand c'est eux-mêmes qui les ont perdus par leur avarice, par leur ignorance ou par leur négligence. Mais s'il est certain au contraire que ceux qui joignent l'attention aux connaissances retirent de chaque *jugerum* de vignes, je ne dis pas quarante ou au moins trente *amphoræ* de vin, quoique je le pense, mais vingt, suivant le calcul de Græcius qui va néanmoins au rabais, n'est-il pas vrai qu'ils vendront aisément à bout d'accroître leur patrimoine, plus que tous ceux qui sont si attachés à leur foin et à leurs légumes ? Cet au-

teur au reste est bien loin de se tromper, puisqu'il voit au contraire clairement et en bon calculateur que, de compte fait, cette espèce de culture est celle qui est la plus avantageuse pour augmenter sa fortune. Car quoique les vignes exigent de très-grandes dépenses, il ne faut cependant pas avoir pour sept *jugera* plus d'un vigneron : encore le vulgaire croit-il bien faire en l'acquérant à bas prix, ou en le choisissant parmi les esclaves criminels que l'on vend à l'encan ; au lieu que je pense, contre l'avis du plus grand nombre, qu'un vigneron de prix est un article très-essentiel. Quoi qu'il en soit, quand on l'aurait acheté huit mille *sestertii*, quand le fonds lui-même de sept *jugera* en aurait coûté sept mille, et qu'il en coûterait encore deux mille pour les ceps de chaque *jugerum* avec leur dot, c'est-à-dire, avec leurs appuis et leurs ligatures, il se trouverait donc qu'on n'aurait dépensé au total que vingt-neuf mille *sestertii* : ajoutez à cela trois mille quatre cent quatre-vingts *nummi* pour l'intérêt à six pour cent par an des deux premières années, où ces vignes ne rapportent pas encore de fruits, parce qu'elles sont, pour ainsi dire, dans leur enfance ; cela fera au total, le principal et les intérêts compris, la somme de trente-deux mille quatre cent quatre-vingts *nummi*. Or si un propriétaire voulait placer cette somme sur des vignes, de même que ceux qui prêtent à usure placent leur argent sur leurs débiteurs, à condition que le vigneron serait tenu de lui en payer en rente perpétuelle l'intérêt à six pour cent dont nous venons de parler, il ne recevrait par an que mille neuf cent cinquante *sestertii*. Mais, d'après ce calcul même, le revenu des sept *jugera* de vignes l'emportera encore, suivant l'opinion de Græcius, sur l'intérêt de ces trente-deux mille

agrorum, tanquam sola sit huic stirpi maxime terra idonea, quæ nihil aliud ferre possit. Sed ne ponendi quidem rationem aut perspicunt, aut perspectam exequuntur : tum etiam dotem, id est instrumentum, raro vineis preparant ; cum ea res, si omissa sit, plurimas operas nec minus arcam patris familias semper exhauriat. Fruuntur vero perleque quam uberrimum præsentem consecuntur, nec provident futuro tempore, sed quasi plane in diem vivant, sic imperant vitibus, et eas ita multis palmitibus onerant, ut posteritati non consulant. Itæc omnia vel certe plurima ex his cum commiserint, quicvis maluit quam suam culpam confiteri : queruntque non respondere sibi vinea, quæ vel per avaritiam vel inscitiam vel per negligentiam perdidit. At si, qui cum scientia sociaverint diligentiam, non, ut ego existimo, quadrageas vel certe triceas, sed ut Græcius minimum computans licet, inquit, amphoras vineas percipiunt ex singulis jugeribus : omnes istos, qui fœuam summam et olera ampleantur, incremento patrimonii facile superant. Nec in hoc errat : quippe ut diligens ratiocinator calculo posito videt, id genus agriculturæ maxime rei familiari conducere. Nam ut amplissimas impensas vineæ poscant, non

tamen excedunt septem jugera unius operam vinitoris, quem vulgus quidem parvi aeris, vel de lapide noxium posse comparari putat ; sed ego plurimorum opinionis dissentiens pretiosum vinotorem in primis esse censeo : isque licet sit emptus [sex, vel potius] sestertis octo millibus, cum ipsum solum septem jugerum totidem millibus annorum partem, vineasque cum sua dote, id est cum pedamentis et viminibus, hinc millibus in singula jugera positas duco : fit tum in assem consummatum pretium sestertiorum xxix millium, tunc accedunt semisses usurarum sestertia tria milia, et quadringenti octoginta nummi biennii temporis, quæ velint infamia vinearum cessat a fructu. Fit in assem summa sortis et usurarum xxxii millium quadringentorum lxxv nummorum. Quod quasi nomen, si ut fenerator cum debitore, ita rusticus cum vineis suis fecerit, ejus summa ut in perpetuum prædictam usuram semissimum dominus constituat, percipere debet in annos singulos mille nongentos quinquaginta sesterties nummos ; quæ computatio vincit tamen redditus vi jugerum, secundum opinionem Græcini, usuram triginta duorum millium quadringentorum octoginta nummorum. Quippe ut determini generis sint vineæ, tamen si cultæ, singulos

quatre cent quatre-vingts *nummi*. Car, si mauvaises que soient ces vignes, pour peu cependant qu'elles soient cultivées, elles rapporteront, sans contredit, un *cullcus* de vin par *jugerum*; et quand on ne vendrait les quarante *urnae* que trois cent *nummi*, qui est le moindre prix du marché, les sept *cullei* ne laisseraient pas de faire une somme de deux mille *sestertii* et cent *nummi*, somme qui serait au-dessus de l'intérêt à six pour cent. Mais le calcul que nous faisons n'est que d'après la supposition de Græcinius : car, pour nous, nous croyons qu'il faut arracher les vignes quand elles rapportent moins de trois *cullei* de vin par *jugerum*. Encore supposons-nous dans notre calcul qu'il n'y aura point de profit à faire sur les marcottes du champ que l'on cultivera au *pastinum*, quoique cet objet soit seul capable d'acquitter tout le prix qu'aura coûté le terrain, pourvu que ce soit un terrain d'Italie et non de province. C'est un point sur lequel il ne peut rester aucun doute à quiconque examinera avec attention ma méthode et celle d'Atticus : en effet, je plante vingt mille marcottes par *jugerum* de vignes, dans les rangées des ceps. Atticus en plante, à la vérité, quatre mille de moins que moi; mais quand sa méthode serait préférable à la mienne, il n'y aurait pas de terrain, si méchant qu'il fût, qui ne rendit plus qu'il n'aurait coûté. Car, mettons qu'il périsse six mille de ces marcottes par la négligence du cultivateur, un acheteur payera néanmoins volontiers trois mille *nummi* les dix mille qui resteront, et trouvera encore son profit à ce marché; or cette somme n'est-elle pas d'un tiers plus forte que les deux mille *sestertii*, que nous avons dit ci-dessus être le prix de ces vignes par *jugerum*? Mais il y a plus, puisque, par mes soins, j'en suis venu au point que les paysans me payent, sans difficulté, six cents *nummi* le

mille de marcottes. Il est vrai que tout autre aurait de la peine à faire un commerce aussi lucratif : car il est très-difficile de s'imaginer combien mes champs, tout petits qu'ils sont, rapportent de vin, ainsi que vous l'avez vu, Silvinius, par vos propres yeux; et l'on m'en eroirait à peine sur ma parole. Je n'ai donc supposé à la marcotte qu'un prix médiocre et commun, afin de pouvoir amener plus promptement à au sentiment, et sans m'exposer à aucune contradiction, ceux qui, par ignorance, redoutent cette espèce de culture. Concluons donc que, soit le produit des marcottes venues dans le terrain labouré au *pastinum*, soit l'espérance des vendanges futures, tout nous doit engager à planter des vignes. Après avoir montré qu'il est raisonnable de le faire, nous allons donner les préceptes relatifs à leur éducation.

IV. Celui dont le projet est de former des vignobles doit surtout prendre garde de s'en rapporter aux soins d'autrui plutôt qu'à ses propres, relativement aux marcottes, en les achetant : il doit au contraire planter chez lui l'espèce de vignes qu'il aura le plus éprouvée, et faire une pépinière dont il puisse tirer ce qui lui en sera nécessaire pour garnir sa terre de ceps. Car du plant étranger, qui se trouve transplanté chez nous d'une contrée différente, s'habitue moins bien à notre sol que celui qui en est natif; et il appréhende, comme tout homme étranger dans un pays, le changement de climat et de terrain. On ne peut même jamais être assuré de sa bonté, parce qu'il est toujours incertain si celui qui l'a planté en a examiné avec soin l'espèce, et s'il l'a bien éprouvée auparavant. C'est pourquoi il ne faut pas croire que ce soit trop d'attendre deux ans pour juger si du plant est dans le cas d'être transplanté, parce qu'il sera toujours très-inté-

utique culleos vini singula earum jugera peraequabunt : utque trecentis numis quadragenae urnae veneant, quod minimum pretium est annonae; consummant nimos septeni cullei sestertia duo milia et centum nimos : ea porro summa excedit usuram emissum. Atque hic calculus quem posuimus, Græcini rationem continet. Sed nos extirpanda vineta censuimus, quorum singula jugera minus quam ternos culleos præbent. Et adhuc tamen sic computavimus, quasi nullae sint viviradices, quæ de pastinato eximantur : cum sola ea res omnem impensam terreni pretio suo liberet; si modo non provincialis, sed Italici ager est. Neque id cuiquam dubium esse debet, cum et nostram et Julii Attici rationem dispunxerit. Nos [jam] enim vicena milia malleolorum per vinea jugerum inter ordines paugimus. Ille minus quatuor milibus deponit : cuius ut vincat ratio, nullus tamen vel inquisitius locus non majorem quantum reddet, quam acceperit impensam : siquidem, ut cultoris negligentia sex milia seminum intereat, reliqua tamen decem milia tribus milibus pumorum libenter et cum lucro redempturum erunt. Quæ summa tertiam partem superat duo milia sestertiorum, quanti constare jugerum vinearum pre-

diximus : quanquam nostra cura in tantum jam processit, ut non inviti sestertiis sexcentis numis singula milia viviradiceis a me rustici mercentur. Sed vix istud aliud præstiterit. Nam nec quisquam nobis facile crediderit, tantum in agellis esse nostris abundantiam vini, quantum tu Silvine novisti. Mediocre itaque vulgatumque pretium viviradiceis posui, quo celerius nullo dissentiente perderi possent in nostram sententiam, qui propter ignorantiam genus hoc agricolationis reformidant. Sive ergo pastinationis reditus seu futurarum spes vindeniarum cohortari nos debet ad positionem vinearum. Quas quoniam docuimus rationis esse conserere, nunc institutionis earum præcepta dabimus.

IV. Cui vineta facere cordi est, præcipue caveat, ne aliene potius cura quam suæ credere velit, neve mercetur viviradicem. Sed genus surculi probatissimum domi conserat, faciatque vitarium, ex quo possit agrum vineis vestire. Nam quæ peregrina ex diversa regione semina transferuntur, minus sunt familiaria nostro solo, quam vernacula. Cæpe velut antiqua reformidant mutatum cæli locum positionem. Sed nec certam generositati

ressant, ainsi que je l'ai dit, d'avoir planté des espèces recherchées. Ensuite on se souviendra de choisir avec attention le terrain que l'on se proposera de planter en vignes. Quand on aura jugé qu'il est tel qu'il doit être, il faudra le travailler au *pastinum* avec le plus grand soin; lorsque cette opération sera faite, il ne faudra pas moins d'attention pour planter la vigne, et quand elle sera plantée on s'attachera à la cultiver avec le plus grand soin : car ce n'est que d'après tous ces procédés qu'on pourra estimer si un chef de famille a bien ou mal fait de confier son argent à sa terre, plutôt que de le faire valoir dans l'oisiveté. Je vais donc traiter à présent de chacun des devoirs que je viens de prescrire.

V. Il ne faut point faire de pépinière de vignes dans une terre maigre, ni dans une terre humide : comme il faut cependant que cette terre ne soit pas totalement dépourvue de sucs, on la choisira plutôt médiocre que grasse. Quoique presque tous les auteurs aient désigné pour cet objet le terrain le plus gras, je ne erois pas que leur système soit avantageux au cultivateur; car quoique les plantes déposées dans un terrain robuste y prennent avec facilité et y poussent promptement, si cependant, lorsqu'elles seront devenues des marcottes formées, on vient à les transplanter dans un terrain plus mauvais, elles se dessècheront, et ne pourront plus y croître. Or un cultivateur prudent doit plutôt transplanter de la mauvaise terre dans une meilleure, que de la bonne dans une plus mauvaise. C'est pourquoi la médiocrité est la qualité que j'approuve le plus dans le choix du terrain, parce que c'est

celle qui participe le plus du bon et du mauvais à la fois : car, soit que par la suite on soit obligé, lorsque le plant sera venu, de le transférer dans un terrain maigre, il s'apercevra à peine de la différence de sa position, en ne quittant qu'une terre qui était médiocre pour une qui sera maigre; soit que le terrain où on le plantera soit plus gras, il y viendra bien plus tôt et y sera plus fertile. D'un autre côté, il n'est pas raisonnable de former une pépinière dans un terrain très-maigre, parce que la plus grande partie des marcottes y dépérit, et que celles que l'on peut sauver n'arrivent que très-tard au point nécessaire pour être transplantées. Ainsi un terrain médiocre et légèrement sec est le plus propre à former une pépinière. Il faudra commencer par le retourner à la houe, après quoi on laissera, entre les rangées sur lesquelles sera aligné le plant, des espaces de trois pieds que l'on cultivera; et l'on mettra quatre-vingts mailletons (crocettes) dans chacune des rangées, qui auront deux cent quarante pieds de longueur. Ce nombre demandera pour un *jugum* entier trois mille deux cents mailletons. Mais, avant d'en venir là, il faut examiner et choisir les mailletons; car, comme je l'ai souvent dit, le point que l'on doit regarder comme la base de cette opération, c'est de ne planter que les espèces dont on sera le plus sûr.

VI. Il y a deux choses à observer dans le choix du plant : car il ne suffit pas d'examiner en général si la mère dont on le tire est féconde, mais il faut encore examiner plus particulièrement s'il a été tiré des parties du tronc qui ont la vertu productrice et qui sont les plus fertiles. Or on ne doit pas juger de la fécondité d'une vigne

fidem pollicentur, cum sit incertum, an is, qui e inseruerit ea, diligenter excolatum probatumque genus succuli deposuerit. Quamobrem biennii spatium longa esse minime existimandum est, intra quod utique permissivitas seminum respondet; cum semper, ut dixi, plurimum retulerit exquisiti generis stirpem deposuisse. Post hæc deinde neminerit, accurate locum vicinis eligere : de quo cum judicaverit, maximum diligentiam sciat adhibendam pastinationi : quam cum peregerit, non minore cura vitem conserat : et cum posuerit, summa sedulitate culture serviat : id enim quasi caput et columnæ est impensarum; quoniam in eo consistit, melius an sequius terre mandaverit paternis familiis pecuniæ, quam in otio tractare. Igatur unum quodque eorum que proposui, suo jam persequar ordine.

V. Vitarium neque jejuna terra, neque ubiq. facienda est : succosa tamen ac mediocri potius, quam pingui; tametsi fere omnes auctores huius rei latissimum locum destinaverint. Quod ego minime reor esse præ agricola. Nam depositæ stirpes valido solo, quamvis celeriter comprehendant alique prosiliant, tamen cum sunt vivaces factæ, si in pejor transferantur, retorrescunt, nec adolescere queunt. Prudentis autem coloni est, ex deteriori terra potius in meliorem, quam ex meliore in deter-

riorem transferre. Propter quod mediocritas in electione loci maxime probatur, quoniam in confinio boni malique posita est. Sive enim postmodum necessitas postularit lempestiva semina jejuno solo committere, non magnam sentient differentiam, cum ex mediocri terra in exilium translata sunt : sive latior ager consensum est, longe celerius in ubertate coalescent. Rursus tenuissimo solo vitarium facere minime rationis est, quoniam malleolorum pars major deperit, et quæ superest, tarde fit idonea transtationi. Ergo mediocritas et modice sicca ager vitatio est aptissimus, isque bipalio prius subigi debet, quæ est altitudo pastinationis, cum in duos pedes et semissem convertitur humus, ac deinde tripedaneis relichis spatiis, quæ per semina excolantur, in singulis ordinibus, qui duos quadragenos pedes obtinent, octogeni malleoli pangendi sunt. Is numerus consummat per totum jugum seminum millia tria et ducenta. Verum hæc curam prævenit inquisitio et electio malleolorum. Nam ut sape jam retuli, quia fundamentum est prædictæ rei, probatissimum genus stirpis deponere.

VI. Sed electio dupliciter faciendæ est : non enim solum fecundam esse matrem satis est, ex qua semina petuntur, sed adhibenda ratio est subtilior, ut ex his partibus trunci sumantur, quæ et genitales sunt et maxime fertiles. Vitis



dont on cherche à avoir de la race, d'après le seul motif qu'elle porte beaucoup de grappes, d'autant que cette multiplicité de grappes peut provenir de la grandeur du cep et de la multitude de ses branches à fruit, et que quoiqu'une vigne soit chargée de beaucoup de grappes, on ne pourra pas dire néanmoins qu'elle soit fertile, si elle n'en a qu'une seule sur chaque branche : mais s'il y a un grand nombre de grappes sur chaque pampre de cette vigne, si elle jette beaucoup de branches à fruits de chacun de ses boutons, si enfin les branches qui sortent de son bois dur, ou les rejetons des pampres eux-mêmes, produisent quelques raisins, une telle vigne étant sans difficulté féconde, c'est sur elle que l'on doit choisir des mailletons. Or un mailleton est une (erocette) jeune branche à fruit, née sur un fonet de l'année précédente : ce nom lui vient de sa ressemblance avec un petit maillet, puisqu'il débordé de droite et de gauche dans la partie par laquelle on l'a séparé de l'ancien sarment. Nous pensons qu'il faut choisir les mailletons sur les ceps les plus féconds, dans tous les temps indifféremment ou l'on taille la vigne, et les mettre en terre avec attention dans un lieu médiocrement humide, mais non marécageux, en leur laissant trois ou quatre boutons hors de terre, pourvu cependant que l'on regarde comme un point très-essentiel d'examiner si la vigne dont on les a tirés n'est point sujette à perdre sa fleur, si son raisin n'a point de difficulté à grossir, et s'il ne mûrit pas trop tôt ni trop tard, parce que, dans le premier cas, il est moleste par les oiseaux, comme il l'est dans le second par les mauvais temps de l'hiver. Mais une seule vendange ne suffit pas pour nous mettre à même

de reconnaître si une vigne jouit de ces avantages, puisqu'il peut arriver, soit par la fertilité de l'année, soit par d'autres raisons, qu'une vigne, quoique naturellement stérile, produise une fois par hasard avec abondance. Mais lorsqu'on sera assuré de la bonté d'un cep après plusieurs années de service, pour n'exprimer ainsi, on ne doit point douter de sa fécondité. Cependant il n'est pas nécessaire de pousser ses recherches sur ce point au delà de quatre ans : c'est ordinairement la le temps requis pour mettre en évidence la bonté des plantes, parce que c'est celui qu'il faut au soleil, en suivant l'ordre des signes depuis le commencement de sa course, pour revenir au point du zodiaque dont il était parti. Ceux qui s'occupent de l'astronomie donnent à cette période, qui comprend mille quatre cent soixante et un jours entiers, le nom d'*ἀποκρῆσις*.

VII. Mais je suis certain, P. Silvius, qu'il y a longtemps que vous demandez tout bas de quelle espèce doit être cette vigne féconde que nous décrivons avec tant de soin, et si nous entendons parler de quelqu'une de celles qui passent communément pour être les plus fécondes : car le plus grand nombre vante la *Bitorica*, beaucoup la *spionia*, quelques-uns la *basilica*, et d'autres *Parclara*. Nous ne refusons pas effectivement nos éloges à ces espèces de vignes, puisqu'elles rendent beaucoup de vin. Mais la règle que nous nous proposons de donner, et de planter des vignes d'une telle espèce, qu'en ne rapportant pas de fruits moins abondants que les précédentes, elles soient en outre d'un goût distingué, tel que celui des Amicees, ou tout au moins d'un goût approchant.

autem fecunda, cujus progeniem studiosius submittere, non tantum debet eo aestimari, quod avas complures exigit. Potest enim tanta vastitas id accidere et frequentia palmitum : nec tamen eam totam dixerim, cujus singulae vine in singulis sarmentis conspiciuntur ; sed si per minimeque paucissima major numerus uvaram dependet ; si ex singulis gemmis compluribus materiis cum fructu geminal ; si denique etiam e duro virgine cum aliis quibus recensitis citat ; si etiam nepotum fructu gravida est : ea sine dubitatione ferax destinari debet legendo malleo. Malleolus autem novellus est palme imitatus prioris anni flagello, e geometrisque ad similitudinem, quod in ea parte, qua defluit ex vetere sarmento, promineus utrinque multas speciem præbet. Hinc ex formidissima stirpe legendum censuimus omni tempore, quo vinee putantur, ne super terram gemmis tribus vel quatuor extantibus diligenter oblegendum loco modice humido, non nigrescente : dum tamen antiquissimum sit considerare, ne vitis, ex qua is sumitur, incipientem floribus habeat eventum, ne difficulter acinus ingrandescat, ne aut præcoquem aut serem maturitatis fructum afferat. Nam illa voluctibus, hæc etiam tempestatibus liemis indestatur. Tale porro genus non una comprobatur vindemia. Potest

enim vel anni provenit vel alius de causis etiam naturaliter fæcunda vitis semel exuberare. Sed ubi plurimum velut emeritis ammonit stipendiis fides sacculo constitit, nihil dubitandum est de fecunditate. Nec tamen ultra quadriennium talis extenditur inquisitio : id enim tempus fere vintium generositate decantat, quo sol in eandem partem signiferi per eosdem annos redit, per quos cursus sui principium ceperat. Quem circulum metus duntaxat integrorum mille quadrigentorum sexaginta unius ἀποκρῆσις vocat studiosi rerum celestium.

VII. Sed certum habeo, P. Silvius, jandudum te tacitum requirere, cujus generis sit ista fecunda vitis, quam nos tam accurate describimus, quæ de iis aliqua significetur, quæ vulgo nunc habentur brevissime. Plurimi namque Bitoricam, nulli spioniam, quidam basilicam, nonnulli areclaram laudibus etiam. Nos quoque hæc genera non frandamus testimonio nostro : sunt enim largissimi vini : sed propositionibus docere vineas ejusmodi consere, que nec minus uberes fructus prædictis generibus afferant, et sint præfusi saporis, velut Amiceæ, vel certe non procul ab eo gustu. Cui nostre sententia scio pene omnium agricolarum diversata esse opinionem, quæ de Amiceæ inveterata ferax tam tempore convallit,

Je sais que presque tous les agriculteurs sont en cela d'un avis différent du mien, et qu'ils tiennent à l'opinion ancienne qui a prévalu sur le compte des vignes Aminées, par laquelle on croit depuis longtemps qu'elles sont affectées d'une stérilité naturelle dans ces pays-ci. Ceci nous force donc à reprendre les choses de plus haut, et à confirmer par une multitude d'exemples notre méthode, qui se trouve condamnée par la négligence autant que par l'imprudence des cultivateurs, afin de la tirer des ténèbres de l'ignorance qui l'ont obscurcie, et de reprendre sur elle le jour pur de la vérité. C'est pourquoi il ne sera pas hors de propos de nous occuper avant tout de ce qui paraît pouvoir faire revenir de cette erreur, devenue publique.

VIII. Si nous voulons donc, P. Silvius, pénétrer par les yeux pereants de l'esprit jusqu'à la nature des choses, nous trouverons qu'elle n'a établi, relativement à la fécondité, qu'une loi unique et égale pour les plantes, comme pour les hommes et les autres animaux, et qu'elle n'a point partagé ses faveurs particulières à certaines nations ni à certaines contrées, comme si elle eût voulu en priver totalement les autres. Il y a des nations à qui elle a donné à la vérité la faculté d'engendrer une postérité nombreuse, comme, par exemple, les Égyptiens et les Africains, chez qui l'on voit très-fréquemment et presque habituellement les femmes accoucher de deux enfants à la fois; mais elle a voulu en même temps qu'il se trouvât aussi en Italie des exemples d'une fécondité singulière: témoin ces deux femmes d'Albe, de la famille des Curiaques, mères chacune de trois enfants à la fois. Elle a donné de l'éclat à la Germanie par ses armées composées d'hommes très-grands; mais elle n'a pas absolument privé les autres

nations d'hommes de la plus haute taille, puisque M. Tullius Cicéron assure qu'il s'est trouvé un citoyen romain, nommé Nævius Pollion, qui avait un pied au-dessus des plus grands hommes, et que nous avons été nous-mêmes tout récemment à portée de voir, dans la pompe des jeux du cirque, un Juif de nation, qui était d'une taille plus haute que celle du Germain le plus grand. Je passe aux bestiaux. La ville de Mévania est célèbre par la taille et la force de ses bêtes de somme, comme la Ligurie l'est par la petitesse des siennes: cependant on voit à Mévania de petits bœufs, comme on voit quelquefois dans la Ligurie des taureaux d'une force remarquable. L'Inde passe pour surprenante par la grosseur de ses bêtes féroces: qui est ce qui contestera cependant qu'il y en ait ici d'aussi grosses, puisque nous voyons des éléphants nés dans l'enceinte même de notre ville? Je reviens aux productions de la terre. On prétend que la Mysie et la Libye sont fertiles en blé, sans cependant que les campagnes de l'Apulie et de la Campanie manquent de riches récoltes; que le Tmole et le Corycæ sont fameux par leurs fleurs de safran, comme la Judée et l'Arabie le sont par l'excellence de leurs plantes odoriférantes, quoique notre ville elle-même ne manque pas de ces sortes de plantes, puisque nous voyons déjà venir en feuilles, dans plusieurs de ses quartiers, la cannelle et l'arbrisseau qui produit l'encens, ainsi que nous y voyons des jardins fleuris de myrrhe et de safran. Ces exemples nous prouvent donc que l'Italie répond très-bien aux soins de ses habitants, puisqu'elle s'est habituée, moyennant l'application des cultivateurs, à porter les productions de presque tout l'univers; de façon qu'il doit nous rester encore moins de doute à cet égard par rapport à un fruit qui

*tanquam nati et ingenita sterilitate laborantibus: quo magis nobis ex alto repetita compluribus exemplis firmanda ratio est, quæ desidia nec minus imprudentia colonorum damnata, et velut ignorantia tenebris obacata luce veritatis eruit. Quare non intempestivum est nos ad ea præverti, quæ videntur hunc publicum errorem corrigere posse.*

VIII. Igitur si rerum naturam, P. Silvius, velut acervibus mentis oculis intueri velimus, reperimus pariem legem fecunditatis eam dixisse virentibus, atque hominibus cæterisque animalibus: nec sic aliis nationibus regionibusque proprias tribuisse dotes, ut aliis in totum similia munera denegaret. Quibusdam gentibus numerosam progenerandi sobolem dedit, ut Ægyptiis et Afris, quibus gemini partus familiares, ac pene solennes sunt: sed et Italia generis esse veluit eximia fecunditatis Albanas Curiaque familie trigeminarum matres. Germaniam decoravit altissimorum hominum exercitibus: sed et alias gentes non in totum fraudavit præcipue stature viris. Nam et M. Tullius Cicero testis est Romanum fuisse civem Nævium Pollionem pede longiorem quam quæcumque

*longissimum: et nuper ipsi videre potuimus in apparatu pompe Circensium ludorum Judææ gentis hominem proceriorem celatissimo Germano. Transeo ad pecudes. Armentis sublimibus insignis Mevania est, Liguria parvis: sed et Mevania: hos humilis et Liguria: nonnunquam taurus eminentis stature conspicitur. India perhibetur mollibus ferarum mirabilis: pares tamen in hac terra vastitate helnas progenerari quis neget? cum intra mœnia nostra natos animadvertamus elephantos. Sed ad genera frugum redeo. Mysiam Libanque largis aiunt abundare frumentis: nec tamen Apulos Campanosque agros opinis defici segetibus. Tmolem et Corycæon florere croco; Judæam et Arabiam pretiosis odoribus illustrem haberi: sed nec nostram civitatem prædictis egere stirpibus: quippe compluribus locis urbis jam casiam frondentem conspicimus, jam tuream plantam, florentesque hortos myrrhæ et croci. His tamen exemplis nimium admonemur, curamortalium obsequientissimum esse Italiam, quæ pene totius orbis fruges adhibito studio colonorum ferre dilacerat. Quo minus dubitemus de eo fructu, qui velut indigena peculiarisque et vernaculus est hujus soli. Neque enim*

est comme natif de ce pays, et que l'on peut regarder comme étant propre à notre sol, et comme y ayant pris naissance. Car il est constant que les vignes des cantons de Cœube, de Massique, de Surrentum et d'Albe sont, par l'excellence de leur vin, les premières de toutes celles qui sont sur la terre.

IX. Peut-être nos vignes n'ont-elles pas toute la fécondité qu'on pourrait désirer; mais l'industrie d'un cultivateur peut les aider à l'acquérir. Car si la nature, cette mère si bienfaisante de toutes les productions en tout genre, a enrichi, comme je viens de le dire, chaque nation et chaque contrée des dons particuliers qu'elle leur a faits, sans cependant en avoir privé absolument les autres, pourquoi douterions-nous qu'elle eût suivi aussi la même règle par rapport aux vignes? Pourquoi (en voulant que certaines espèces d'entre elles, comme la *Biturica* ou la *basilica*, fussent plus particulièrement fécondes que d'autres) aurait-elle rendu les Aminees stériles, au point que sur plusieurs milliers de ceps il ne s'en pût pas trouver, même en très-petit nombre, qui fussent fécondes, comme il s'est trouvé parmi les habitants de l'Italie des femmes fécondes, telles que ces sœurs d'Albe dont nous avons parlé? Non-seulement le contraire est vraisemblable, mais même l'expérience nous en a démontré la vérité, puisque nous avons eu en notre possession des vignes Aminees qui avaient ce caractère de fécondité, tant dans le canton d'Ardee, qui nous a appartenu jadis pendant un long espace de temps, que dans celui de Carseole et dans celui d'Albe. Nous n'en comptons à la vérité qu'un très-petit nombre dans ce cas; mais aussi leur fertilité était telle, que chaque cep rapportait trois *urnæ* de vin quand il était attaché au joug, et dix *amphoræ* quand il était en treilles. Au sur-

plus, cette fécondité que nous attribuons aux vignes Aminees ne doit pas paraître incroyable : car comment Terentius Varron, et avant lui M. Caton, auraient-ils pu assurer que les anciens cultivateurs retiraient de chaque *jugurum* de vignes six cent *urnæ* de vin, si les Aminees, qui étaient presque les seules que l'on eonnût alors, n'eussent pas été fécondes? à moins que nous ne pensions qu'ils aient cultivé des *Bituricæ* ou des *basilicæ*, quoique nous ne connaissions que depuis très-peu de temps ces dernières, que nous avons même tirées incontestablement des provinces éloignées, et quoiqu'il soit reconnu comme un fait certain, même aujourd'hui, que les vignes Aminees sont les plus anciennes de toutes. Si quel'un donc, après avoir éprouvé par plusieurs vendanges des vignes Aminees, en trouvait de telles que les miennes, dont je parlais tout à l'heure, et qu'il les distinguât des autres pour en tirer des mailletons qui seraient très-féconds, il pourrait parvenir par ce moyen à faire des vignobles aussi bons que fertiles : car il n'est point douteux que la nature elle-même n'ait voulu que les enfants ressemblassent à leur mère; ce qui a fait dire à ce berger dans les Bœoliques : *De même que je serais que les petits chiens et les chevreux ressemblent à leurs mères*. C'est pour cela que ceux qui s'adonnent aux combats sacrés conservent avec le plus grand soin la race des chevaux d'attelage les plus légers, parce qu'ils se flattent de l'espérance de remporter des victoires, en multipliant la progéniture des plus excellents animaux. Ainsi, fondons l'espérance d'une vendange abondante sur le choix du plant tiré des vignes Aminees les plus fertiles, de même que l'on fonde l'espérance de la victoire sur le choix des races issues de juments qui ont été victorieuses dans les jeux olympiques; et ne nous désis-

*subium est Massici Surrentinique et Albani atque Casculi agri vites omnium, quas terra sustinet, in nobilitate vini principes esse.*

IX. Fecunditas ab his forsitan desideretur : sed et hæc adjuvari potest cultoris industria. Nam si, ut paullo ante retuli, benignissima rerum omnium parens natura quasque gentes atque terras ita numeribus propriis diflavet, ut tamen ceteras non in universum similibus dotibus frandaret : cur eum dubitamus etiam in vitibus prædictam legem servasse? ut quavis earum gentis aliquod præcipue fecundum esse voluerit, tanquam Bituricum aut basilicum; non tamen sic Amineum sterile reddiderit, ut ex multis millibus ejus ne paucissimum quidem vites fecunde tanquam in Italicis hominibus Albane ille sorores reperiri possint. Et autem cum sit verisimile, tum etiam verum esse nos docuit experimentum, cum et in Ardeatino agro, quem multis temporibus ipsi ante possedimus, et in Carseolano itaque in Albano generis Amineæ vites inguistiudini notæ idemque numero quidem perpaucas, veram ita fertiles, ut in jugo singulae ternas

urnas præberent, in pergulis autem singulae denas amphoras perarquant. Nec incredibilis debet in Amineis hæc fecunditas videri. Nam quemadmodum Terentius Varron et ante eum M. Caton possent affirmare, sexcentenas urnas præcis cultoribus singula vinearum jugera fudisse, si fecunditas Amineis defuisset, quas plerumque solas antequam novarent? nisi si putamus, ea que nuper ac modo plane longinquis regionibus accessit notitie nostræ sunt tradita, Biturici generis aut basilici vineta eos coluisse, cum vetustissimas quasque vineas adhuc existimamus Amineas. Si quis ergo tales, quales paulo ante posui, se nec retuli, Amineas pluribus vindemiis exploratas nolet, ut ex his mailletons feracissimos eligit, possit is pariter generosas vineas et uberes efflicere. Nil enim dubium est, quin ipsa natura sobolem nativæ similis esse voluerit. Unde etiam pastor ille in Bœoliciis ait : *Sic canibus catulos similes, sic mulieribus hardos noram*. Unde sacrorum cultumque studiosi permixtionum quadrigarum semina diligenti observatione custodiant, et spem futurarum victoriarum concipiunt propagata sobole gene-

tons pas de ce projet sous le prétexte que son exécution demandera un temps considérable, puisqu'elle ne souffrira pas d'autre retard que celui qu'entraînera nécessairement l'épreuve d'un cep, et que, dès qu'on se sera assuré de sa fécondité, on l'aura bientôt multiplié par la voie de la greffe. C'est un fait certain, et dont vous pouvez rendre témoignage, vous surtout, P. Silvius, qui devez vous rappeler très-bien que j'ai peuplé deux *jugera* entiers de vignes en deux ans, avec les greffes que m'avait fournies une seule vigne hâtive que vous possédiez dans la Ceretania. Combien en effet vous imaginez-vous que l'on aurait pu enter de vignes dans le même espace de temps, avec les mailletons qu'auraient pu fournir ces deux *jugera*, puisqu'ils n'étaient eux-mêmes que le résultat d'un seul cep? Si donc, ainsi que je l'ai dit, nous voulons y apporter du soin, et ne point ménager notre peine, nous formerons aisément, par la voie que je viens de prescrire, des vignes Aminées aussi fertiles que le peuvent être les *Lituriceæ* ou les *basilicæ* : il suffira pour cela d'avoir l'attention, en transférant le plant, de ne le point mettre sous un climat différent de celui où il était auparavant, ni dans un terrain d'une autre nature, et de le maintenir dans l'habitude à laquelle il était fait, parce qu'ordinairement un cep dégénère, lorsque la situation du terrain ou la température de l'air lui sont contraires, de même que si on le tire d'un arbre pour l'attacher au joug. C'est pourquoi nous le transférerons d'un lieu froid dans un lieu froid, d'un lieu chaud dans un qui le soit pareillement, et d'un plant de vigne dans un autre de la même nature. Cependant les ceps de raisin Aminé

sont plus en état de supporter un climat chaud au sortir d'un froid, que d'en soutenir un froid au sortir d'un chaud, parce que toutes les espèces de vignes, et surtout celle-là, aiment naturellement mieux la chaleur que le froid. Mais la qualité du sol est aussi très-intéressante, et il faut toujours transférer le plant d'un sol maigre ou médiocre dans un meilleur. Car une plante accoutumée à un terrain gras ne peut absolument se faire à la maigreur d'un autre, à moins qu'on ne le fume fréquemment. Voilà les préceptes généraux que nous avions à donner, relativement à l'attention avec laquelle on doit choisir les mailletons. Maintenant voici un précepte particulier pour les choisir non-seulement sur une vigne très-feconde, mais encore sur la partie la plus féconde de cette vigne.

X. Le plant le plus fertile n'est pas, comme les anciens auteurs l'ont dit, l'extrémité de ce qu'on appelle la tête de la vigne, c'est-à-dire, ses derniers foyets, et les plus allongés : car c'est encore un point sur lequel les agriculteurs se trompent. La première cause de leur erreur est la beauté et la multitude des grappes que l'on voit ordinairement sur les sarments les plus allongés d'une vigne, quoiqu'on ne doive pas s'y laisser tromper, puisque cela ne provient point d'une fertilité qui soit naturellement inhérente à cette branche, mais de l'avantage de sa position, parce que tout le suc et toute la nourriture ne font que glisser légèrement sur les autres parties du tronc, jusqu'à ce qu'ils soient parvenus à son extrémité. En effet, tous les aliments des plantes sont attirés comme une espèce d'âme végétante vers leurs parties supérieures, par l'effet d'une aspiration naturelle qui se fait à travers la

rosi armenti. Nos quoque pari ratione velut Olympionicarum equarum, ita feracissimarum Aminæarum seminibus electis, large vindemia sicut capimus. Neque est quod temporis tarditas quenuquam deterreat : nam quidquid more est, in exploratione surrecti absimulat. Ceterum cum fecunditas vitis comprobata est, celeriter institutis ad maxima numerum perducitur. Ejus rei testimonium tu præcipue, Publi Silvius, præbisse nobis potes, cum pulchre memineris, a me duo jugera vinearum intra tempus biennii ex una præcoque vite, quata in Ceretano tuo possides, insigne facta consummata. Quenam igitur existimas vitium numerum intra tantundem temporis interseri posse duorum jugatum malleolis, cum sint ipsa duo jugera minus vitis progenies? Quare si, ut dixi, laborem et curam velimas adhibere, fedè prædicta ratione tam feraces Aminæ generis vineas constituturus, quam Litorici aut basilici : tantum retulerit, ut in transferendis seminibus similem statum celi locique et ipsius vitis habitum observemus : quoniam plerumque degenerat surrectus, si aut situs agri aut aeris qualitas repugnat, aut etiam si ex arbore in jugum deturrit. Itaque de frigidis in frigidis, de calidis in similibus de vineis in vineas transferemus. Mædæ Latene ex frigido statu stirps Aminea potest

calidam sustinere, quam ex calido frigidum : quoniam cum omne vitis genus tum maxime prædictum naturaliter letatur tepore potius quam frigore. Sed et qualitas soli plurimum juvat, ut ex macro aut mediocri transducatur in medius. Nam quod assuetum est pingui, nullo modo maciem ferre patitur, nisi sapiens stercores. Atque hæc de cura eligendi malleoli generum præcepimus ; nec illud proprie specialiter, ut non solum ex fecundissima vite, sed etiam e vitis parte feracissima semina eligantur.

X. Feracissima autem semina sunt, non ut veteres auctores tradiderunt, extrema pars ejus, quod caput vitis appellant, id est, ultimum et productissimum flagellum : nam in eo quoque falluntur agricola. Sed erroris est causa prima species, et numerus uvarum, qui plerumque conspiciuntur in productissimo sarmento. Quæ res nos decipere non debet. Id enim accidit non pabulis ingenta fertilitate, sed loci opportunitate, quia reliquas trunci partes humores omnis et alimentum, quod a solo ministratur, transcurrit, dum ad ultimum perveniat. Naturali enim spiritu omne alimentum virentis quasi quedam anima per medullam trunci veluti per siphonem, quem diabetem vocant medicus, trahitur in summum : quo cum pervenerit, ibi

mollie du tronc, comme a travers un de ces si-  
phons que les machinistes appellent *diabètes*; et  
lorsqu'ils y sont parvenus, ils s'y arrêtent et s'y  
consument. C'est pour cela que les sarments les  
plus forts d'un cep sont ceux qui sortent ou de  
sa tête, ou de la partie de son pied la plus voi-  
sine de ses racines. Les sarments qui sortent  
du bois dur sont également stériles, quoiqu'ils  
soient très-robustes; et cela par deux rai-  
sons : parce qu'ils n'ont point de fruit, et parce  
qu'ils sont nourris du suc le plus voisin de la  
terre, et par conséquent le plus entier et le plus  
pur. On approuve au contraire ceux de l'ex-  
trémité supérieure, comme étant fertiles et  
robustes, par la raison qu'ils sortent d'une par-  
tie tendre de la vigne, et qu'ainsi que je le di-  
sais à l'instant, toute la nourriture qui est par-  
venue jusqu'à eux ne se distribue plus ailleurs;  
au lieu qu'on regarde comme les plus maigres  
ceux qui se trouvent entre les uns et les autres,  
parce que le suc ne fait que les effleurer,  
étant intercepté en partie par les sarments de  
dessous, et attiré en partie par ceux de dessus.  
Il ne faut donc pas regarder comme inrinsequem-  
ment féconds les foyers des extrémités soit su-  
périeures, soit inférieures, quand même ils  
rapporteraient beaucoup de fruits, puisqu'ils ne  
le feraient que parce qu'ils y seraient forcés par  
leur position; et les sarments qui doivent passer  
pour tels sont bien plutôt ceux qui, étant au  
milieu de la vigne, ne sont point néanmoins  
stériles, quoique dans une mauvaise position,  
et qui font preuve de leur bonté par l'abondance  
de leurs fruits. Le plant pris de cette partie dé-  
gène rarement après qu'il est transféré, parce  
qu'il trouve infailliblement alors une meilleure  
position au sortir d'une mauvaise. En effet, ou on  
le dépose dans une terre labourée au *pastinum*,  
ou on le greffe sur un tronc de vigne; et dans  
les deux cas il trouve toujours une nourriture

plus abondante que celle qu'il avait par le passé,  
puisqu'il en manquait absolument. Ainsi nous  
observerons de prendre le plant dans les parties  
que nous venons de désigner, auxquelles les pay-  
sans donnent le nom d'*humerosi*, pourvu cepen-  
dant que nous ayons vu précédemment ces par-  
ties porter du fruit. Car s'il arrivait qu'elles n'en  
eussent point porté, quoiqu'elles soient à la vé-  
rité celles que l'on doit rechercher dans la vi-  
gne, nous ne croyons pas néanmoins que ce fût  
une raison suffisante pour assurer la fertilité du  
maillon qu'on y prendrait. C'est pourquoi rien  
n'est plus faux que l'opinion de ces agriculteurs,  
qui pensent qu'il n'est pas important d'examiner  
combien de grappes a porté un sarment, pourvu  
qu'il soit pris sur une vigne fertile, et qu'il ne  
soit point de ceux qui sortent du bois dur, et  
que l'on appelle des sarments *pampinaria*. Cette  
opinion, qui provient de l'ignorance dans le choix  
du plant, est cause que les vignes commencent  
par être peu fécondes, et qu'elles finissent par  
devenir absolument stériles. Qui est-ce en effet  
qui, depuis la longue suite d'années qui se sont  
écoulées jusqu'à nous, s'est avisé de donner à  
un agriculteur un ordre conforme à ce que nous  
venons de dire, en l'envoyant choisir des maille-  
tons? Il y a plus: qui est-ce qui ne commet pas  
ce à la précision aux gens les plus ignorants,  
et à ceux qui sont incapables de faire toute au-  
tre besogne? Aussi cet usage est-il cause que  
cette opération, qui est cependant une des plus  
importantes, est toujours faite par les plus im-  
prudents et les plus néchalants de tous les hom-  
mes, parce qu'ainsi que je le disais tout à l'heure,  
on délègue à cette fonction l'homme le plus inu-  
tile que l'on puisse trouver, et celui qui est in-  
capable de supporter tout autre travail; d'où il  
arrive que quand un tel homme aurait quelques  
connaissances sur le choix des mailletons, il les  
déguste ou ne les met point en usage par noncha-

consistit atque consumitur. Unde etiam materio veie-  
mentissime reperitur aut in capite vitis aut in cruce  
vicino radicibus. Sed et hæc stériles, quæ e duro trunco  
ascendunt, ex causa robustæ sunt: quod a terra vacuit,  
quodque ex proximo terre integro atque dilato sacro  
alimentum: et illæ fertiles ac firmæ, quæ a tenero proce-  
punt, et quicquid, ut supra dixi, ad eas alimentum perve-  
nit, individuum est. Mediæ sunt macerimæ, quæ trans-  
eunt hinc parte alioque interceptæ, illinc ad se trahit  
humor. Non debet igitur ultimum flagellum quasi fecun-  
dum observari, etiam si plurimum afferat; superius loci  
libertate in fructum cogitur: sed illi sarmentum quod me-  
dia vite situm, nec importuna quidem parte deuit, ac  
numeroso fœtu benignitatem suam ostendit. Hæc sarculus  
translatus rarius degenerat, quoniam ex deteriore statu  
meliores sortitur. Sive enim pastinatio depouitur, sive  
trunco inseritur, longioribus salutar alimentis, quam  
prius, cum esset in eodem. Itaque custodiendus, ut ex

proditiis locis, quos humerosi rustici vocant, semina  
legamus, etiam tamen, quæ altissime fructum antea annu-  
verimus. Nam si fœta verna sint, quamvis indubi-  
tem partem viti nihil censemus ad fructum conferre  
malleola. Quare vltimisima est eorum agricultorum opi-  
nio, qui ultimum referre credunt, quod vix sarmentum  
habere, dum ex vite ferti legatur et non ex duro trunco  
emittitur, quod pampinum vocant. Hæc autem opinio,  
quæ orta est ex incerta seminum eligendorum, primum  
peritiam fecundas vineas, deinde etiam nimis stériles red-  
dit. Quis enim omnino iam per tam longam seriem anno-  
rum agricola malleolum legentibus præcepit ea, quæ paulo  
ante retulimus? Immo quis non imprudentissimum quæ-  
que, et eum qui nihil aliud operis ferre valeat, hunc ne-  
gotio delegat? Itaque ex hac consuetudine veniunt impru-  
dentissimi ad rem maxime necessariam: deinde etiam in-  
fermissimi et inutilissimi quisque, ut dixi, qui nullum  
aliud laborem terre quam, hunc officio applicatur. Is porro

lance; qu'il ne se pique d'aucune attention ni d'aucun scrupule, pourvu qu'il vienne à bout de compléter la quantité des mailletons que le métayer lui aura ordonné de choisir; et qu'enfin il n'a en vue que de remplir la tâche qui lui est imposée : ce à quoi il parvient d'autant plus aisément, que, quand il s'est agi de l'instruire, ses maîtres, pour lui donner la facilité de suivre leurs préceptes, se sont bornés à lui prescrire de ne point arracher les sarments sortis du bois dur, mais de prendre le plant dans tout le reste du cep. Pour nous, nous suivons un usage que la raison nous avait dicté, et que l'expérience a confirmé depuis, c'est-à-dire que nous ne choisissons pas d'autre plant, et que nous ne pensons pas même qu'il y en ait d'autre fructifiant que celui qui, placé dans la partie de la vigne destinée à sa reproduction, y a porté du fruit. Car celui qui, placé dans une partie stérile, s'est montré ou fertile ou robuste quoique sans fruits, n'a qu'une apparence trompeuse de fécondité, sans avoir réellement la faculté de se reproduire. La raison nous démontre la vérité incontestable de cette proposition, si nous admettons une fois que toutes les parties des plantes qui produisent des fruits ont chacune des fonctions qui leur sont spécialement affectées, de la même manière que chaque membre de notre corps a ses fonctions particulières. Nous voyons en effet que l'âme a été soufflée dans l'homme, comme pour conduire et diriger ses membres; que ses sens lui ont été départis pour discerner les objets par le toucher, l'odorat, l'ouïe et la vue; que les pieds ont été mis à la place qu'ils occupent pour marcher, comme les bras à la leur pour embrasser; que, sans m'étendre ici plus que de raison dans les détails des fonctions de tous nos membres, les oreilles ne peuvent

rien faire de ce qui est du district des yeux, comme ceux-ci ne peuvent rien faire de ce qui est du district des oreilles; que de même la faculté d'engendrer n'a pas été donnée aux mains ni aux pieds, mais que le père de l'univers, voulant que cette faculté fût hors de la portée des hommes, l'a cachée dans l'intérieur du ventre, afin que ce fût comme en secret et à couvert que cet éternel Créateur des êtres, doué d'une raison divine, pût s'occuper, pour ainsi dire, à mélanger, dans certains lieux cachés du corps, les éléments sacrés de l'esprit qui nous anime, avec les principes terrestres de notre constitution, pour former par là cette machine animée. Il a suivi la même loi pour la formation des bestiaux et des plantes, comme pour celle des différentes espèces de vignes. En effet, la nature, qui est la mère de toutes ces différentes espèces de vignes, a commencé par jeter en terre leurs racines, pour servir, pour ainsi dire, de fondements sur lesquels elles se tiendraient comme sur des pieds; ensuite elle a posé leur tronc par-dessus, comme pour leur former une certaine stature de corps et une certaine contenance : après quoi elle a étendu leurs branches de côté et d'autre, comme autant de bras, dont elle a fait sortir en guise de mains des tiges et des pampres, en donnant aux uns la vertu de porter des fruits, et en se contentant de couvrir les autres de feuilles, qui servissent à protéger et à défendre ces fruits. Si donc parmi tous ces membres nous ne choisissons pas, ainsi que nous l'avons dit ci-dessus, ceux qui, étant destinés à la génération, sont chargés de fruits et de semence, mais que nous nous en tenions à ceux qui ne servent, pour ainsi dire, qu'à les couvrir et à les ombrager, et qui sont sans fruit, nous ne travaillerons qu'à nous procurer de l'ombrage, et non pas à parve-

etiam si quam scientiam eligendi malleoli habet, eam propter infirmitatem dissimulat, ac superponit : et ut numerum, quem villicus imperavit, explere possit, nihil curiose, nihil religiose, administrat : nunquam est ei propositum, peragere laboris sui pensum : cum tamen, ut et sciat, et quod scilicet exequatur, hoc solum preceptum a magistris accepit, ne pampinariam virgam deplañet, cetera omnia ut seminibus contribuit. Nos autem primum rationem secuti, nunc etiam longi temporis experimentum, non aliud semen eligimus, nec frugiferum esse ducimus, nisi quod in parte genitali fructum attulerit. Nam illud quidem, quod loco sterili latum robustumque sine fetu processit, fallacem fecunditatis imaginem præfert, nec nilam generandi vim possidet. Id procul dubio verum esse ratio nos admonet, si modo ut in corporibus nostris propria sunt officia ejusque membri, sic et frugiferarum stirpium partibus propria munia. Videmus hominibus inspiratam velut aurigam rectricemque membrorum animam, sensusque injectos ad ea discernenda, quæ tactu, quæque rebus auribusque et oculis indagantur; pedes

ad gressum compositos, brachia ad complexum : ac ne per omnes vires ministeriorum vagetur insolenter oratio, nihil aures agere valent, quod est oculorum, nihil oculi, quod aurium; nec generandi quidem data est facultas manibus aut plantis : sed quod hominibus ignotum voluit esse genitor universi, ventre protexit; ut divina prædita ratione rerum æternus opifex, quasi quibusdam secretis corporis in arcano atque aperto sacra illa spiritus elementa cum terrenis primordiis misceret, atque hanc animantis machine speciem effingeret. Hac lege pecudes ac virgulta progenit, hac vitium genera figuravit, quibus eadem ipsa under ac patens primum radices velut fundamenta quædam jecit, ut iis quasi pedibus insisterent : truncum deinde superposuit velut quandam staturam corporis et habitus : mox ramis diffudit quasi brachiis : tum canes et pampinos elicit velut palmas. Eorumque alios fructu donavit, alios fronde sola vestivit ad protegendos tutandosque partus. Ex his igitur, ut supra diximus, si non ipsa membra genitalia conceptu atque fetu gravida, sed tanquam tegmina et umbracula eorum, quæ fructibus vidua sunt, legerimus

nir à la vendange. En ce cas-là, on me demandera pourquoi, si ma comparaison est juste, je condamne un pampre, quoiqu'il ne sorte pas du bois dur, mais d'une branche tendre, par la raison qu'il n'a pas de fruit, comme s'il n'en devait jamais avoir même par la suite? puisqu'on peut conclure, du raisonnement que je faisais tout à l'heure, que de même que chaque partie du corps a une fonction particulière qui ne convient point aux autres, un mailleton né dans une partie favorable de la vigne doit de même avoir la faculté d'engendrer, quoique quelquefois il ne montre point de fruits. Je ne desavoue pas que tout mon raisonnement n'ait été fondé sur cette comparaison; mais, malgré cet aveu, je déclare hautement que lorsqu'une branche ne rapporte point de fruits, quoiqu'elle soit née dans une partie de la vigne destinée à en rapporter, elle n'a pas même la puissance de se reproduire: et cela ne contredit pas ma comparaison. Car il est évident qu'il se trouve également des hommes qui n'ont pas la puissance d'engendrer, quoiqu'il ne leur manque aucun membre; de sorte qu'il est très-croyable qu'une branche qui n'a pas de fruits n'en produira jamais, quoiqu'elle soit sortie d'une partie de la vigne destinée à sa reproduction. C'est pour cela que les agriculteurs, pour en revenir à leur usage, donnent, à ces branches qui n'ont rien produit, le nom de *spadones*, ce qu'ils ne feraient pas, s'ils ne les soupçonnaient pas d'être incapables d'en produire. C'est même cette dénomination qui m'a suggéré la méthode de ne pas choisir des mailletons qui n'auraient pas produit de fruits, quoiqu'ils fussent sortis d'une partie louable de la vigne. Ce n'est pas que j'ignore que de pareils mailletons ne sont pas absolument stériles, puisque j'avoue que les pampres même, qui sont sortis du bois dur,

acquiescent la fécondité la seconde année, et que c'est pour cela qu'on les taille en coursons, afin qu'ils puissent reproduire. Mais aussi j'ai remarqué que les fruits qu'ils donnent ne sont pas tant leur ouvrage que celui de leur mère: car, comme ils tiennent à une branche qui est naturellement fertile, ils ne s'habituent peu à peu à porter du fruit qu'en partageant les aliments et la semence féconde de leur mère, et en tenant, pour ainsi dire, au sein qui les nourrit: au lieu qu'une branche qui aura été arrachée avant d'être à son point et avant d'avoir atteint, pour m'exprimer ainsi, l'âge de puberté fixé par la nature, n'est pas propre, vu qu'elle est comme en enfance, je ne dis pas à la conception, mais même au coït, soit qu'on l'insère sur un tronc ou dans une autre branche fendue à cet effet, soit qu'on la mette en terre; et dès là elle perd totalement la faculté d'engendrer, ou du moins cette faculté s'altère chez elle. C'est pourquoi je suis fort d'avis que l'on s'attache, en choisissant le plant, à prendre, sur une partie féconde de la vigne, des branches, qui répondent d'avance de leur fécondité future par les pleins fruits qu'elles auront eus. Ne nous contentons pas cependant de celles qui auront rapporté chacune leur grappe, mais préférons surtout celles qui se seront fait distinguer par la plus grande abondance de fruits. Ne louerions-nous pas un berger qui s'attacherait à avoir de la race des bêtes qui auraient mis bas deux petits à la fois, comme un pasteur qui donnerait à ses chevres des boucs nés de mères qui se seraient rendues recommandables, pour avoir mis bas trois petits à la fois? Or nos éloges ne pourraient être fondés que sur ce que les petits sont présumés devoir toujours répondre à la fécondité de leurs parents. Suivons donc aussi cette méthode

umbrae scilicet, non vindemiae laboraverimus. Quid ergo est? cur quavis non sit e duro pampinus, sed e tenero natus, si tamen ortus est, etiam in futurum quasi sterilis damnatur a nobis? Modocum disputatio nostra colligebat unicuique corporis parti propriam esse attributionem officium, quod scilicet ei convenit, ut malleolo quoque, qui opportuno loco natus est, fecunditatis vis adsit, etiam si interim cesset a partu. Nec ego abnuerim hoc me instituisse argumentari. Sed et illud maxime profiteor, palmitem quavis fragilera parte enatum, si fructum non attulerit, ne vim quidem fecunditatis habere. Nec hoc illi sententiae repugnat. Nam et homines quosdam non posse generare, quavis omnium membrorum numero constante, manifestum est: ne sit incredibile, si genitali loco virgata fructu careat, carituram quoque esse totum. Itaque ut ad consuetudinem agricolarum revertar, ejusmodi surculos, qui nihil attulerunt, spadones appellant: quod non facerent, nisi eos suspicerentur inhabiles frugibus. Quae et ipsa appellatio rationem mihi subiecit non elidendi malleolos quavis probabili parte viti enatos, si fructum non tulissent: quanquam et hos ipsos sciam non in totum ster-

ilitate affectos. Nam confiteor pampinarios quoque, cum e duro procreperint, tempore anni sequentis acquirere fecunditatem, et ideo in ressecum submitti, ut progenerare possint. Verum ejusmodi partum comperimus non tam ipsius resseci, quam materni esse numeris. Nam quia inheret stirpi suae, quae est natura ferax, mistus adhuc parentis alimentis, et tenerum partum seminibus ac velut altricis uberibus educatus, paulatim fructum ferre condiscit. At quae extra naturae quandam pubertatem, immatura atque intempestiva planta ducepla trunco vel terrae vel etiam stupi recse insculpt, quasi puerilisactas, ne ad totum quidem, nedum ad conceptum habilis vim generandi vel in totum perdit, vel certe minuit. Quare magnopere censeo in eligendis seminibus adhibere curam, ut e fructuosa parte vitis palmitem legamus eos, qui tutam fecunditatem jam dato fructu promittunt. Nec tamen contenti simus singulis avis, maximeque probemus eos, qui numerosissimis fructibus conspiciuntur. An non opilionem laudamus ex ea matre sobolem propagantem, quae geminos enixa sit; et caprarum subditentium fructus eorum periculum, quae trigemino partu commendantur? videlicet

dans les vignes, d'autant plus que nous sommes assurés, par l'expérience, que les semences éprouvées avec le plus grand soin ont néanmoins quelquefois de la disposition à dégénérer, par une malignité qui leur est comme naturelle : c'est ce que le poëte cherche à nous inculquer, comme si nous étions sourds à la vérité, lorsqu'il dit : *J'ai vu que des semences choisies depuis longtemps, et éprouvées avec le plus grand soin, finissaient par dégénérer, à moins que la prudence humaine ne fit un choix toutes les années des plus fortes d'entre elles, tant il est écrit dans le destin que tout empire décline en rétrogradant* : car on doit supposer qu'il n'a pas entendu parler seulement des graines et des légumes, mais des semences de toutes les autres parties de l'agriculture. Si des observations, suivies pendant un long espace de temps, nous ont fait découvrir, comme cela est certain, que des mailletons qui avaient été chargés de quatre grappes de raisin lorsqu'ils tenaient à leur mère, avaient dégénéré de cette fécondité après en avoir été séparés pour être déposés en terre, au point d'en rapporter quelquefois une et souvent deux de moins ; combien, à plus forte raison, devons-nous croire que ceux qui n'auront porté que deux grappes ou peut-être une seule, lorsqu'ils étaient attachés à leur mère, seront dans le cas de dégénérer, puisque les plus fertiles redoutent souvent eux-mêmes cette séparation ? Aussi avouerai-je franchement que je suis plutôt le démonstrateur de la méthode que je propose ici que je n'en suis l'inventeur, afin que personne ne s'imagine que je veuille dérober à nos ancêtres les éloges qui leur sont dus. Car il est constant qu'ils ont été dans les mêmes sentiments que moi sur cet objet, quoiqu'on n'en trouve au-

cun vestige dans d'autres écrits, si ce n'est dans les vers de Virgile que nous venons de citer ; et qu'encore ce poëte ne semble les appliquer qu'aux graines des légumes. En effet, comment auraient-ils rejeté la branche sortie du bois dur, ou même la fleche d'un mailleton fécond, quoiqu'ils eussent approuvé le mailleton lui-même, s'ils eussent cru que la partie de la vigne dans laquelle on devait choisir le plant était une chose indifférente. Mais le vrai de la chose est qu'ils n'ont condamné très-prudemment les branches sorties du bois dur, ainsi que les fleches des mailletons, comme inutiles à la plantation, que parce qu'ils étaient convaincus que la faculté de se reproduire était inhérente à certains membres, pour ainsi dire, de la vigne. Si cela est ainsi, il n'y a point de doute qu'ils n'aient encore beaucoup plus désapprouvé les branches qui, quoique nées dans une partie fructifiante de la vigne, n'avaient point de fruit. En effet, s'ils croyaient ne devoir faire aucun cas de la fleche, c'est-à-dire, de l'extrémité supérieure du mailleton, quoiqu'elle fit elle-même partie d'une branche fructifiante, à plus forte raison devons-nous conclure, par une suite de raisonnements, qu'ils désapprouvaient un fœnet, fût-il sur la meilleure partie de la vigne, lorsqu'il était stérile : à moins cependant qu'ils ne se fussent imaginé (ce qui serait absurde) qu'un fouet, qui n'aurait rien valu dans le temps qu'il tenait à sa mère, devenait fertile quand il en était séparé pour être transporté ailleurs, et qu'il se trouvait privé de la nourriture de sa mère. Nous avons traité cet article peut-être en plus de paroles que n'en exigeait la nécessité de défendre la cause de la vérité ; mais cependant nous en avons encore moins dit qu'il n'en fallait pour détruire l'opinion

quia sperat parentum fructuâti prolem respiciendam. Et nos sequemur in vitibus hanc ipsam rationem, tanto quidem magis, quod compertum habemus, naturali quadam malignitate desciscere interdum quamvis diligenter prolata semina : idque nobis poeta velut surdis veritatibus inculcat dicendo, *Vide lecta diti, et multo spectata labore Degenerare tamen, ni eis humana quotannis Maxima quæque manu legeret. Sic omnia fatis In pejorative, ac retro sublapsa referri*. Quod non tantum de seminibus leguminum, sed [in] tota agriculture ratione dictum esse intelligendum est : si modo longi temporis observatione compertimus, quod certe compertimus, cum malleolum, qui quatuor uvas tulerit, deputatum et in terram depositum, a fecunditate materis se degenerare, ut interdum singulis, non nunquam etiam binis uvis minus afferat. In quantum autem censuimus defecturos eos, qui binos aut fere singulos fortis in matre tulerint, cum etiam feracissimi translationem sæpe reformident ? Itaque hujus rationis demonstratorem magis esse me quam inventorem, libenter profiteor : ne quis existimet, fraudari majores nostros laude merita. Nam id ipsum sensisse eos non dubium est, quamvis nullo alio sit scripto proditum, ex-

ceptis quos retulimus numeros Virgillii, sic tamen ut de seminibus leguminum præcipiat. Cur enim aut e duro natam virginem, aut etiam ex fecundo malleolo, quem ipsi probassent, decisam sagittam repudiabant, si nihil interesse dicebant, ex quo loco semina legeretur ? Non quia vim fecunditatis certis quasi membris inesse non dubitabant, idcirco pampinarium et sagittam velut inutiles ad deponendum prudentissime damnaverunt ? Quod si ita est, nihil dubium est, multo magis ab his improbatum esse etiam illum pampinetum, qui frugifero loco natus fructum non attulisset. Nam si sagittam, id est superiorem partem malleoli, vituperandam censebant, cum esset eadem pars surenti frugiferi, quando magis vel ex optima vitis parte natum flagellum, si est sterile, improbatum ab his ratio ipsa declarat ? Nisi tamen, quod est absurdum, crediderunt id translatum et abscissum a sua stirpe, destitutumque materno alimento, frugiferum, quod in ipsa matre nequam fuisset. Atque hæc [et] forsitan pluribus dicta sunt, quam exigebat ratio veritatis : minus tamen multis, quam postulabat prave detorta et inveterata opinio rusticorum.

XI. Nunc ad reliquum ordinem propositæ disputationis



fausse et invétérée des paysans sur cette matière.

XI. Maintenant, pour suivre l'ordre que j'ai annoncé, je passe aux autres articles de ce traite. Après l'attention que je viens de prescrire dans le choix des mailletons, vient l'opération qui consiste à retourner la terre au *pastinum*, pourvu cependant qu'on ait eu soin de s'assurer de sa qualité : car il est certain que la qualité de la terre contribue beaucoup elle-même à la bonté ainsi qu'à l'abondance des fruits. Ainsi, avant d'examiner ce genre de culture, nous croyons qu'il est très-important de choisir, si on est à même de le faire, une terre en friche, préféablement à celle qui aurait déjà porté des moissons, ou nourri des arbres mariés à des vignes. Car quant aux vignobles qui sont détruits par le laps de temps, tous les auteurs conviennent que si on recommençait à les planter en vignes, ils ne réussiraient jamais, parce que l'intérieur de leur sol se trouve comme empêtré dans des filets formés par la multitude de racines qui l'embarrassent, outre qu'il est imprégné de ce venin et de cette moisissure qu'imprime la vieillesse, dont l'espèce de poison émousse la terre et l'engourdit. C'est pour cela qu'il faut plutôt choisir un terrain sauvage; et quand même il serait embarrassé par des broussailles ou par des arbres, il serait toujours aisé de l'en débarrasser, parce que toute production qui vient de soi-même ne jette pas de racines bien profondes, mais qu'elle les éparpille sur la superficie de la terre : de sorte que, pour peu qu'on les coupe avec le fer ou qu'on les arrache à la main, il sera aisé de retourner avec le boyau le peu qui en sera resté dans l'intérieur du sol, et de l'amasser en tas pour servir à faire fermenter la terre. Si cependant l'on n'a point de terrain en friche, le meilleur dont on pourra se

servir ensuite sera un terrain dégarni d'arbres : au défaut de ce dernier, on destinera aux vignes un verger où les arbres soient rares, et un plant d'oliviers auxquels il n'y ait point eu de vignes mariées. Le plus mauvais, comme je l'ai dit, est celui qui était habitué précédemment à porter des vignes. Si néanmoins l'on est contraint par la nécessité d'en employer un de cette nature, il faut auparavant en extirper tous les eeps sans en laisser un seul, puis le fumer en entier avec du fumier sec, ou, si l'on n'en a point, avec toute autre espèce de fumier, pourvu qu'il soit le plus nouveau que faire se pourra, et ensuite le retourner, et amasser sur la superficie de ce terrain toutes les racines que l'on aura arrachées avec soin, pour les y brûler : enfin le recouvrir avec profusion, après l'avoir labouré au *pastinum*, soit de vieux fumier, parce qu'il n'engendre point d'herbes, soit de terre rapportée, prise dans des buissons. Mais lorsqu'on a des terres en friche dégarnies d'arbres, il faut examiner, avant de les labourer au *pastinum*, si elles sont propres à produire des arbrisseaux ou non : c'est ce qu'on reconnaîtra très-aisément à la seule inspection des plantes qui y seront venues d'elles-mêmes, puisqu'il n'y a point de sol, si dégarni de plantes qu'on le suppose depuis longtemps, qui ne produise quelques arbrisseaux, tels que des poiriers sauvages, des pruniers ou au moins des ronces : car, quoique ces plantes soient des espèces d'épines, elles sont cependant ordinairement fortes, d'une belle venue, et couvertes de fruits. C'est pourquoi, si l'on s'aperçoit que ces plantes ne soient point desséchées ni galeuses, mais qu'elles soient au contraire lisses, propres et hautes, on jugera que la terre qui les porte sera propre à nourrir des arbrisseaux. Au surplus, ces observations

redeo. Sequitur hanc eligendi malleoli curam pastinationis officium : si tamen ante de qualitate soli constiterit. Nam eam quoque plurimum et bonitati et largitati frugum conferre, nihil dubium est. Ac prius, quam ipsum solum perspiciamus, illud antiquissimum censeamus, tudeum potius eligendum agrum, si sit facultas, quam ubi fuerit seges aut arbutum. Nam de vineis, quæ longo situ exoleverunt, inter omnes auctores constitit, pessima esse si reserentur vides. Quod et inferius solum pluribus radicibus sit impeditum ac velut irritum, et adnec non amiserit virus et cariem illam velustatis, quibus hebetata quasi aliquibus venenis humus torpeat. Quam ob causam silvestris ager præcipue est eligendus, qui etiam si frutetis aut arbutibus obsessus est, facile extrahitur, quod suapte natura quæcumque gignuntur, non penitus nec in profundum radices agunt, sed per summum terre dispergunt atque deducunt, quibus ferro recisis atque extirpatis, purum quod superest inferioris soli, rastris licet effodere, et in fermentum congerere atque componere : si tamen rudis terra non sit. Proximum est vacuum arboribus aruum. Si nec hoc est, rarissimum arbutum vel olivum : melius tamen vetus olivetum quod non fuerit maritum.

vineis destinatur. Ultima est, ut dixi, conditio restibilis vineæ. Nam si necessitas facere cogit, prius quicquid est residuum vitis extirpare debet : deinde totum solum sicco limo, aut si id non sit, alterius generis quam recentissimo stercori, atque ita converti, et diligentissime refosse omnes radices in summum regeri atque comburi : tunc rursus vel stercore velusto, quia non gignit herbas, vel de vepribus egesta humo pastinatum large contegi. At ubi pura novalia et ab arboribus sunt libera, considerandum est ante, quam pastinemus, si ruralis necne sit terra : idque facillime exploratur per stirpes, quæ sua sponte proveniunt. Neque enim est ullum tam viduum solum virgulis, ut non aliquos sarculos progeneret, tanquam pios silvestres et prunos, vel rubos certe. Nam hæc quævis genera spinarum sint, solent tamen fortia et lata et graviora fructu consurgere. Idcirco si non retortida nec scabra, sed levia et nitida, et proluxa fecundaque viderimus, eam intelligemus esse terram sarcularem. Sed hoc in totum : at illud, quod vineis præcipue est idoneum, proprie considerandum, ut prius retuli, si facilis est humus et modice resoluta, quam divinus pullam vocitari : nec quia sola ea, sed quia sit habilis maxime

sont générales et s'appliquent à toute espèce d'arbrisseau, au lieu que voici ce qu'il faut examiner, comme je l'ai dit ci-dessus, pour juger si un terrain est bon spécialement pour les vignes : c'est si la terre en est molle et médiocrement friable, telle que celle que nous avons dit que l'on appelait *pulla*; non pas que cette terre soit absolument la seule qui soit propre aux vignobles, mais parce que c'est celle qui l'est le plus. Quel est en effet l'agriculteur, fût-il des plus minces, qui ignore que le tuf le plus dur et le charbon, pour peu qu'ils aient été broyés et entassés sur la superficie du sol, s'amollissent et se réduisent en poussière par les mauvais temps et les gelées, ainsi que par les chaleurs de l'été, et qu'ils rafraîchissent très-bien les racines de la vigne pendant l'été, en même temps qu'ils ne laissent point évaporer le suc de la terre? deux points très-essentiels pour nourrir les arbrisseaux. Par la même raison on approuve aussi le gravier bien menu et les champs pleins de gros sable et de pierres mouvantes, pourvu cependant qu'il s'y trouve de la terre grasse mêlée parmi, autrement on les rejette absolument. Le caillou même (suivant mon opinion) n'est pas moins ami de la vigne, pourvu qu'il soit un peu recouvert de terre, parce qu'étant frais et conservant bien l'humidité, il n'en laisse pas dessécher les racines au lever de la Canicule. Hyginus assure aussi d'après Trémellius, et je n'en disconviens point moi-même, que le pied des montagnes couvert de la terre qui s'est éroulée du haut, de même que les vallées exhaussées par les terres que les fleuves et les inondations y ont apportées, sont des terrains particulièrement bons pour les vignes. La terre remplie d'argile passe pour être bonne à la vigne: car pour l'argile pure dont se servent les potiers, et que quelques personnes appellent *argilla*,

elle leur est très-contraire, ainsi que le sable qui n'est mêlé d'aucune bonne terre, et en général, comme dit Julius Atticus, tout ce qui est capable de dessécher les arbrisseaux, c'est-à-dire les terrains très-humides, salés, amers, secs et brûlés. Cependant les anciens ont approuvé le sable noir et rouge, qui sont mêlés d'une terre humide; mais pour les terres où il se trouve du charbon, ils ont déclaré qu'elles maigrissaient la vigne, à moins qu'on ne les aidât avec du fumier. La terre rouge, comme dit le même Atticus, est épaisse, et peu propre à laisser un passage libre aux racines; mais une fois qu'elle leur a livré passage, elle nourrit très-bien la vigne: il est vrai qu'elle est plus difficile à cultiver qu'une autre, puisqu'on ne peut la labourer, ni quand elle est humide, parce qu'elle est trop gluante, ni quand elle est trop sèche, parce qu'elle est alors excessivement dure.

XII. Mais, pour ne pas nous jeter ici dans le détail de toutes les sortes de terrains dont le nombre est infini, il ne sera pas hors de propos de rapporter une espèce de formule qu'a donnée Julius Græcinus, et d'après laquelle se trouvent fixées les limites entre lesquelles sont comprises les terres qui sont bonnes pour les vignes. Car voici ce que dit et autour: qu'il y a des terres chaudes ou froides, humides ou sèches, dilatées ou épaisses, légères ou pesantes, grasses ou maigres; mais qu'un terrain trop chaud ne peut pas souffrir de vignes, parce qu'il les brûle; non plus qu'un terrain très-froid, parce qu'il ne laisse point aux racines, qui sont gelées et comme engourdis par le trop grand froid, la faculté de s'étendre; ni un terrain humide, parce que, dès que les vignes viennent à pousser, la moindre chaleur leur fait tirer de terre plus d'humidité qu'il ne leur en faut, et que cette humidité les

vinetis. Quis enim vel mediocri agricolæ nesciat, etiam durissimum topium vel carbunculorum, simulque sunt contracti, et in summo regesti, tempestatibus et gelu nec minus æstivis putrescere calidius ac resolvî; eosque pulcherrime radices vitium per æstatem refrigerare, sive cumque retinere? que res alendo surculis sunt accommodatissime. Simili quoque de causa probari solutam glaciæ calculosumque agrum et mobilem lapidem: si tamen hæc pingui gleba permista sunt; nam eadem jejuna maxime culpantur. Est autem, ut mea quoque fort opinio, vitæ amicis etiam silex, cui superpositum est modicum terrenum, quia frigidus et tenax humoris per ortum Caniculæ non patitur sistere radices. Hyginus quidem secutus Trémellum præcipue montium ima, quæ a verticibus defluunt humum recipiunt, vel etiam valles, quæ fluminum alluvie et inundationibus concreverint, aptas esse vineis asseverat, me non dissentiente. Cretosa humus utilis habetur vitî: nam per se ipsa creta, quæ intus est, quæque nonnulli argillam vocant, inimicissima est: nec minus jejuna sabulo, et quicquid, ut ait Julius Atticus, retortidum surculum facit, id autem solum vel

uliginosum est, vel salum; amarum etiam, vel siticulosum et perardum. Nigrum tamen et rotulum sabulonem, qui sit vivide terre permistus, probaverunt antiqui. Nam carbunculorum agrum, nisi stercore adjuves, macras vineas efflicere dixerunt. Gravis est rubrica, ut idem Atticus ait, et ad comprehendendum radicibus iniqua. Sed alit eadem vitem, cum tenit; verum est in opere difficile: quod neque humentem tolere possis, quod sit glutinosissima, nec nimium siccam, quia ultra modum prædura.

XII. Sed ne nunc per infinitas terreni species evagmur, non intempestive commemorabimus Julii Græcini conscriptam vel formulam, ad quam posita est limitatio terrarum vinealis. Idem enim Græcinus sic ait: Esse aliquam terram calidam vel frigidam, humidam vel siccam, raram vel densam, levem aut gravem, pinguem aut macram: sed neque nimium calidam solum posse tolerare vitem, quia inurat; neque prægelidum, quoniam velut stupentes et congelatas radices nimio frigore moveri non sinat; quæ tum demum se promunt, cum modico tempore evocantur. Humorem terræ iusto majorem putrefacere deposita se-

pourrait. Il dit encore que d'un autre côté la trop grande sécheresse laisse manquer les plantes de leur nourriture naturelle, ou qu'elle les fait absolument périr, ou enfin qu'elle les rend galeuses et desséchées; que la terre trop épaisse ne boit pas la pluie et ne reçoit pas facilement les influences de l'air; qu'elle se fend très-aisément et donne lieu par là des crevasses, à travers lesquelles le soleil pénètre jusqu'aux racines des plantes; qu'enfin elle comprime et étrangle, par la même raison, les plantes qui y sont comme en prison et resserrées; que celle qui est dilatée outre mesure laisse passer les pluies comme à travers un éentonnoir, outre que le soleil et le vent la tarissent et la dessèchent entièrement; que la terre épaisse ne cède presque à aucune culture, et que la légère ne peut être affermie presque par aucune; que celle qui est très-grasse et très-abondante pèche par son trop de fertilité, comme la maigre et la mince par son peu de sue. Il faut, ajoute-t-il, qu'il se trouve un grand tempérament entre toutes ces espèces de terres, variées comme elles le sont, et que ce tempérament soit tel que celui qui n'est pas moins à désirer pour nos corps, dont la bonne santé ne se soutient que par une mesure compassée, pour ainsi dire, de chaud et de froid, d'humide et de sec, d'épais et de dilaté. Il convient cependant que ce tempérament ne doit pas être au même point d'équilibre dans la terre destinée aux vignes, qu'elle doit l'être dans nos corps; mais il veut que la balance penche plus d'un côté que de l'autre, comme, par exemple, que cette terre soit plus chaude que froide, plus sèche qu'humide, plus dilatée qu'épaisse, et ainsi des autres qualités semblables, vers lesquelles celui qui forme des vignobles doit diriger son attention: toutes qualités qui, se-

lon mon avis, seront plus profitables encore, si elles sont aidées de la température du climat. Il s'est élevé à cette occasion une dispute parmi les anciens, sur le côté du ciel vers lequel doivent être tournées les vignes: Saseria approuve en premier lieu le côté du lever du soleil, ensuite le midi, puis le couchant. Tremellius Scrofa prétend que la position du midi est la meilleure. Virgile rejette positivement celle du couchant, en ces termes: *Que vos vignobles ne soient point exposés au soleil couchant*. Démocrite et Magon approuvent le septentrion, parce qu'ils pensent que les vignes qui sont tournées de ce côté du ciel sont les plus fertiles, quoique à la vérité leur vin ne soit pas le meilleur. Pour nous, il nous a semblé qu'il serait mieux de prescrire en général que les vignobles fussent exposés au midi dans les lieux froids, et à l'orient dans les lieux chauds, pourvu cependant que ces lieux ne fussent pas infestés par les vents du midi ou par ceux du sud-est, comme le sont les côtes maritimes de la Bétique: car, dans le cas où le pays serait sujet à ces vents, il vaudrait mieux les tourner au point du ciel d'où souffle le vent Aquilon ou le vent *Favonius*. Quant aux provinces brûlantes, telles que l'Egypte et la Numidie, on ne peut y exposer les vignes qu'au septentrion. Lorsque ces points auront été tous bien examinés, nous en viendrons enfin à labourer la terre au *pastinum*.

XIII. Il faut donner la méthode de cette culture, tant aux agriculteurs qui se proposent de cultiver la vigne à la mode d'Italie, qu'à ceux qui se proposent de la cultiver à la mode des provinces; car pour ce qui est des contrées éloignées, on n'y connaît pas cette façon de retourner le terrain en le labourant, mais on y plante

mina : rursus nimiam siccitatem destituere plantas naturali alimento, aut in totum necare, aut scarabae et retortidias facere : perdens iam humum caelestis aquas non sorbere, nec facile perituri, frutillime perturbari, et praebere rimas, quibus sed ad radices stirpium penetret; eandemque velut conclausa et coarctata semina comprimere, atque strangulari : raram supra modum velut per infundibulum transmittere imbres, et sole ar vero penitus sicari atque exolescere : gravem terram vix ulla cultura vinci; levem vix ulla sustineri; pinguisnam et letissimam luxuria, macram autem tenuem jejuno laborare. Opus est, inquit, inter has tam diversas inequalities magno temperamento, quod in corporibus quoque nostris desideratur, quorum bona valetudo calidi et frigidi, humiditatis et aridi, densi et tamen cuncti et quasi examinato modo continetur. Nec tamen hoc temperamentum in terra, quae vinis destinatur, pari momento libratum esse debere aut, sed in alteram partem propensius; ut calidior terra sit quam frigidior, sicior quam humidior, rarior quam densior, et si quae sunt his similia, ad quae contemplationem suam dirigat, qui vineas insinuet. Quae cuncta, sicut ego reor, magis prosunt, cum suffragatur etiam status celi :

ejus quam regionem spectare debeant vineae, vetus est disceptio. Saseria maxime probante solis ortum, mox deinde meridiem, tum occasum : Tremellio Scrofa praecipuum positionem meridianam censente : Virgilio de industria occasum sic repudiante : *Nec tibi ad solem vergant vinea cadentem* : Democrito et Magone laudantibus caeli plagam septentrionalem, quia existunt ei subjectas foecissimas fieri vineas, quae tamen bonitate vini superent. Nobis in universum praecipere optimum visum est, ut in locis frigidis meridianam vinea subjiciatur; tepidis orienti advertantur : si tamen non infestantur Austris Eurusque, velut ora maritima in Bactica. Sin autem regiones praeditis ventis fuerint obnoxiae, melius Aquiloni vel Favonio committentur. Nam ferventibus provinciis, ut Aegypti et Numidiae, uni septentrioni rectius opponuntur. Quibus omnibus diligenter exploratis, tum denum pastinationem incipimus.

XIII. L'us autem ratio cum Italiae generis futuris agricolis, tum etiam provincialibus tradenda est : quoniam in longinquis et remotis fere regionibus istud genus vertendi et subigendi agri minime usurpatur, sed aut scrobibus aut sulcis plerumque vineae conserrantur. [Scrobibus vinea sic

communément les vignes dans des fosses ou dans des tranchées. Voici comme on les plante dans des fosses. Ceux qui sont dans l'usage de planter leurs vignes dans des fosses commencent par fouiller le terrain à deux pieds de profondeur, sur une longueur d'environ trois pieds, et sur la largeur déterminée par celle de l'instrument dont ils se servent; après quoi ils étendent de côté et d'autre des mailletons, de façon que les racines en soient vers le milieu de la fosse et que les extrémités, après avoir fait un coude, se relèvent à ses deux bouts; ensuite ils recouvrent le tout de terre, à l'exception de deux yeux qu'ils laissent hors de terre; et enfin ils aplanissent le terrain. Ils recommencent la même opération, en laissant entre la seconde fosse et la première un intervalle de la même longueur que la fosse même, sans le labourer, et continuent toujours sur la même ligne, jusqu'à ce qu'ils aient fini une rangée. Ensuite ils laissent, entre cette rangée et celle d'à côté, un intervalle tel que le requiert l'usage ou chacun est de cultiver les vignes, soit à la charrue, soit au hoyau, et recommencent une seconde rangée, qu'ils achèvent de la même façon. Si l'usage est de bêcher simplement la terre, le moindre intervalle qu'il faut laisser entre chaque rangée doit être de cinq pieds, et le plus grand, de sept; mais si l'on se sert de bœufs et de charrues, le moindre sera de sept pieds, et il sera suffisamment grand à dix. Il y en a cependant qui disposent le plan en quinconce de dix pieds d'intervalle en tout sens, afin de pouvoir labourer la terre comme on laboure les novales, tant en ligne droite qu'en travers. Cette dernière façon de disposer un vignoble ne fait pas le profit du cultivateur, si ce n'est dans les pays où, le sol étant très-fertile, la vigne prend beaucoup d'accroissement en tout sens. Mais ceux qui redoutent les frais de la culture au *pastinum*, et qui veulent cependant s'en rapprocher en quel-

que partie, forment des tranchées de six pieds de largeur, en laissant entre chacune des espaces de même largeur sans les labourer; et après les avoir fouillées à trois pieds de profondeur, ils en relèvent la terre sur les bords à la même hauteur, et arrangent leurs cepes ou leurs mailletons à dos de ces tranchées. Il y en a qui vont au ménage par rapport aux dimensions de ces tranchées, en ne leur donnant que deux pieds neuf pouces de profondeur et cinq pieds de largeur. Quand la première rangée est finie, ils laissent un espace trois fois plus grand que la largeur de la tranchée sans le cultiver, et fouillent ensuite la tranchée de la rangée suivante; et quand ils ont achevé cette opération dans tout le terrain qu'ils destinent à leur vignoble, ils relèvent à dos des tranchées les marcottes ou les jeunes branches qu'ils ont coupées tout nouvellement, et plantent une multitude de mailletons entre le plant qui est rangé par ordre. Lorsque ces mailletons se sont fortifiés par la suite, ils les propagent dans des fosses qu'ils font en sens contraire des premières, sur le terrain qu'ils avaient laissé sans le labourer, et arrangent ainsi leurs vignobles par intervalles égaux. Au reste, ces façons de planter la vigne, que nous venons de rapporter, sont dans le cas d'être tantôt adoptées, tantôt rejetées, selon la nature ou la bonté de chaque contrée. A présent je me propose de donner la méthode de labourer un terrain au *pastinum*. D'abord, soit que le terrain que nous aurons destiné à des vignes soit garni d'arbres mariés à des vignes, soit que ce soit un terrain sauvage, il faut en arracher toutes les broussailles et tous les arbres qu'ils y trouveront, et les mettre de côté, de peur que celui qui le labourera au *pastinum* ne soit retardé dans son travail, ou qu'après que le terrain aura été labouré, il ne soit affaissé par le poids des arbres qui y seront étendus, et exposé à être foulé aux pieds par ceux qui iront enlever les branches et

ponuntur.] Quibus vitæ mos est scrobibus deponere, fere per tres longitudinis, perque duos pedes in altitudinem cavato solo, quantum latitudo ferramenti patitur, malleolis utrinque juxta latera fossarum conserunt et adversis scrobium frontibus curvatos erigunt: duabusque gemmis supra terram eminare passi reposita humo cætera coequant: quæ faciunt in eadem linea intermissis totidem pedum sæcenis, dum peragant ordinem. Tum deinde relicto spatio, prout cuique mos est vineas colendi vel atrato vel bidente, sequentem ordinem instituunt. Et si fossore tantum terra versetur, minimum est quinque pedum interordinium, septem maximum: sin bubus et atrato, minimum est septem pedum, satis amplum decem. Nonnulli tamen omnem vitæ per duos pedes in quinque pedum disponunt, ut more novarum terra transversis adversisque sulcis prosiciatur. Id genus vineæ non conducit agricolæ, nisi ubi lætissimo solo vitæ amplo incremento consurgit. At qui pastinationis impensam reformidant, sed aliqua tamen parte pastinationem imitari student, paribus

alternis spatiis omissis senum pedum latitudinis sulcos dirigunt, fodiantque et exaltant in tres pedes, ac per latera fossarum vitæ vel malleolum disponunt. Avariis quidam dupondio et dodrante altum sulcum, latum pedum quinque faciunt: deinde ter tanto amplius spatium erudum relinquunt: atque ita sequentem sulcum infodiunt. Quod cum per definitum vineis locum fecerunt, in lateribus sulcorum viridices vel decisos quam recentissimos palmites novellus erigunt, consitis compluribus inter ordinaria semina malleolis, quos, postea quam convalluerint, erudo solo, quod emissum est, transversis scrobibus propagant, atque ordinem vinearum paribus intervalis. Sed ea, quas retulimus, vinearum sationes, pro natura et benignitate cuiusque regionis aut usurpandæ aut repulsiandæ sunt nobis. Nunc pastinandi agri propositum est rationem tradere. Ac primum omnium ut sive arbusculum sive silvestrem locum vineis destinaverimus, omnis frutex atque arbor erui et submoveri debet, ne postea fossoreto moretur, neve jam pastinatum solum jacentibus

les troncs d'arbres qu'on y aura laissés. Car il n'est pas peu important que la terre que l'on aura labourée au *pastinum* soit très-gonflée, et qu'on n'y voie, si faire se peut, aucune trace de pieds sur la superficie, afin qu'étant remuée également dans toutes ses parties, elle cède avec flexibilité aux racines du jeune plant, de quelque côté que ces racines veuillent y pénétrer, et qu'elle ne repousse point leur tendance à croître par sa dureté; mais que leur servant, pour ainsi dire, de nourrice, elle les reçoive dans son tendre sein, qu'elle se laisse imbibber des eaux du ciel pour les distribuer au plant qu'elle aura à nourrir, et concoure, dans toutes ses parties, à élever sa nouvelle progéniture. Il faut fouiller les plaines à la profondeur de deux pieds et demi, les terrains en pente à celle de trois pieds, et les collines plus escarpées jusqu'à celle de quatre, parce que, si l'on n'y faisait point un lit de terre labourée au *pastinum* beaucoup plus profond que celui que l'on fait dans une plaine, la terre venant à s'ébouler de haut en bas, il resterait à peine la quantité suffisante de terre gonflée par le labour au *pastinum*. D'un autre côté, il ne faut pas mettre la vigne à moins de deux pieds de profondeur, même dans le bas des vallées; car il vaut mieux n'en pas planter, que de la laisser comme suspendue sur la superficie de la terre, à moins cependant que la rencontre d'une source d'eau marécageuse, telle qu'il s'en trouve dans le canton de Ravenne, n'empêche de creuser au delà d'un pied et demi de profondeur. Il ne faut pas commencer cette opération, comme font la plupart des cultivateurs de nos jours, par fouiller peu à peu une tranchée, pour ne parvenir ainsi que par deux ou trois degrés successifs à la profondeur que l'on veut donner à son labour au *pastinum*;

mais il faut la fouiller sans interruption jusqu'à la profondeur entière qu'elle doit avoir, en se réglant sur un cordeau, pour que les côtés en soient droits, et en arrangeant par derrière soit la terre au fur et à mesure qu'on la fouillera, jusqu'à ce qu'on soit parvenu à la profondeur ordonnée: on promènera ensuite le cordeau, en le tenant bien droit, dans toute la profondeur de la fouille, et on fera en sorte que la largeur du fond soit la répétition de celle d'en haut, par laquelle on aura commencé. Il faut qu'il y ait un inspecteur adroit et vigilant, qui fasse dresser les bords de la tranchée à angles droits, qui en fasse bien remuer la terre en dedans, et qui veille à ce que la terre qui tient à la tranchée, et qui n'est point encore labourée, soit confondue avec celle de la tranchée lorsqu'on viendra à la labourer par la suite, conformément à ce que j'ai prescrit dans le livre précédent, en donnant la manière de labourer les guérets, lorsque j'ai averti de prendre garde qu'on n'y laissât en aucun endroit des bosses de terre qui ne seraient pas remuées, et qu'on ne achât des parties de terrains durs sous des mottes de terre. Nos ancêtres avaient imaginé une espèce de machine, dont ils se servaient pour se faire rendre compte de cet ouvrage: c'était une règle faite expresse, au milieu de laquelle était une petite verge, dont la longueur était modelée sur la profondeur que devait avoir le fossé, et dont le point de contingence sur la règle se trouvait vis-à-vis le haut de ses bords. Les paysans donnent à cette espèce de mesure le nom de *ciconia*, mais elle est sujette elle-même à erreur, parce qu'elle donne des résultats différents, selon qu'elle est perpendiculaire ou inclinée. Nous avons donc ajouté quelques parties à cette machine pour terminer les contestations et les disputes que l'on peut avoir

molibus imprimatur, et exportantium ramos atque truncos ingressu proculeatur. Neque enim parum relict suspensissimum esse *pastinum*, et, si fieri possit, vestigio quoque involatum: ut mota aequaliter humus novelli seminis radicibus, quancunque in partem proreperint, molititer cedat, nec incrementa duritia sua reverberet, sed tenero velut in nutritio sinu recipiat, et caelestes admittat imbres, ensque alendis seminibus dispense, ac suis omnibus partibus ad educandam prolem novam conspiret. Campestres loci alte duos pedes et semissem infodiendus est; acclivis regio treis, præruptiori vero collis vel in quatuor pedes vendendus, quia cum a superiore parte in inferiorem detrahatur humus, vix justum *pastinationi* præbet regestum: nisi multo editiorem ripam, quam in plano feceris. Rursus depressis vallibus minus alte duobus pedibus deponi vineam non placet. Nam præstat non conserere, quam in summa terra suspendere, nisi sistim uligo palustris obvia, sicut in agro Ravennate, plus quam sesquipedem prohibeat infodere. Primum autem prædicti operis exordium est, non ut hujus temporis plerique faciunt agricolæ, sulcum paulatim exaltare, et ita

secundo vel tertio gradu pervenire ad destinatam *pastinationis* altitudinem: sed protinus aequaliter linea posita rectis lateribus perpetuam fossam educere, et post tergum motam humum componere; atque in tantum deprimere, donec altitudinis mensuram datam ceperit. Tum per omne spatium gradus aequaliter movenda linea est: obtinendumque, ut eadem latitudo in imo reddatur, quæ coepit est in summo. Opus est autem perito ac vigilante exactore, qui ripam erigi jubeat, sulcumque vacuam, ac totum spatium crudi soli cum enota jam terra committi, sicut præcipi superiore libro, cum arandi rationem traderem, monendo, necubi seamina omittantur, et quod est durum, summis glebis obtegatur. Sed hunc operi exigendo quasi quendam machinam commenti maiores nostri regulam fabricaverunt, in cujus latere virgula promissa ad eam altitudinem, quæ deprimi sulcum oportet, contingit summam ripe partem. Id genus mensura *ciconia* vocant rustici. Sed ea quoque fraudem recipit, quoniam plurimum interest, utrum eam pronam an rectam ponas. Nos itaque huic machinæ quasdam partes adiecemus, quæ contententium litem disputationemque dirimerent. Nam

avec les ouvriers. Car nous avons croisé deux règles l'une sur l'autre dans la forme de la lettre grecque X, de façon que les deux extrémités de ces règles sont écartées l'une de l'autre à la distance de la largeur que le labourer au *pastinum* doit donner à sa tranchée; après quoi nous avons attaché cette ancienne *ciconia* au milieu de l'X, qui est le point de contingence de ces deux règles, de façon qu'elle se trouve fixée comme sur une base sur laquelle elle est dressée perpendiculairement; ensuite nous avons mis au-dessus de la petite verge qui est au milieu de la règle transversale un niveau d'artisan. Lorsqu'on enfonce dans la tranchée cet instrument ainsi disposé, il termine de part et d'autre toutes les contestations qui pourraient survenir entre le propriétaire et l'entrepreneur, sans porter préjudice ni à l'un ni à l'autre. Car les rayons de l'étoile, que nous avons dit ressembler à la lettre grecque, mesurent et nivellent avec exactitude le fond du fossé, puisque l'on s'aperçoit par la position même de la machine si elle est inclinée en devant ou en arrière, attendu que le niveau qui est au-dessus de la petite verge dont nous avons parlé donne la preuve de l'une ou de l'autre position, et met l'inspecteur de l'ouvrage à l'abri d'être trompé. L'ouvrage mesure et nivèle de cette manière va toujours en avant, comme un guéret que l'on laboure; et a mesure que l'on fait marcher le cordeau, on lui fait comprendre autant d'espace de terrain que la fouille de la tranchée doit avoir de longueur et de largeur. Voilà la manière la plus approuvée de préparer le terrain.

XIV. Vient après cela la plantation de la vigne, qu'il est temps de faire ou au printemps ou dans l'automne: au printemps préférablement, si le climat est pluvieux ou froid, si le terrain

est gras ou que ce soit une campagne plate et humide; dans l'automne au contraire, si le climat est sec ou chaud, si c'est une campagne de petite qualité et aride, ou que ce soit une colline maigre ou escarpée. La plantation du printemps se fait pendant quarante jours à peu près, depuis les ides de février jusqu'à l'équinoxe; et celle d'automne depuis les ides d'octobre jusqu'aux calendes de décembre. Il y a deux façons de planter la vigne, toutes deux également usitées par les cultivateurs; savoir, par mailletons ou par marcottes. Les mailletons sont plus d'usage dans les provinces, parce qu'on ne s'y attache pas à avoir des pépinières, et qu'on n'y est pas dans l'usage de faire venir des marcottes; au lieu que la plupart des cultivateurs d'Italie ont désapprouvé avec raison cette méthode de planter par mailletons, parce que la marcotte a bien des avantages sur le mailleton: en effet, elle est moins sujette à périr que le mailleton, vu qu'elle a plus de force pour soutenir le chaud, le froid et les autres mauvais temps; de plus, elle croît plus promptement, d'où il résulte qu'elle est plus tôt en état de donner des fruits; et d'ailleurs il n'y a aucun danger à courir en la transplantant souvent. On peut néanmoins planter très-bien des mailletons en guise de marcottes dans des terres poudreuses et faciles, au lieu que des terres épaisses et dures exigent absolument de la vigne toute faite.

XV. On plante donc la vigne dans une terre labourée au *pastinum*, préalablement nettoyée, hersée et aplanie, en laissant cinq pieds d'intervalle entre chaque rangée si le terrain est maigre, et six s'il est médiocre: mais il en faut laisser sept dans une terre grasse, afin que le bois de la vigne, qui sera infailliblement diffus et haut dans une pareille terre, trouve un espace suffi-

duas regulas ejus latitudinis, qua pastinator sulcum facturus est, in speciem Græcæ literæ X decussavimus, atque ita media parti, qua regulæ committuntur, antiquam illam ciconiam infiximus, ut tanquam suppositæ basi ad perpendicularum normata insisteret: deinde transverse, quæ est in latere, virgulæ fabrilæ libellam superposuimus. Sic compositum organum cum in sulcum demissum est, item domini et conductoris sine injuria ducit. Nam stella, quam divinus Græcæ literæ faciem oblinere, pariter inque fossæ solum metitur, atque peribrat; quævisque pronum seu resupinum est, positione machinæ deprehenditur. Quippe prædictæ virgulæ superposita libella alterutrum ostendit, nec patitur exactorem operis decipit. Sic permensum et peribratum opus in similitudinem vervacti semper procedit: tantumque spatii linea promota occupatur, quantum effossus sulcus longitudinis ac latitudinis obinet. Atque id genus præparandi soli probatissimum est.

XIV. Sequitur opus vineæ conserenda, quæ vel vere vel autumno tempestive deponitur. Vere melius, si aut pluvius aut frigidus status cæli est, aut ager pinguis, [ aut

campestris, ] et uliginosa planities: rursus autumno, si siccæ, si calidæ est aeris qualitas: si exilis atque aridus campus, si macer præruptusque collis; vernaque positionis dies hinc quadragesima sunt ab idibus Februariis usque in æquinoctium: rursus autumnalis ab idibus Octob. in cal. Decembres. Sationis autem duo genera, malleoli vel vivradicis, quod utrumque ab agricolis usurpatur, et in provinciis magis malleoli. Neque enim seminarius student, nec usum habent faciendæ vivradicis. Itaque sationem cultores Italiæ plerique jure improbaverunt, quoniam plurimus doctus præstat vivradic. Nam minus interit, cum et calorem et frigus ceterasque tempestates propter firmitatem facilius sustineat: deinde adolescit maturius. Ex quo evenit, ut celerius quoque sit tempestiva edendis fructibus: tum etiam nihil dubium est, sæpius translatum. Potest tamen malleolus probum in vicem vivradicis conseri sobria et facili terra. Cæterum densa et gravis utique vitum desiderat.

XV. Sertur ergo prius [in] emundata innocataque et æquata pastinatione, macro solo, quævis pedibus inter ordines omissis; mediocri, semis. In pingui vero septennium

sant ou il puisse s'étendre. Il sera aisé de faire de la sorte un plan de vignes en quinconce. Il faudra, pour cet effet coudre sur un cordeau des morceaux de pourpre ou de tout autre drap d'une couleur éclatante, d'espaces en espaces mesurés chacun par un nombre de pieds égal à la mesure de l'intervalle d'entre les rangées; et lorsque ce cordeau sera ainsi marqué, on le tendra à travers le terrain labouré au *pastinum*, et l'on fichera en terre des roseaux vis-à-vis chacun des endroits où se rencontreront ces morceaux de pourpre, moyennant quoi on fera ses rangées également espacées. Quand cela sera fait, celui qui doit faire les fosses se mettra à l'ouvrage, et, sautant alternativement un des espaces marqués sur la rangée, il fouillera, depuis un roseau jusqu'à celui qui le suit, une fosse qui n'ait pas moins de deux pieds et demi de profondeur dans les terrains plats, de deux pieds neuf pouces dans ceux qui vont en pente, et même de trois pieds dans ceux qui sont escarpés : ces fosses étant fouillées à cette profondeur, on y déposera les marcottes, de façon qu'elles soient couchées à l'opposite l'une de l'autre depuis le milieu de la fosse, et relevées à ses deux côtes opposés pres des roseaux. La fonction de celui qui plantera consistera d'abord à enlever de terre les marcottes avec soin et sans les gâter, à les transporter des pépinières dans le moins de temps possible après les avoir enlevées de terre, et même, si faire se peut, à l'instant précié ou il vaudra les planter; ensuite à les rogner en entier comme de vieilles vignes, en les réduisant à un seul bois très-fort, et à en unissant les nœuds et les cicatrices qui s'y trouveront, à en couper même les racines, s'il s'en trouve d'endommagées (accident auquel il faut bien prendre garde lorsqu'on les enlève de terre);

enfin à les arranger, en les courbant de façon que les racines des deux marcottes qui sont dans la même fosse ne s'entrelacent pas mutuellement, ce qu'il sera facile d'empêcher, en disposant au fond des fosses, transversalement et par le milieu, quelques pierres, dont chacune n'excede pas le poids de cinq livres. Ces pierres paraissent servir (ainsi que Magon l'a écrit) à écarter l'eau des racines pendant l'hiver, et à les préserver du chaud pendant l'été. Virgile, d'après cet auteur, prescrit de protéger et de fortifier le plant, en ces termes : *Mettez au fond de la fosse des pierres qui puissent boire l'eau, ou des coquillages inutiles*; et peu après il ajoute : *Il s'est trouvé des gens qui chargeaient les racines du poids d'une grosse pierre ou de celui d'une grande brique, pour leur servir de rempart contre les pluies et contre l'ardeur de la Canicule, lorsque cette constellation vient à faire gerser les campagnes altérées*. L'auteur earthaginois que nous venons de citer prouve que le marc de raisin mêlé avec du fumier donne de la vigueur au plant qui est déposé dans des fosses, parce que le marc le provoque et l'excite à jeter de nouvelles racines, et que le fumier est bon tant pour entretenir la chaleur dans les fosses pendant les hivers froids et humides, que pour donner de la nourriture et de l'humidité aux plantes pendant l'été. Mais si le terrain dans lequel on plante la vigne paraît de petite qualité, il croit qu'il faut aller chercher au loin de la terre grasse pour la mettre dans les fosses : au reste, c'est là la chose des vivres dans un pays, et le prix des journées, qui nous apprendront si cette opération sera avantageuse ou non.

XVI. Une terre, labourée au *pastinum* et médiocrement humide, sera bonne pour recevoir

pedum spatia danda sunt, quo largiora vacent intervalla, per quae frequentes prolivaeque materiae diffluantur. Haec in quinconcem vinearum metatio expeditissima ratione conficitur. Quippe linea per totidem pedes, quot destinaveris interordiniorum spatia, purpura vel quolibet alio conspicuo colore insuitur. Eaque sic denotata per repastinatum intenditur, et juxta purpuram calamus deligitur. Atque ita paribus spatiis ordines diriguntur. Quod deinde cum est tactum, fossor insequitur, scrobemque alternis omissis in ordinem spatia a calamo ad proximum calamm non minus altum quam duos pedes et semissem planis locis retedit : acclivibus in duppium et doctradum : precipitiis etiam in tres pedes. In hanc mensuram scrobibus depressis vividices ita deponuntur, ut a media scroble singule in diversum stentantur, et contrariis frontibus fossarum ad calanos erigantur. Satoris autem officium est, primum quam recentissimam, et si fieri possit, eodem momento, quo serere velit, de seminario transferre plantam, diligenter exemptam et integram : deinde cum velit veteranam vitem totam exputare, et ad novam materiam firmissimam redigere, nodosque et cicatrices allevare : si quae etiam radices, quod maxime cavendum est, ne tra-

in eximendo, laboraverint, eas amputare : sic deinde curvatam deponere, ne duarum vitium radices implicentur. Id enim vitare facile est per immum solum juxta diversa latera fossarum dispositis paucis lapidibus, qui singuli non excedant quinquaginta libras. Hi videntur, ut Mago prodit, et aquas hiemis et vapores aestatis propulsare radices : aut scutulas Virgilii tutari semina et muniri sic praecipit : *Aut lapidem bibulum aut squaleutes infunde cinchas*. Et paulo post : *Juvare reperti qui saxa super atque argenti pondere testant*. Ergerent : hoc effusus numentum calces, hoc ubi hinculae solvuntur Causas testantur arva. Idemque Pomus auctor prodit vinacea permista stercore depositis seminibus in scroble admovent, quod illa provocent et eliciant novas radices : hoc per hiemem frigidam et humidam scrobibus inferre calorem temperatum, ac per aestatem virentibus alimentum et humorem praeberet. Si vero solum, cum vitis committitur, videtur exilis, longius arcessitum pinguem humum scrobibus inferre censet : quod an expediat, regionis amona operumque ratio nos docebit.

XVI. La vigne humilum pastinatum s'accommodent; mieux même vel arido quam luto so semem committitur :

le plant ; il vaudra eependant mieux le mettre dans un terrain sec que dans un terrain bourbeux ; et lorsque la partie du plant qui excède la fosse en dehors se trouvera avoir un trop grand nombre de nœuds, on coupera ce qu'il y en aura de trop par en haut, et en ne laissant que deux boutons hors terre, et on comblera la fosse de terre ; ensuite, lorsqu'on aura aplani tout le terrain labouré au *pastinum*, on plantera des mailletons entre les marcottes qui sont dans les rangées : il suffira d'en mettre dans l'espace vacant entre les vignes et sur la même ligne. En suivant cette méthode, les mailletons croîtront mieux eux-mêmes, et il restera suffisamment de terrain libre pour pouvoir cultiver le plant qui est dans les rangées : c'est encore pour servir de ressource qu'on placera ces mailletons sur la même ligne que les marcottes, parce qu'on pourra en prendre dans le nombre pour remplacer les marcottes qui viendront à périr. Il faudra mettre cinq mailletons dans l'espace d'un pied : mais on laissera un pied de vide sur l'intervalle qui est entre les marcottes, de façon que les mailletons les plus voisins des marcottes en soient à une distance égale de part et d'autre. Julius Atticus croit que seize mille mailletons sont suffisants pour une plantation de cette nature ; cependant nous en plantons quatre mille de plus que lui, parce qu'il en périclit toujours une grande partie par la négligence des cultivateurs, et que plus on met de plant dans un terrain, plus les autres herbes inutiles deviennent clair-semées.

XVII. Il s'est élevé d'assez grandes discussions entre les auteurs sur la façon de planter le mailleton. Quelques-uns ont cru que le fouet était bon à être planté en entier et tel qu'on l'avait détaché de sa mère, de façon qu'il se partageait en plusieurs morceaux de cinq bou-

tons en même de six, et qu'un fouet donnait à lui seul une multitude de boutures qu'ils mettaient toutes en terre. Mais je n'approuve pas cette méthode, et je suis plutôt de l'avis des auteurs qui ont nié que l'extrémité supérieure du bois fût propre à porter du fruit, et qui n'en ont admis que le côté par lequel il tenait au vieux sarment, en rejetant d'ailleurs toutes les flèches. Les paysans donnent le nom de flèche à l'extrémité supérieure du mailleton, soit parce que cette partie est la plus éloignée de la mère, et qu'elle semble élançee loin d'elle, soit parce qu'étant effilée par le haut, elle a quelque ressemblance avec l'espèce de dard qui porte ce nom. Les agriculteurs les plus avisés ont donc déclaré qu'il ne fallait point planter cette flèche, sans nous donner à la vérité la raison de leur sentiment, sans doute parce qu'étant très-versés dans l'agriculture, cette raison leur paraissait évidente, et qu'elle sautait aux yeux de tout le monde. En effet, comme tout pampre, pour peu qu'il soit fécond, produit beaucoup de fruit jusqu'au cinquième ou jusqu'au sixième bouton, et que passé cette distance, tel long qu'il soit, il n'en produit plus, on ne produit tout au plus que de très-petit raisin, les anciens ont eu raison d'imputer la stérilité à l'extrémité supérieure du mailleton. Ils laissaient aussi au nouveau sarment une partie du vieux, lorsqu'ils plantaient le mailleton : mais l'expérience a condamné cette méthode, parce que tout ce qui restait de l'ancien bois pourrissait bientôt par l'humidité dès qu'il était en terre, et que sa corruption entraînait la perte des racines tendres qui l'avoisinaient, au moment qu'elles commençaient à sortir ; après quoi la partie supérieure du mailleton se desséchait aussi. Mais, dans la suite, Julius Atticus et Cornélius Celsus, les plus célèbres auteurs de notre siècle,

idque cum supra summam scrobem compluribus internodiis productum est, quod de cacumine superest, duabus gemmis tantum supra terram relictis amputatur, et ingesta humo scrobis completus coarctatur; deinceps *pastinatio* malleolus ordinariis vitibus interserendus est: eoque sat erit medio spatio, quod vacat inter vites, per unam lineam depangere. Sic enim melius et ipse convalescet, et ordinariis seminibus molice vacuum solum ad culturam præbabitur. In eadem deinde linea, in qua vivradix obtinebit ordinem summi, præsidii causa, quorum ex numero propagari possit in locum demortue vitis, quinque malleoli pangendi sunt per spatium pedale: isque pes ita medio interordini sumitur, ut ab utraque vite paribus intervallis distent. Tali consilio Julius Atticus abunde putat esse malleolorum sexdecim millia. Nos tamen plus quatuor millibus conserimus, quia negligentia cultorum magna pars deperit, et interitu seminum cætera, quæ videntur, rarescunt.

XVIII. De positione surculi non minima disputatio fuit inter auctores. Quidam totum flagellum, sicut erat matri detractum, crediderunt satini convenire: idque per

gemmas quinas vel etiam senas partiti, complures taleolas terre mandaverunt. Quod ego minime probō; magisque assentior his auctoribus, qui negaverunt esse idoneam frugibus superiorem partem materia, solanque eam, quæ est juncta cum vetere sarmento probaverunt, cæterum omnem sagittam repudiaverunt. Sagittam rustici vocant novissimam partem surculi, sive quia longius recessit a matre, et quasi emicet atque prosiliit: sive quia cacumine attenuata prædicti teli speciem gerit. Hanc ergo prudentissimi agricola negaverunt conseri debere: nec tamen sententiæ suæ rationem nobis prodiderunt; videlicet quia ipsi in re rustica multum callentibus prompta erat et ante oculos pene exposita. Omnis enim forendus pampinus intra quintam aut sextam gemmam fructu exuberat, reliqua parte quamvis longissima vel cessat, vel perexiguos ostendit racemos. Quam ob causam sterilitas cacuminis jure ab antiquis incensata est. Malleolus autem sic ab iisdem pangebatur, ut novello sarmento pars aliqua veteris haberet. Sed hanc positionem damnavit usus. Nam quicquid ex vetere materia relictum erat, depressum atque obrutum celeriter humore putrescebat, proximasque



se conformant en cela aux Saserna père et fils, couperent tout ce qui était resté de l'ancienne branche à travers le nœud même dont était sorti le nouveau bois, et ne mirent ainsi en terre que le mailleton uniquement, avec sa partie qui débordait par en bas.

XVIII. Mais Julius Atticus n'enfonçait en terre ces mailletons qu'après en avoir plié et recourbé la tête, afin qu'ils n'échappassent pas au *pastinum*. C'est le nom que les agrieulteurs donnent à l'instrument de fer à deux cornes avec lequel ils enfoncent en terre le plant, et c'est de ce mot qu'est venu celui de *repastinatus*, appliqué aux anciennes vignes qu'on avait arrachées pour les replanter : car c'était le terme propre dont on se servait pour désigner un vignoble ancien qu'on avait remis de nouveau en vignoble, au lieu qu'aujourd'hui, par un usage qui prouve l'ignorance où l'on est de l'antiquité, on appelle *repastinatus* tout terrain que l'on prépare par le labour à recevoir des vignes. Mais revenons à notre but. La façon de planter de Julius Atticus est vicieuse à mon avis, en ce qu'elle admet un mailleton dont la tête est tortillée; et il y a plusieurs raisons qui doivent déterminer à l'éviter. Premièrement, toute plante qui a été tourmentée et brisée, avant d'être déposée en terre, ne vient pas si bien que si elle y eût été déposée entière, et sans avoir souffert aucune alteration; en second lieu, une plante que l'on a recourbée et relevée vers le haut de la terre en l'y déposant, s'oppose, comme pourrait faire un eroc, aux efforts du fossoyeur, lorsque le temps est venu de l'enlever; et il semble que ce soit un erocet fléchi en terre, qui se casse plutôt que de se laisser arracher. En effet, le bois est facile à se rompre du côté par lequel on l'a tordu et recourbé en le met-

tant en terre, attendu que c'est le côté par lequel il a souffert : c'est aussi ce qui fait qu'il perd la plus grande partie de ses racines, qui se brisent. Mais quand je passerai sous silence ces inconvénients, en voici au moins un que je ne puis dissimuler, et qui s'oppose le plus à cette méthode : en parlant tout à l'heure de l'extrémité supérieure du sarment, que je disais qu'on appelle la flèche, j'avais tiré cette conséquence-ci, savoir, que le fruit ne paraissait guère qu'entre les cinq ou six boutons les plus voisins du vieux sarment. Or, en reployant le mailleton, on en perd précisément cette partie, qui est cependant la partie féconde, parce que le côté qui est repley é emporte à lui seul trois ou quatre boutons, et que les deux ou trois autres yeux qui peuvent encore rapporter du fruit sont entièrement enfoncés sous terre, où, restant ensevelis, ils ne donnent point de bois, mais seulement des racines : par où il arrive qu'en plantant des mailletons, nous tombons dans le même inconvénient que nous cherchions à éviter, en défendant de planter la partie du mailleton appelée la flèche. Nous nous trouvons dès lors forcés de les faire plus longs, si nous voulons les ployer en les plantant : or il est certain qu'en les faisant plus longs, on y laisse les boutons les plus voisins de l'extrémité supérieure, tout stériles qu'ils sont ; moyennant quoi il n'en provient que de ces pampres stériles, ou au moins peu fertiles, que les paysans appellent *racemarii*. Que vous dirai-je encore ? qu'il est très-intéressant que le mailleton que l'on met en terre prenne racine à l'endroit même par lequel il tenait à sa mère, et qu'il se cicatrise promptement ? En effet, s'il ne se cicatrise pas promptement, il attire trop d'eau à travers la moelle qui se trouve à jour, comme a

radices teneras et vixdum prorepentes vitio suo enecabat : quod cum acciderat, superior pars seminis retorrescebat. Mox Julius Atticus et Cornelius Celsus, ætatis nostræ celeberrimi auctores, patrem atque filium Sasernam secuti, quicquid residui fuit ex veteri palmo per ipsam commissuram, qua nascitur materia nova, rescuerunt, atque ita cum suo capitulo sarmentum depreposuerunt.

XVIII. Sed Julius Atticus præbuit capite et recurvato, ne pastinum effugiat, prædictum semen demersit. Pastinum autem vocant aquale terramentum bifurcum, quo semina panguntur. Unde etiam repastinari dicitur sunt vinee veteres, quæ redolabantur. Nec enim propria appellatio residuiis vineæ erat ; non antiquitatis impudens consuetudo quicquid emoti soli vineis præparatur, repastinatum vocat. Sed redeamus ad propositum. Vitiosa est, ut mea fert opinio, Julii Attici ratio, quæ contortis capitibus malleolum recipit ; ejusque rei vitium non una ratio est. Primum quod nulla stirps ante quam deponatur vexata et infracta melius provenit, quam quæ integra et inviolata sine injuria deposita est : deinde quicquid recurvum et sursum versus spectans demersum est, cum festivissimum eximitur, in modum hami repugnat obductanti fossori, et

velut mens infusus solo, ante quam extrahatur, præmipitur. Nam fragilis est ea parte materia, qua torta et recurvata, cum deponeretur, repeat vitium. Propter quod præfractam majorem partem radicum amittit. Sed ut incommoda ista præteream, certe illud, quod est inimicissimum, dissimulare nequeo ; nam paulo ante, cum de summa parte sarmenti disputarem, quam sagittam dixeram vocitari, colligebam fore intra quintam vel sextam gemmam, quæ sint proximæ veteri sarmento, fructum edere. Hanc ergo leemulam partem consumit, qui contorquet malleolum ; quoniam et ea pars, quæ duplicatur, tres gemmas vel quatuor obtinet, et reliqui duo vel tres fructuari oculi penitus in terram deprimuntur, mersique non materias sed radices erant. Ita evenit, ut quod in sagitta non setenda vitaverimus, id septimur in ejusmodi malleolo, quem necesse est facere longiorem, si volumus de tortum depungere. Nec dubium, quin gemmæ racemini proximæ, quæ sunt inferendæ, in eo reliquantur, ex quibus pampini pullulant vel steriles vel certe minus le-racines, quos rustici vocant racemarios. Quid ? quod plurimum interest, ut malleolum, quæ deponitur, ea parte quæ est a matre decisus, coalescat, et celeriter cicatricem du-

travers un tuyau ; ensuite de quoi cette eau creuse le tronc , et forme par ces creux des retraites aux fourmis et aux autres animaux qui font pourrir le pied des vignes : or c'est précisément ce qui arrive au plant qu'on a planté en le mettant en terre ; car, comme on l'a entièrement brisé dans sa partie inférieure lorsqu'on l'a arraché de la mère, il a la moelle à jour au moment qu'on le met en terre ; et les eaux venant à s'y insinuer, ainsi que les animaux dont je viens de parler, il vieillit promptement. Ainsi la meilleure façon de planter un mailleton est de le planter droit : aussi bien, dès que sa tête est insérée entre les cornes du *pastinum*, il est aisé de la retenir dans la gorge étroite de cet instrument et de l'enfoncer en terre ; et ce sarment ainsi planté prend bien plus tôt racine, attendu que cette manœuvre ne l'empêche pas d'en jeter par sa tête, qui est le côté par lequel il a été coupé, et que, lorsque ces racines sont crues, elles aident à cicatriser la plaie ; d'ailleurs cette plaie même, qui se trouve tournée vers le bas de la terre, ne reçoit pas tant d'eau que si elle était recouverte et relevée en haut, et qu'elle laissât filtrer à travers la moelle du mailleton, comme à travers un entonnoir, toute l'eau de la pluie qui viendrait à tomber sur elle.

XIX. La longueur qu'il faut donner à un mailleton n'est point fixe, parce qu'il doit être plus court quand il a beaucoup de boutons, et plus long quand il en a moins. Cependant il ne doit pas avoir plus d'un pied de longueur, ni moins de neuf pouces ; plus petit, il ne serait qu'à fleur de terre, et par conséquent souffrirait de la soif pendant l'été ; plus long, il serait trop profondément en terre, et dès lors on aurait trop de difficulté à l'enlever par la suite, lorsqu'il aurait pris sa croissance : encore cette méthode est-elle

pour les plats pays, car l'on peut en planter d'un pied et une palme de longueur dans les terrains montueux, où la terre est sujette à s'ébouler. Nous en plantons au contraire dans les vallées et dans les plaines humides qui n'ont que trois bourgeons, c'est-à-dire un peu moins de neuf pouces, mais cependant plus d'un demi-pied. On les appelle *trigemmes* ; non pas qu'ils n'aient strictement que trois bourgeons, puisqu'ils en fourmillent ordinairement aux environs de l'incision qu'on leur a faite pour les séparer de leur mère, mais parce qu'il ne leur reste que trois jointures et autant de bourgeons, en ne comptant point ceux qui foisonnent sur leur tête. J'ajouterai à tous ces préceptes qu'il faut que tout homme qui plante des mailletons ou des marcottes évite le trop grand vent, comme le soleil, s'il ne veut pas que ces plantes se dessèchent. On pourra les préserver avec quelque succès de ce double danger, en mettant au devant un morceau d'étoffe ou tout autre genre de couverture assez épaisse pour les en garantir ; mais il vaut encore mieux choisir, pour faire ces plantations, un jour qui soit sans aucun hâle de vent, ou du moins où le vent soit léger : car, pour le soleil, il est aisé de les en garantir en leur procurant de l'ombre. Voici encore quelques objets dont nous n'avons point parlé, et sur lesquels il est à propos de dire un mot avant de terminer ce traité : ces objets consistent à savoir s'il y a de l'utilité à avoir de plusieurs espèces de vignes ; s'il faut, dans le cas où l'on en aura plusieurs, les séparer et les distinguer l'une de l'autre, ou les confondre et les mêler ensemble. Nous allons commencer par résoudre la première de ces questions.

XX. Pour répondre à cette question, un agriculteur avisé doit planter la vigne qu'il croira

ent ? Nam si id factum non est, velut per fistulam, ita per apertam vitis medullam nimis humor trahitur, idemque truncum cavat : unde formicis aliisque animalibus, quæ putrefaciunt crura vitium, latere præbentur. Hoc autem evenit retortis seminibus. Cum enim per exemptionem inae partes eorum præfractæ sunt, apertæ medullæ deponuntur atque irreperitibus aquis prædictisque animalibus celeriter senescunt. Quare pangendi optima est ratio recti malleoli, cujus summi caput, cum consertum est bifurco pastini, angustis faucibus ferramenti facile continetur ac deprimitur : idque sarmentum sic depressum citius coalescit. Nam et radices e capite, quæ recisum est, emittit, eaque cum accreverunt, cicatricem obducunt, et aliquam plagam ipsa deorsum spectans non tantum recipit humorem, quantum illa, quæ reflexa et resupina non infundibuli per medullam transmittit quicquid aquarum caelestium superfluit.

XIX. Longitudo, quæ debeat esse malleoli, parum certa est, quoniam sive crebras gemmas habet, brevior faciendus est : seu raras, longior. Altamen nec major debet nec dodrante minor esse debet : hæc ne per summa terre sitiât æstatibus ; ille ne depressus altius cum adoleverit, exemp-

tionem difficilem præbeat. Sed hæc in plano. Nam in clivosis, ubi terra decurrit, potest palupedalis deponi. Vallis et uliginosi campi silius patitur etiam trigemum, qui est paullo minor dodrante, longior utique semipede. Isque non ab eo trigemum dictus est, quod omnino trium oculorum est, cum fere circa plagam, quæ matri abscessit, plenus sit gemmarum ; sed quod his exceptis, quibus est trequens in ipso capite, tres deinceps articulos totidemque gemmas habet. Super cætera illud quoque sive malleolum sive vividorem serentem præmonet, ne semina exarescant, immodicum ventum solenneque vitare, qui uterque non incommode arctetur objecto vestis aut ejuslibet densi tegminis. Verumtamen præstat eligere satium silens vel certe placidi spiritus diem. Nam sol umbraculis facile depellitur. Sed illud etiam, quod nondum tradidimus, ante quam disputationi clausulam imponamus, dicendum est : uniusne an plurium generum vitæ habendæ sint, eaque separatæ ac distincte specialiter, an confusæ et mixtæ cultivatim. Prius disseremus de eo, quod primum proposuimus.

XX. Prædictis igitur agricolæ est vitem, quam præcipue probaverit, nulla interveniente alterius notæ stirpe

la meilleure, sans la mélanger d'aucune autre espèce, et en augmenter toujours la quantité le plus qu'il pourra; mais un agriculteur prévoyant doit en planter de différentes espèces, parce qu'il n'y a jamais d'année assez douce ni assez tempérée, pour qu'il ne se trouve aucune espèce de vignes qui soit dans le cas de souffrir : car si l'année est sèche, la vigne qui a besoin d'humidité souffre; si elle est pluvieuse, c'est elle à qui il faut de la sécheresse qui souffre; si elle est froide et sujette aux brouillards, c'est celle qui ne peut supporter les vents brûlants; et si elle est chaude, c'est elle à qui la chaleur ne vaut rien. Mais, sans entrer ici dans le détail des dommages que peuvent causer aux vignes tous les temps différents qui sont à l'infini, on peut dire en général qu'il y a toujours quelque chose qui leur nuit : d'où il arrive que, si nous n'en avons planté que d'une seule espèce, et que le temps qui est funeste à cette espèce se fasse sentir, nous serons absolument privés de vendange, puisque, faute d'avoir différentes espèces de ceeps, nous n'en aurons point qui nous servent de ressource : au lieu que, si nous avons formé des vignobles de différentes espèces de vignes, il s'en trouvera infailliblement quelques-unes, dans le nombre, qui, n'ayant point souffert, porteront du fruit. Cependant ce motif ne doit point nous faire multiplier à l'infini les différentes espèces de vignes; et il suffira que nous en ayons le plus que nous pourrons de celles que nous aurons jugées les meilleures, ensuite de celles qui en approcheront le plus, et enfin d'une troisième ou même d'une quatrième espèce : de façon que nous nous en tenions à une bande, pour n'exprimer ainsi, de quatre vignes de choix, parce qu'il suffit de tenter la fortune par la voie de quatre sortes de vendanges, ou de cinq tout au plus. Quant à la seconde question que j'ai proposée, je ne

doute point qu'il ne faille distribuer les vignes par classes, et en arranger chaque espèce dans des carrés particuliers, séparés les uns des autres, ainsi que les différentes classes, par des sentiers et des chemins plus ou moins larges. Si je suis convaincu de la nécessité de cette méthode, ce n'est pas que j'aie pu gagner sur mes gens de s'y conformer, ni qu'avant moi elle ait jamais été suivie par aucun de ceux qui l'ont le plus approuvée. Car il faut convenir que c'est la plus difficile de toutes les opérations rustiques, parce qu'elle demande une très-grande attention dans le choix du plant, et quelque connaissance dans le discernement des espèces; deux choses qui supposent ordinairement un très-grand bonheur et une prudence consommée. Néanmoins, quoiqu'il arrive quelquefois (comme dit le divin Platon) que nous nous laissons séduire par la beauté d'une chose qui nous a frappés, et que nous nous décidions à courir après elle, sans que l'infirmité de la nature humaine nous permette de l'atteindre, nous pourrions parvenir à ce que nous proposons ici, sans de grandes difficultés, pour peu que nous vivions assez longtemps, et que nous réunissions la science et les facultés avec la bonne volonté. Il faut, à la vérité, persévérer dans le même projet pendant une portion assez considérable de notre vie, si nous voulons parvenir à discerner au bout de quelques années un grand nombre de vignes, d'autant que tous les temps ne sont point favorables pour s'occuper de ce discernement : car il y a des vignes que l'on ne peut distinguer ni à leur couleur, ni à leur tronc, ni à leurs foyets, parce qu'il ne s'y trouve aucune différence; au lieu qu'on les distingue très-bien à leur fruit quand il est mûr, et à leurs feuilles. Je n'oserais cependant pas assurer que tout autre que le chef de famille lui-même puisse

conservare, numerumque quam maximum ejus semper augere. Sed et providentis est diversa quoque genera depocere. Neque enim nunquam sui miltis ac temperatis est annus, ut nullo incommodo vixet aliquid vitis genus. Sive enim siccus est; id quod humore proclit, contristatur : seu pluvius; quod siccitatibus gaudet : seu frigidus et pruinosus; quod non est patiens uredinis : seu fervens; quod vaporem non sustinet. Ac ne nunc mille tempestatum injurias persequar, semper est aliquid, quod vineas offendat. Igitur si memi genus severimus, cum id acciderit quod ejus proximum est, tota vindemia pravalimus. Neque enim ullum erit subsidium, cui diversarum notarum stirpes non fuerint. Quod si vaci generis vincta tecrimus, aliquid ex iis involatum erit, quod fructum perferat. Nec tamen ea causa nos debet compellere ad multas vitium varietates : sed quod judicaverimus eximium genus, id quanta possumus multitudinis efficiamus; deinde quod proximum a primo : tum quod est tertie notæ vel quartæ quoque : ceterum velut aliterarum quodam contenti simus tetradio. Satis est enim per quatuor vel summum quinque

genera vindemie fortunam opperiri. De altero, quod mox proposueram, nihil dubito, quin per species digerenda vites disponende sint in propriis hortis, semitis ac decumanis distinguende : non quod aut ipse potuerim a meis familiaribus hoc obtinere, aut ante me quisquam eorum, qui quam maxime id probaverit, effecerit. Est enim omnium rusticorum operum difficilissimum, quia et summam diligentiam legendis desiderat seminibus, et in his discernendis maxima plerumque felicitate et prudentia opus est; sed interdum quod ait divinus auctor Pato rei nos pulchritudo, trahit vel ea consuetudo, quæ propter infirmitatem commotilis nature consequi nequeamus. Istal tamen, si ætas suppetat et scientia facilitasque cum voluntate congruant, non aegerime perlicemus : quamvis non minimo ætatis spatio perseverandum sit, ut magnus numerus per aliquot annos discernatur. Neque enim omne tempus pernitit ejus rei judicium; nam vites, quæ propter similitudinem coloris aut trunci ille glaucæ dignosci nequeunt, maturo fructu folisque de laetantur. Quam tamen diligentiam nisi per ipsum patrem fundas exhiberi posse non

apporter toute l'attention nécessaire pour cela : en effet, il n'y a qu'un homme négligent qui puisse s'en rapporter à son métayer, ou même à son vigneron ; d'autant qu'il y a encore aujourd'hui très-peu d'agriculteurs qui sachent faire le discernement des ceps de raisin noir, quoique ce discernement dépende sans contredit de la plus simple des opérations, puisque l'homme le moins attentif peut aisément distinguer la couleur des grappes.

XXI. J'ai cependant un moyen à donner pour parvenir en très-peu de temps à ce que je viens de proposer, au cas que l'on ait déjà d'anciens vignobles : il consiste à planter dans des carrés séparés des mailletons de toutes les différentes espèces de vignes dont ils auront été tirés ; moyennant quoi je ne doute point qu'on ne retire en peu d'années plusieurs milliers de mailletons de ces pépinières, et que l'on ne soit à même par là de faire des plants de vignes différentes, et distribuées par cantons. Il y a plusieurs motifs d'utilité qui peuvent nous déterminer à prendre ce parti : le premier, pour commencer par les plus légers, consiste en ce que dans toutes les opérations de la vie, je ne dis pas seulement par rapport à l'agriculture, mais encore par rapport à tout autre art, les choses qui sont distinguées par leurs espèces particulières charment bien plus un connaisseur que celles qui sont comme jetées au hasard çà et là, et confondues, pour ainsi dire, en tas : le second consiste en ce qu'un homme, venant à jeter les yeux sur une terre plantée comme il faut, ne pourra s'empêcher, si peu verse qu'il soit dans la vie rustique, d'admirer avec un plaisir extrême la bonte de la nature, lorsqu'il verra d'un côté des vignes *Bituricæ* chargées de fruits, de l'autre des *helvolæ* qui ne leur cederont en rien, ici des *arcelæ*, là des *spionie* ou des *basi-*

*licæ*, qui feront leur pendant ; et que la terre qui portera toutes les années ces fertiles productions, semblable à une mère perpétuellement grosse, présentera aux mortels son sein rempli de moût pour les nourrir. Au milieu de ce spectacle, il verra briller l'automne chargé de tous côtés de fruits de toutes les couleurs, et secondé par *Bacchus* portant ses pampres courbés sous le raisin blanc, jaune, rouge, et brillant par son éclat pourpré. Mais, quelque plaisir que ces objets soient capables de causer, l'utilité l'emportera encore sur l'agrément. En effet, le chef de famille trouvera d'autant plus de plaisir à venir à sa terre, pour assister au spectacle que lui présentera son propre bien, que ce spectacle sera plus riche ; et ce que le poëte dit de *Bacchus*, que *tout devient beau partout où il porte ses regards*, pourra s'appliquer à lui-même, puisque les fruits foisonnent toujours en plus grande quantité quand le maître est présent, et dans tous les lieux où ses regards se portent souvent. Mais je ne m'en tiens pas à cet avantage, qui peut avoir également lieu à l'occasion des vignes même qui ne sont pas séparées par espèces ; et je passe à d'autres avantages plus essentiels, qui résulteront de leur distribution par classes. Toutes les différentes espèces de vignes ne mûrissent pas également, et ne parviennent pas dans le même temps à leur maturité. C'est pourquoi il devient absolument nécessaire que ceux dont les vignobles ne sont pas distribués par différentes espèces essaient de deux inconvénients l'un, ou qu'ils recueillent le fruit tardif avec le fruit hâtif, ce qui fera tourner leur vin à l'aigre, ou que s'ils attendent que le raisin tardif soit mûr, ils perdent la vendange du raisin hâtif, qui, étant exposé aux ravages occasionnés par les oiseaux, par les pluies et par les vents, finira communément par être dévasté. S'ils veulent au contraire

affirmaverim. Nam credidisse villico vel etiam viuitori, socordis est, cum, quod longe sit facilius, adhuc paucissimis agricolis confiderit, ut nigri vini stipe careant, quamvis color vine possit vel ab imprudentissimo deprehendi.

XXI. Illa tamen una mihi ratio suppetit, celerrime quod proposuius efficiendi, si sint veterana vinea, ut separatim sorculis cujusque generis singulos hortos inseramus : sic paucis annis multa nos millia malleolorum ex insitis percepturos, atque ita discretæ semina per regiones consurturos nihil dubito. Ejus porro faciendæ rei nos utilitas multis de causis compellere potest : et ut a levioribus incipiam, primum, quod in omni ratione vite non solum agricolationis sed cujusque disciplinæ prudentem delectant impensius ea, quæ propriis generibus distinguuntur, quam quæ passim velut abjecta et quodam acervo confusa sunt. Deinde quod vel alienissimus rusticæ vite, si in agrum tempestive [consutum] veniat, summa cum voluptate naturæ benignitate miretur, cum istinc *Bituricæ* fructibus opimæ, hinc pares iis *helvolæ* respondeant : illinc *arcelæ*-

cie, rursus illinc *spionie* basilicæ convenient, quibus alma tellus annua vice velut æterno quodam puerperio læta mortibus distenta mæsto demittit ubera. Inter quæ patre fivente *Libero* lætis palmilibus vel generis albi vel flaventis ac rutili vel purpureo nitore micantis, undique versicoloribus pomis gravidus collinet autumnus. Sed hæc quamvis plurimum delectent, utilitas tamen vincit voluptatem. Nam et pater familias libentius ad spectaculum rei suæ, quanto est ea luculentior, descendit ; et, quod de sacro numine poeta dicit, *Et quocunque deus circum caput eyt honestum*, verum quocunque domini presentis oculi frequenter accessere, in ea parte majorem in modum fructus exherat. Sed omitto illud, quod indescriptis etiam vitibus contingere potest : illa quæ sunt maxime spectanda, persequar. Diversæ notæ stirpes nec pariter deflorescant, nec ad maturitatem simul perveniunt. Quam ob causam, qui separata generibus vinea non habet, patiatur alterum incommodum necesse est, ut aut serum fructum cum præcoque eleyet, quæ res mox acorem facit ; aut si maturitatem serotini expectet, amittat vindemiam

recueillir le fruit de chaque espèce de vignes à part, et chacun dans leur temps, il faut d'abord qu'ils s'exposent au hasard d'être trompés par les vendangeurs, parce qu'ils ne pourront pas leur donner à chacun un chef pour les observer, et pour leur ordonner de ne pas cueillir le raisin vert avec le mûr. Il arrivera en outre que le raisin, quoiqu'à son point de maturité, se trouvant mélangé de différentes espèces, ne pourra jamais se conserver longtemps, parce que le goût du meilleur sera corrompu par celui du plus mauvais, et que le goût de plusieurs se trouvera réuni en un seul. Des lors, l'agriculteur sera contraint par la nécessité de presser la vente de son vin; au lieu qu'il gagnerait beaucoup plus s'il pouvait la différer jusqu'à l'année expirée, ou du moins jusqu'à l'été. Cette séparation des vignes par classes a encore d'autres commodités considérables, qui consistent en ce que le vigneron fera plus aisément la taille de chacune, quand il saura de quelle espèce de vignes sera couvert le carré qu'il aura à tailler; au lieu que cette opération est d'une exécution très-difficile dans les vignobles de différents plants, parce que la taille se fait le plus souvent dans un temps où les vignes n'ont pas même de feuilles sensibles, auxquelles on puisse les reconnaître. Il importe encore beaucoup que le vigneron laisse plus ou moins de bois aux vignes, suivant la nature de chaque espèce différente, et qu'il les excite en leur laissant de longs fouets, ou qu'il les réprime en les taillant de court. Bien plus, le côté du ciel vers lequel sera tournée chaque espèce de vignes n'est pas un point moins important : car toutes les vignes ne se plaisent point dans une position chaude, non plus que dans une position froide; et chaque cep a, au contraire, sa vertu parti-

culière, qui fait que les uns se fortifient au mildi parce que le froid les fatigue, que les autres cherchent le côté du septentrion parce qu'ils souffrent du chaud, et que quelques-uns se plaisent dans la température modérée soit de l'orient, soit du couchant. Or, quiconque met à part les différentes espèces de vignes dans des carrés différents, observe toutes ces variétés d'après la situation et l'assiette des lieux. Il en retire encore un autre avantage qui n'est pas peu considérable, et qui consiste en ce qu'il a moins de peine à vendanger, et qu'il lui en coûte moins de frais. En effet, on cueille à temps, dans ce cas-là, le raisin qui mûrit le premier, et on diffère, sans aucun inconvénient, de cueillir celui qui n'est pas encore mûr; de sorte que le raisin qui est mûr depuis longtemps ne se joint pas avec celui qui n'est qu'à son point, pour faire précipiter la vendange, et pour forcer de louer un grand nombre de journaliers à quelque prix que ce soit. Voici encore un avantage considérable qui en résulte : c'est que l'on peut serrer et mettre à part le vin de chaque goût différent, sans le mélanger et dans toute sa pureté, soit qu'il soit fait avec du raisin *Bituricus*, soit qu'il soit fait avec du *basilicus* ou du *spionicus*; et que ces différents vins étant ainsi serrés, comme il ne s'y trouve point de qualités disparates qui les empêchent de se conserver, ils acquièrent du renom en vieillissant, leur goût cessant d'avoir rien d'ignoble après quinze ans ou un peu plus, puisque c'est le temps après lequel presque tous les vins sont au point de ne plus acquérir que de la bonté, à mesure qu'ils vieillissent. Il est donc très-utile, comme nous nous sommes proposé de le prouver, de séparer les unes des autres les différentes espèces de vignes. Si on ne peut pas

præcoquem, quæ plerumque populationibus volucrum pluviisque aut ventis lacessita dilabatur. Si vero interjectionibus capere ejusque generis fructum avert, primum necesse est, ut negligentia vindemiarum aleam subeat: neque enim singulis totidem antistites dare potest, qui observent, quique præcipiant, ne acerbe vine [cum maturis] demetantur: deinde etiam quarum vitium maturitas competit, cum diverse notæ sint, melioris gustus ab deteriore corrumptur, confususque in unum multarum sapor vetustatis impatiens fit. Atque ideo necessitas cogit agricolam musti annonam expectari: cum plurimum pretio accedat, si venditio vel in autumnum vel in æstatem certe differri possit. Jam illa generum separatio sinuam commoditatem habet, quod vinitor suam cuique facilius putationem reddat, cum scit cujus notæ sit hortus, quem deputat: idque in vineis consensuensis observari difficile est; quia major pars putationis per id tempus administratur, quo vitis neque folium notabile gerit. At nullum interest, pluresne an pauciores materias pro natura ejusque stirpis vinitor summittat, prolisive flagellis inciet, an Augusta putatione vitem correat. Quam etiam quam cæli partem spectet genus quodque vineti plurimum refert.

Neque enim omne calido statu, nec minus frigido latatur; sed est proprietas in singulis, ut alii meridiano axe convalescant, quia rigore vitiantur; alii Septentrionem desiderant, quia contristantur æstu; quidam temperamento latentur Orientis vel Occidentis. Has differentias servat pro situ et positione locorum, qui genera per hortos separat. Illam quoque non exiguum sequitur utilitatem, quod et laborem vindemiæ minorem patitur et sompnum. Nam ut quæque maturecere incipiunt, tempestive leguntur, et que nondum maturitatem ceperunt vine, sine dispendio differuntur. Nec pariter vitetis atque tempestivus fructus præcipitat vindemiam, cogitque plures operas quantumque pretio conducere. Jam et illud magnæ dotis est, posse gustum ejusque generis non mistum, sed vere merum condere ac separatim reponere, sive est ille Bituricus seu basilicus, seu spionicus. Quæ genera cum se diffusa sunt, quia nihil intervenit diversæ naturæ, quod repugnet perpetuitati, nobilitantur. Neque enim post annos quindecim vel paulo plures deprehendi potest ignobilitas in gustu; quoniam fere omne vinum eam qualitatem sortitum est, ut vetustate aspirat bonitatem. Quare, ut dicere institimus, utilissima est generum distinctio; quam

ependant y parvenir, il y a un second procédé à suivre, qui consiste à ne planter ensemble de différentes espèces de vignes que celles qui produiront du raisin d'un même goût, et qui mûrira dans le même temps. On peut aussi, si l'on a du goût pour les fruits, planter des têtes de figuiers, de pommiers et de poiriers à l'extrémité des rangées, pourvu qu'on n'en mette que sur les lisères du vignoble qui sont exposées au septentrion, de peur que quand ces arbres seront venus, ils n'ombragent trop les vignes : on les greffera lorsqu'ils auront deux ans, ou bien on les transportera quand ils seront déjà forts, pourvu qu'ils soient de bonne qualité. Voilà pour ce qui concerne la plantation des vignes. Reste la partie la plus importante, je veux dire celle qui concerne leur culture : partie que nous traiterons au long dans le volume suivant.

### LIVRE QUATRIÈME.

Vous dites, P. Silvinus, que lorsque vous eûtes fait à plusieurs amateurs d'agriculture la lecture du livre que j'ai composé sur la plantation des vignes, il s'en trouva quelques-uns qui, en approuvant tous les autres préceptes que j'ai donnés, en relevèrent un ou deux : premierement, celui par lequel j'ai voulu que l'on donnât trop de profondeur aux fosses destinées à recevoir des plans de vignes, puisque j'ajoute neuf pouces à la profondeur de deux pieds fixée par Celsus et par Atticus; secondement, celui par lequel je veux que chaque marcotte n'ait qu'un seul appui; ce qui leur paraît peu prudent, parce que ces deux auteurs ont diminué les frais, en permettant d'écarter une marcotte en deux bran-

ches, pour lui faire couvrir deux appuis sur la même ligne d'une rangée. Au reste, ces deux objections sont plutôt fondées sur une équivoque que sur un calcul certain. En effet pour commencer par répondre à la première, Pourquoi, dans la supposition que nous devons nous contenter d'une fosse de deux pieds, pensons-nous néanmoins qu'il faille labourer la terre au *pastinum* plus profondément que nous ne devons planter la vigne? Quelqu'un dira que c'est afin qu'il se trouve sous le pied de la vigne de la terre tendre, et dont la dureté n'écarte pas et ne repousse pas les racines qui chercheront à s'y introduire : mais lorsqu'on aura fouillé le terrain à la bêche, à l'effet d'y faire des fosses à la profondeur de deux pieds et demi, et que l'on aura enfoncé les plantes dans cette terre ainsi remuée, je demande s'il ne se trouvera pas encore de la terre tendre sous leurs racines, puisque la terre de ces fosses sera réellement gonflée à plus de deux pieds et demi de hauteur, attendu que la terre d'un terrain plat est infailliblement plus gonflée lorsqu'elle est fouillée que lorsqu'elle ne l'est pas. D'ailleurs la plantation de quelque plante que ce soit n'exige sûrement pas, généralement parlant, qu'il se trouve sous elle un lit de terre ameublie bien profond; et il suffit, si ce sont des vignes, d'en étendre sous leurs racines un demi-pied, afin qu'elles y trouvent pour ainsi dire l'hospitalité, et qu'elles y prennent leur accroissement, comme des enfants dans le sein de leur mère. Confirmons ceci par l'exemple des vignes mariées à des arbres : n'est-il pas vrai que, lorsque nous couchons les marcottes dans les fosses creusées pour ces sortes de vignes, nous ne mettons que très-peu de terre pulvérisée sous elles? La meilleure méthode est donc de la-

si tamen obtinere non possis, secunda est ratio, ut diversarum notarum alias conseras vites, quam que saporum consimilem, fructuumque naturalitatis ejusdem præbeant. Potes jam, si te cura pomorum tangit, ultimis ordinibus in ea vitiâ fieri, quæ subjacet septentrionibus, ne cum increverint obumbrant, cacumina ficorum piorumque et malorum depangere, quæ vel inseras interposito biennii spatio, vel si generosa sint, adulta transferas. Hactenus de positione vinearum. Superest pars antiquissima, ut præcipiamus etiam cultus earum, de quibus sequenti volumine pluribus disseremus.

### LIVRE QUATRIÈME.

1. Cum de vineis consendis librum à me scriptum, Publii Silvini, compluribus agricolationis studiosis relegisses, quosdam repertos esse ais, qui cetera quidem nostra præcepta laudassent, unum tamen atque alterum reprehendissent : quippe seminibus vinearum nimium me profundius censuisse fieri scrobes adjecto dodrante super altitudinem bipedaneam, quam Celsus et Atticus prædiderant; singulasque vitiradices singulis adminiculis parum prudenter

contribuisse, cum permisissent iidem illi auctores minore sumptu geminis materiis unius seminis diductis duo continua per ordinem vestire pedana : quæ utraque reprehensio avaram magis habet astinationem, quam veram. Etenim (ut quod prius proposui, prius refellam) si contenti bipedanea scrobe futuri sumus, quid ita censuimus altius pastinare tam humili mensura vilem posituri? Dicit aliquis, ut sit inferior tenera subjacens terra, quæ non arceat, nec duricie sua repellat novas irrepentes radículas. Istud quidem contingere potest etiam, si ager bipadi moveatur, et deprimatur scrobis in regesto, quod est fermentatum, plus dupondio semisse. Nam semper in plano refusus egesta humus tumidior est, quam gradus soli crudi. Nec sane positio seminum præaltum sibi cubile subterni desiderat : verum abunde est semipedaneam consitis resolutam vitibus terram subjicere, quæ velut hospitali atque etiam materno sinu recipiat incrementa virentium. Exemplum ejus rei capiamus in arboris, ubi cum scrobes defodimus, admodum exiguum pulveris vicicadici subijcimus. Verior igitur causa est depressius pastinandi, quoniam jugata vineta melius consurgunt altioribus denissis scrobibus. Nam bipedanei vix etiam provincialibus agricolis an-

bourer la terre au *pastinum* bien profondément, parce que les vignes destinées aux jous s'élèvent davantage à proportion de ce qu'elles sont plantées dans des fosses plus profondes. En effet, les fosses de deux pieds de profondeur sont à peine dans le cas d'être adoptées, même par les cultivateurs de province, quoique ceux-ci arrêtent communément leurs vignes tres-bas, et près de terre : car, pour les vignes qui sont destinées au joug, elles doivent être assurées sur des fondements plus profonds, parce qu'elles ont besoin de plus de secours et de plus de terre, dès la même qu'elles doivent monter plus haut ; et c'est pour cela que lorsqu'il s'agit de marier la vigne à des arbres, personne ne s'avise de lui faire des fosses qui aient moins de deux pieds de profondeur. Au reste, les agriculteurs tirent peu de profit des principaux avantages résultants d'une plantation peu profonde : en effet, ces avantages consistent en ce que le plant se fortifie en moins de temps, parce qu'il n'est pas fatigué par une trop grande charge de terre qu'il ait à porter, et en ce qu'il est plus fertile, par la raison qu'il est plus à la superficie de la terre. Or ces deux raisons, sur lesquelles s'appuie Julius Atticus, sont réfutées par l'exemple des vignes mariées aux arbres, puisque celles-ci donnent sans contredit des ceeps beaucoup plus forts et plus fertiles que les autres, ce qu'elles ne feraient pas, si le plant enterré profondément était dans le cas de souffrir. Que ne pourrais-je pas ajouter à ces observations ? Que si d'un côté une terre labourée au *pastinum* semble se gonfler, comme si elle était en fermentation, au moment qu'elle est ameublie et dilatée, d'un autre côté, peu de temps après le labour, elle s'affaisse en se condensant, et se détache des racines de la vigne, qui des lors semblent nager sur la superficie du sol : or cet accident arrive moins souvent

dans notre façon de planter la vigne, puisque nous l'enfonçons davantage en terre. Car quant à ce qu'on dit que le plant souffre du froid au fond de la terre, à la vérité nous n'en disconvions pas ; mais ce ne sera pas une profondeur de deux pieds neuf pouces qui sera capable de produire cet effet, lors surtout qu'ainsi que nous venons de le dire, nous voyons les vignes marier aux arbres se garantir de cette incommodité, quoiqu'elles soient plantées plus profondément.

II. L'autre opinion dans laquelle ils sont, que l'on épargne des frais en attachant les fouets d'un seul pied de plant à deux échalas différents, est fausse. En effet, ou le cep de la vigne vient à périr, auquel cas il se trouve deux échalas sans vignes, et des lors il faut le remplacer par deux marcottes, et ce nombre excédent sera à la charge du cultivateur ; ou ce cep vit, auquel cas s'il ne porte que du raisin noir, ou qu'il ne soit pas fertile, comme il arrive souvent, le fruit manquera non pas sur un seul échal, mais sur plusieurs. Les personnes même les plus avisées en agriculture croient qu'une vigne serait peu fertile, fût-elle de la meilleure espèce, si elle était ainsi divisée sur deux échals, par la raison que le sue nourricier formerait alors une espèce de clai. C'est pour cela qu'Atticus lui-même ordonne de propager les anciennes vignes par sautelle, plutôt que de les coucher tout à fait en terre, parce que les sautelles prennent aisément racine en peu de temps, de façon que chacune se trouve avoir ses racines particulières, sur lesquelles elle est stable comme sur ses fondements ; au lieu que lorsque la vigne a été couchée tout de son long en terre, son sue nourricier a plus de chemin à parcourir, une fois qu'elle a embarrassé et comme fermé de clais le terrain qui se trouve sous elle ; outre qu'elle est tourmentée par une trop grande

probari possunt, apud quos humili statu vitis plerumque juxta tetram coercetur, cum que jugo destinatur, altiore fundamento stabilienda sit : et, si modo scandit excelsius, plus alimenti terraeque desiderat. Et ideo in maritandis arboribus nemo minorem tripedanea scrobem vitibus comparat. Caeterum illa parum prosunt agricolarum studio praecipua commoda humilis positionis, quod et celeriter adolescant semina, que non fatigentur multo soli pressa pondere, fiantque uberiora, que leviter suspensa sint. Nam utraque ista Julii Attici ratio convincitur exemplo arbutivae positionis, quae scilicet multo validiorem fertilioremque stirpem reddit ; quod non facerent, si laborarent altius demersa semina. Quid, quod repastinata humus, dum est recessu soluta laxataque, velut fermento quodam infumescit ? cum deinde non longissimam cepit vetustatem, condensata subsidit, ac velut innatantes radices vitum summo solo destituit ? Hoc autem nimis accidit nostrae sationi, in qua majore mensura vitis denititur. Nam quod in profundo semina frigore laborare dicuntur, nos quoque

non diffidimus. Sed non est daponitii et dodrantis altitudo, quae istud efficere possit ; cum praesentim, quod paulo ante retulimus, depressior arbutivae vitis satis tamen effugiat praedictum incommodum.

II. Alterum illud, quod nimio impensa duos palos minus seminis flagellis censent maritari, falsissimum est. Sive enim capit ipsum demortuum est, duo viduuntur statamina, et mox vivandae totidem substituentur, quae numero suo rationem cultoris onerant : sive vivit, et ut saepe evenit, vel magis est generis vel parum fertilis, non in uno sed in pluribus pedamentis fructus claudicat ; quoniam etiam generosa stirpis vitem sic in duos palos divisam rerum rusticarum prudentiores existimant minus fertilem fore, quia etalem futura sit. Et ideo veteres vineas mergis propagare potius, quam totas sternere, idem ipse Atticus praecipit : quoniam mergi mox facile radicantur, ita ut quaecumque vitis suis radicibus tanquam propriis fundamentis innitatur. Haec autem, quae toto est prostrata corpore, cum inferius solum quasi cancellavit atque in-

multitude de racines, qui sont enchevêtrées l'une avec l'autre, et sous lesquelles elle succombe, de même que si elle était chargée de beaucoup de branches à fruit. Ainsi je préférerais en tout point, risque pour risque, la méthode de planter deux marcottes à celle de n'en planter qu'une seule, et j'aimerais mieux ne pas regarder comme un avantage qu'on doive préférer à tout, ce qui peut occasionner de bien plus grands dommages dans tous les cas. Mais l'objet que nous avons traité dans le livre précédent exige que nous entamions celui que nous avons promis de traiter dans celui-ci.

III. En quelque genre de dépenses que ce soit, la plupart des hommes, comme dit Græcinus, montrent plus de courage à commencer une nouvelle entreprise, qu'à la suivre quand elle est achevée. Quelques-uns, ajoute-t-il, bâtissent des maisons entières à commencer par les fondements; et lorsque la bâtisse en est achevée, ils ne les embellissent pas. D'autres fabriquent avec soin des vaisseaux; et lorsqu'ils sont faits, ils négligent de même de les équiper et de les fournir d'hommes. Ceux-ci ont la passion d'acheter des bestiaux, ceux-là celle d'acheter des esclaves, et ni les uns ni les autres ne sont sensibles au soin de les entretenir; de même qu'il s'en trouve beaucoup qui détruisent par leur inconstance les bienfaits qu'ils ont versés sur leurs amis. Au reste, ne soyons pas surpris de ces exemples, Silvius, puisqu'il y a bien des gens qui nourrissent avec lesine des enfants nés d'un légitime mariage, qui avaient fait tout l'objet de leurs vœux avant qu'ils les eussent, et qui négligent de leur donner aucune éducation soit du côté de l'esprit, soit du côté du corps. Que doit-on conclure de là? que communément les cultivateurs tombent aussi dans la même faute, lorsqu'ayant fait de très-belles plantations de vignes, ils les abandon-

nent par différents motifs avant qu'elles aient pris leur accroissement. Les uns ne veulent pas entrer dans des dépenses qui reviennent toutes les années, et se persuadent que le premier revenu, et celui qui est le plus assuré, est de ne rien dépenser, comme s'ils eussent été contrainsts de planter des vignes, pour les abandonner ensuite par avarice. Il y en a quelques-uns qui s'imaginent qu'il est plus beau d'avoir de grands vignobles que d'en avoir de bien cultivés. J'en ai même connu un très-grand nombre qui étaient persuadés qu'il fallait cultiver une terre, mais qu'il importait peu qu'on la cultivât bien ou mal. Pour moi, je suis convaincu qu'il n'y a pas de bien de campagne, de quelque nature qu'il soit, qui puisse jamais être profitable, à moins qu'on ne le cultive avec beaucoup de soin et de capacité; et que cela est encore plus vrai des vignes que des autres natures de biens. Car la vigne est une plante délicate, faible, qui ne peut souffrir rien de ce qui peut lui nuire, qui communément se consume par trop de travail et de fertilité, et que sa fécondité fait périr, si elle n'est pas modérée. Ce n'est pas que lorsqu'elle est une fois devenue forte à un certain point, et qu'elle a comme acquis la vigueur de la jeunesse, elle ne supporte alors la négligence du cultivateur. Mais si, lorsqu'elle est jeune, on ne lui fournit pas tout ce qui lui est nécessaire jusqu'à ce qu'elle ait pris sa croissance, elle maigrit excessivement, et tombe dans une langueur dont aucunes dépenses ne peuvent plus ensuite la relever. C'est pourquoi il faut d'abord poser, pour ainsi dire, ses fondements avec le plus grand soin, et arranger ses membres dès le premier jour qu'elle est plantée, comme on arrange ceux des enfants qui viennent de naître; faute de quoi toute la dépense qu'on a faite pour elle tombe en pure perte, et quand on aura laissé passer le temps propre à chaque

vit, cratem facit, et pluribus radicibus inter se connexis angitur, nec aliter quam si multis palmittibus gravata deficiat. Quare per omnia præteritum duobus potius seminibus depositis, quam unico periclitari, nec id velut compendium consecrari, quod in utranque partem longe majus afferre possit dispendium. Sed jam priorem libri disputatione repetit à nobis promissum sequentis exordium.

III. In omni genere impensarum, sicut ait Græcinius, plerique nova opera fortius auspicantur, quam tuerentur perfecta. Quidam, inquit, ab inchoato domos extruunt, nec prædificatis cultum adhibent. Nonnulli strenue fabricant navigia, nec consummata perinde instruunt armamentis ministrisque. Quosdam emacitas in armentis, quosdam exeret in comparandis mancipiis: de tuendis nulla cura tangit. Multi etiam beneficia quæ in amicos contulerunt, levitate destrunt. Ac ne ista, Silvius, miremur, liberos suos nonnulli nuptiis votisque quæsitos avaræ nutritum, nec disciplinâ aut ceteris corporis excolunt instrumentis. Quid iis colligitur? scilicet plerumque simili genere peccari etiam ab agricolis, qui pulcherrime positas vineas,

antequam pubescant, variis ex causis destituunt: ali sumptum annuum refugientes, et hunc primum redditum certissimum extimantes, impendere nihil; quasi plane fuerit necesse vineas facere, quas mox avaritia desererent. Nonnulli magna potius quam culta vinea possidere pulchrum esse docuit. Cognovi jam plurimos, qui persuasum haberent, agrum bonis ac malis rationibus colendum. At ego, cum omne genus ruris, nisi diligenti cura, sciteque exerceatur, fructuosum esse non posse judicem, tum vel maxime vineas. Res enim est tenera, infirma, injuria maxime impatiens, quæ plerumque nimia labore ubertate; consumitur enim, si modum non adhibeas, forunditate sua. Cum tamen aliquatenus se confirmavit, et veluti juvenilem robur accepit, negligentiam sustinet. Novella vero, dum adolescit, nisi omnia justa perceperit, ad ultimum redigitur maciem, et sic intabescit, ut nullis deinceps impensis recreari possit. Igitur summa cura ponenda quasi fundameota, et ut membra infantum a primo statim die consuetudinis formanda: quod nisi fecerimus, omnis impensa in cassum recidat, nec prætermissa cujusque rei



operation sans la faire, on ne pourra plus le retrouver. Croyez-m'en, Silvius, d'après mon expérience : une vigne bien plantée, qui est de bonne espèce et cultivée par un bon agrieulteur, récompense toujours avec le plus grand intérêt de l'argent qu'on a dépensé pour elle. C'est ce que ce même Gracius nous démontre non-seulement par la raison, mais encore par les exemples, dans le livre qu'il a composé sur les vignes, lorsqu'il raconte qu'il a souvent entendu dire à son père qu'un certain Parridius de Vetera, son voisin, avait pour tout bien deux filles et un terrain planté en vignes; qu'après avoir donné le tiers de ce terrain en dot à sa fille aînée en la mariant, les deux tiers qu'il s'était réservés ne lui produisaient pas une moindre quantité de fruit que le tout auparavant; qu'ensuite il avait marié sa fille cadette avec la moitié de ce qui lui était resté de ce fonds, et que ce second partage n'avait pas encore diminué le revenu qu'il tirait du fonds entier dans le principe. Quelle conjecture cet auteur prétend-il tirer de ce fait, si ce n'est que la dernière portion du fonds qui resta en sa possession fut mieux cultivée par la suite, que le fonds entier ne l'avait été d'abord ?

IV. P. Silvius, plantons des vignes avec beaucoup d'ardeur, et appliquons-nous encore davantage à les cultiver. La seule façon de les planter qui soit très-avantageuse, est celle que nous avons donnée dans le premier livre, et qui consiste à les coucher en terre dans des fosses creusées sur un terrain labouré au *pastinum*, à peu près depuis le milieu de la fosse jusqu'à ses extrémités, ou elles seront ensuite relevées perpendiculairement, et attachées à des roseaux. Il faut surtout prendre garde que ces fosses n'aient la forme d'une auge, et avoir soin au contraire que leurs bords soient bien perpendiculaires, et que

les angles en soient bien prononcés. Car si la vigne n'est que penchée, et comme appuyée sur les bords d'une auge, elle est en butte aux blessures qu'on peut lui faire lorsqu'on la déchaussure : en effet, pour peu que le fossoyeur, en la déchaussant, veuille fouiller profondément autour de son pied, il l'endommagera infailliblement, si elle présente sous son instrument une surface inclinée, et souvent même il la coupe tout à fait. Souvenons-nous donc de donner au sarment une direction droite depuis le fond de la fosse jusqu'en haut, pour ensuite l'attacher à son appui : suivons après cela le reste de la méthode que nous avons prescrite dans le premier livre, c'est-à-dire, aplanissons la terre autour de ce sarment, en laissant sortir deux de ses bourgeons en dehors; ensuite, après avoir planté des mailletons dans les rangées des cepes, ameublissons et pulvérisons bien, par de fréquents labours, le terrain qui aura déjà été retourné au *pastinum*. En effet, pour que les mailletons, les mareottes et les autres espèces de plants que nous aurons mis en terre se fortifient, il faut que la terre soit bien attendrie et bien douce, qu'elle fournisse ses sucs nourriciers aux cepes sans les communiquer à des herbes inutiles, et que sa dureté ne comprime pas, comme il arrive dans des terres plombées, les plantes encore trop nouvelles.

V. Pour dire le vrai, on ne doit point fixer le nombre de fois qu'il faudra retourner le sol au hoyau, parce qu'il est constant que plus on répètera cette operation, plus les plantes profiteront. Mais comme, eu égard à la dépense dans laquelle elle jettera, il faut se borner à un certain nombre de fois, la plupart ont cru qu'il suffisait de bêcher les nouveaux plants de vignes une fois par mois, depuis les calendes de mars jusqu'à celles d'octobre, et d'en extirper

tempestivitas revocari queat. Experto mihi crede, Silvius, bene positam vineam bonique generis et bono cultore nunquam non cum magno fenore gratiam reddidisse. Idque non solum ratione sed etiam exemplo nobis idem Gracius declarat eo libro, quem de vineis scripsit, cum refert ex patre suo sæpe se audire solum, Parridium quendam Veterensem vineam suam duas filias et vineis consitum habuisse fundum; cupis partem tertiam nubenti majiori filie dedisse in dotem, ac nihilo minus æque magnos fructus ex duabus partibus ejusdem fundi percipere solum. Minorem deinde filiam nuptum collocasse in duplida parte reliqui agri, nec sic ex pristino reditu detraxisse. Quod quid convincit? melius scilicet postea cultam esse tertiam illam fundi partem, quam antea universam.

IV. Et nos igitur, Publi Silvius, magno animo vineas ponamus, ac majore studio colamus. Quam conditionis sola illa commodissima ratio est, quam priore tradidimus exordio, ut facta in *pastinato* scrobis, vitis a media fere parte sulci prostratur, et ad frontem ejus ab uno usque recta materies exiatur, calamoque applicetur. Id enim præcipue observandum est, ne similis sit alveo scrobis,

sed ut expressis angulis velut ad perpendicularum frontes ejus dirigatur. Nam vitis supina, et velut recumbens in alveo deposita, postea quam ablaqueatur, vulneribus obnoxia est. Nam dum exaltare fortis orbem ablaqueationis fossor studet, obliquam vitem plerumque sauciat, et non nunquam præcihit. Meminerimus ergo usque ab initio scrobis solo rectum admiuendo sarmentum applicare, et ita in summum perducere. Tum cætera, ut priore libro præcepimus. Ac deinde duabus gemmis super extantibus terram coacquare. Deinde malleolo inter ordines posito crebris fossionibus *pastinatum* resolvere atque in pulverem redigere. Sic enim optime et vivaciore et reliqua semina, que deposuerimus, convalescent, simul ac tenera humus nullis herbis irrepentibus humorem stipulans præbuit; nec duritia soli novellas adhuc plantas velut arcto vinculo compressit.

V. Numerus autem vertendi soli bidentibus, ut verum fatear, delinendus non est, cum quantum crebrior sit, plus professe fossionem conveniat. Sol quantum impensarius ratio modum postulat, satis plerisque visum est, ex calendis Martiis usque in Octobres trigesimo quoque die

toutes les herbes et surtout le gramin, parce que si on n'arrache pas entièrement ces herbes à la main, et qu'on ne les jette pas sur la superficie du sol, si peu qu'il en reste qui soient couvertes de terre, elles revivront, et finiront par brûler le plant de vignes, au point de le rendre en peu de temps galleux et desséché.

VI. Soit que la vigne ait été plantée par mailletons, soit qu'elle l'ait été par marcottes, il est bon de la façonner dès le principe et d'en supprimer toutes les parties superflues, en l'épamprant souvent, pour empêcher que ses forces et toute sa nourriture ne s'éparpillent en plus d'une tige. Cependant on lui laisse dans le commencement deux pampres, afin qu'il y en ait un qui serve de ressource, au cas que l'autre ne vienne à périr; mais lorsqu'ils auront par la suite pris un peu de force, on en retranchera le plus mauvais; et pour empêcher que celui que l'on aura laissé ne puisse être abattu par les vents orageux, il sera bon de l'attacher, à mesure qu'il s'élèvera, avec des liens tendres et lâches, jusqu'à ce qu'il soit en état de saisir l'appui qui lui est destiné, avec les vrilles qui lui tiennent lieu de mains. Quoique nous pensions qu'il ne faut pas moins épamprer les mailletons que les cepes qui sont dans les rangées, on peut néanmoins se dispenser de leur faire cette opération, quand la rareté des journaliers empêchera de la faire; au lieu qu'on ne s'en dispensera jamais à l'égard des cepes qui sont dans les rangées, à moins qu'on ne pense à se pourvoir de provins pour la suite, parce que cette opération leur est nécessaire pour empêcher que la trop grande multitude de foyers ne les maigrisse, et afin qu'ils n'aient chacun qu'une tige à nourrir. On aura soin de provoquer l'accroissement de cette tige en y appliquant un appui suffisam-

ment élevé, pour qu'en se glissant le long de cet appui, elle puisse passer par-dessus le joug auquel on l'attachera la seconde année de sa plantation, et en descendre en se courbant de l'autre côté pour porter du fruit. Lorsque les vignes auront atteint cette hauteur, il faudra rompre leur cime afin qu'elles prennent du corps, et qu'elles ne s'affaiblissent pas en se jetant dans une longueur superflue. Nous épamprerons cependant le sarment même que nous laisserons monter en tige, depuis son pied jusqu'à la hauteur de trois pieds et demi, et nous arracherons souvent tous les rejetons qu'il pourra avoir jetés sur ses côtés dans ce premier temps. Mais il ne faudra toucher à rien de ce qui sera poussé sur sa partie supérieure; et il sera plus à propos d'attendre l'automne pour le tailler avec la serpette, que de l'épamprer en été, parce que sitôt qu'on l'a épampré, il paraît toujours un rejeton à l'endroit même d'où on en a ôté un, et que ce nouveau rejeton venant à pousser, il ne reste plus d'œil sur la tige qui puisse donner du fruit l'année suivante.

VII. Le temps propre à épamprer, en tel cas qu'on le fasse, c'est lorsque les pampres sont assez tendres pour se laisser abattre au moindre toucher; car, pour peu qu'ils soient devenus trop durs, il faut alors ou faire de plus grands efforts pour les arracher, ou les tailler à la serpette. Or ce sont deux choses qu'il faut également éviter : l'une, parce que les efforts nécessaires pour les arracher déchirent la mère; l'autre, parce que la taille lui fait une blessure qui est toujours pernicieuse dans une plante encore verte, et qui n'est pas encore parvenue à son degré de maturité. En effet, la plaie qui en résulte n'est pas circonscrite par les tra-

novella vineta confodere, onnesque herbas et præcipue graminia extirpare, quæ nisi manu eliduntur, et in summum rejiciuntur, quantalacumque parte adobruta sunt, reviviscunt, et vitium semina ita perurunt, ut scabra atque retorrida efficiant.

VI. Ea porro sive mailletons seu viviradices deposimus, optimum est ab initio sic formare, ut frequenti pampinatione supervacua detrahamus; nec patiamur plus quam in una materiali vires et omne alimentum conferre. Primo tamen bini pampini submittuntur, ut sit alter subsidio, si alter forte deciderit. Cum deinde paulum induruerit virga, tum deteriores singule detrahuntur. Ac ne quæ relicte sunt procellis ventorum decidentur, molli et laxo vinculo adsurgentes subsequi convenit, dum clavensis suis quasi quibusdam manibus adminicula comprehendant. Hoc si operam penuria facere prohibet in mailleolo, quem et ipsum pampinare censemus : at certe in ordinariis vitibus utique obtinendum est, ne pluribus flagellis emancientur, nisi si propagionibus futuris prospiciamus : sed ut singulis materiis serviant, quarum incrementa elicere debemus, applicato longiore adminiculo, per quod prorepant in tutum, ut sequentis anni jugum exsape-

rent, et in fructum curvari possint. Ad quam mensuram cum increverint, caecumina infringenda sunt, ut potius crassitudine convalescant, quam supervacua longitudine attenuentur. Idem fimen sarmentum quod in materiali submittimus, ab uno usque in tres pedes et semissem pampinabimus, et omnes ejus intra id spatium nepotes cuatos sagius decerpemus. Quidquid deinde supra germinaverit, inductum relinquere oportebit. Magis enim convenit proximo autumnio falce deputari superiorem partem, quam æstivo tempore pampinari, quoniam ex eo loco, unde nepotem ademeris, confestim altera fundit : quo enato, nullus relinquatur oculus in ipsa materia, qui sequenti anno cum fructu germinet.

VII. Omnis autem pampinationis[ea] est tempestivitas, dum adeo teneri palmites sunt, ut levi tactu digiti decumbantur. Nam si vehementius induruerint, aut majore nisu convellendi sunt, aut falce deputandi; quod utrumque vitandum est. Alterum, quia lacerat matrem, si revellere coneris : alterum, quia sauciati, quod in vindi et adhuc stirpe immatura fieri noxium est. Neque enim eatenus plaga consistit, qua vestigium fecit acres : sed æstivis caloribus falce vulnus penitus impressum latius inarescit ita,

ces de l'instrument ; mais la blessure, qui se trouve imprimée trop profondément, dessèche beaucoup plus loin la plante pendant les chaleurs de l'été, au point même qu'une très-grande partie du corps de la mère en meurt. C'est pourquoi, si l'on est forcé d'avoir recours à la serpette, parce que les pampres seront déjà trop durs, il ne faudra pas les séparer de la mère en entier, mais il faudra en laisser une partie, comme on le pratique à l'égard des coursons, afin que le dommage que la chaleur occasionnera ne tombe que sur cette partie. On en laissera jusqu'au premier nœud d'où il doit sortir des rejetons sur le côté du pampre, parce que la violence de la chaleur ne pénètre pas au delà de cette distance. Quant aux mailletons, on suit la même méthode pour les épamprer, comme pour exciter leur tige à s'allonger au cas que l'on veuille les employer des la première année, comme j'ai souvent fait. Mais si l'on se propose de les couper absolument, pour ne les employer que la seconde année, il faudra éteindre la tige unique à laquelle on les aura réduits, des que cette tige aura plus d'un pied de long, afin qu'ils s'affermissent plus du côté de la tête, et qu'ils deviennent plus robustes. Voilà la première façon que demandent les vignes depuis leur plantation.

VIII. Les temps suivants demandent des soins plus étendus, ainsi que l'ont écrit Celsus et Atticus, qui sont les auteurs que notre siècle a le plus approuvés en matière d'agriculture : car il faut déchausser la vigne après les ides d'octobre, et avant que les froids ne surviennent. Cette opération sert à mettre à jour les petites racines qui ont poussé pendant l'été ; et l'agriculteur s'en sert pour les trancher avec le fer, parce que si les racines se fortifient, celles d'en-dessous s'affaibliraient, et il en résulterait que la vigne jetterait

sur la superficie du terrain des racines exposées à être dévastées par le froid ou échauffées par les chaleurs, au point que la mère serait infailliblement trop altérée au lever de la Canicule. C'est pourquoi, lorsqu'on aura déchaussé les vignes, il faudra en couper toutes les racines qui auront poussé en dedans d'un pied et demi de profondeur ; mais on ne s'y prendra pas pour cette amputation de la même façon que pour celles que l'on fait aux parties supérieures de la vigne. Car il ne faudra ni oindre la plaie, ni appliquer le fer à la mère elle-même, parce que si l'on coupait une racine trop près du tronc, on en renaitrait plusieurs autres de la cicatrice qui aurait été faite, ou l'eau des pluies d'hiver, qui séjourne dans les lacs formés autour de la plante par la feuille faite à son pied, venant à se geler au solstice d'hiver, brûlerait ces blessures encore nouvelles, et pénétrerait à la moelle. Pour éviter ces inconvénients, il faudra s'écarter à peu près d'un doigt du tronc, pour ne couper les petites racines qu'à cette distance. Lorsqu'on a ôté ces racines avec ces précautions, elles ne se multiplient plus, et leur séparation du tronc le préserve de tout accident. Quand cela est fait, si l'on est dans un pays où l'hiver soit doux, il faut laisser la vigne, ainsi déchaussée, à l'air ; au lieu que s'il est trop rude, il faut recouvrir, avant les ides de décembre, les petites fosses que l'on a faites au pied de la vigne en la déchaussant. Si même l'on est dans un pays où l'on ait les plus grands froids à craindre, il faudra repandre sur les racines de la vigne, avant de la recouvrir, un peu de fumier ou de fiente de pigeon, si on le trouve plus commode, ou verser dessus six *sextarii* de vieille urine, que l'on aura gardée à cette intention. Il faudra déchausser les vignes à chaque automne pendant les cinq premières années, jusqu'à ce qu'elles

ut non minimum partem de ipso matris corpore emeret. Atque ideo si pami canibus domus talcem adhiberi necesse est, [il] paulum ab ipsa matre recedendum est, et velut reseres relinquendi sunt, qui caloris exipiant injuriam, eatenus qua nascuntur a latere palmis. Ultra enim non serpit vaporis violentia. In malloco similis ratio est pampinandi, et in longitudinem eliciendi materiam, si eo velimus amicum uti, quod ego capere feci. Sed si propositum est utique recidere, ut himopotamus infans, cum ad unum pampinum jam redegens, et is ipse excesserit pedalem longitudinem, deca minime convalescit, ut in ceterum potius condimetur, et sit robustior. Atque hanc positionem seminum primo cultura est.

VIII. Sequens deinde tempus, ut prodidit Celsus et Atticus, quos pene maxime nostra aetas probavit, post idus Octobris ampliores curam convalescit. Nam prius quam frigora invadunt, vitis ablaqueanda est. Quod opus adaperitas ostendit aestivas radicles, easque prudens agricola ferro decidit. Nam si passus est convalescere, inferiores detrahit, atque evenit ut vinea summa parte ferrem radices agat, quae et frigore indescuntur et caloribus majorem

in modum astant, ac vehementer sistere matrem in ortu Canicule cogunt. Quare quicquid intra sesquipedem natum est, cum ablaqueaveris, recidendum est. Sed hujus non eadem ratio est accipiendi, quae traditur in superiori parte vitis. Nam iura ne ablaquanda placet est, minimeque applicandum ferretum quod matris quoniam si juxta truncum radicum praecideris, aut ex cicatrice plures nascuntur, aut hematis, quae ex pluvius consistit in lacunis ablaqueationis aqua, humore congelationis nova vulnera periret, et ad medullam penetrabit, quod ne fiat, recedere ab ipso codice instar minus digiti spatium convalescit, ut pene ita radicles praecideris, quae sic ademptae non amplius pullulant, et a cetera nova truncum defendunt. Hoc opere consummato, i est hinc in ea regione placida, potius vitis relinquenda est : cui violentior, ad ferre nos prohibet, ante idus Decembris praecuti lacunuli coarctantur sunt. Si vero etiam praecuti triginta regionis ejus suspiria erunt, aliunde finit, vel, quod est commodius, celumini sterentis, aut in hunc usum praeparata veteris mima senos sextarios, antequam vitem ablaquas, radibus superfundes. Sed ablaqueare omnibus autumnus oportet.

soient dans toute leur force; mais une fois que leur tronc aura pris sa croissance, on pourra ne faire cette opération qu'environ tous les trois ans, tant parce qu'en suivant cette méthode le pied des vignes se trouvera moins souvent endommagé par le fer, que parce qu'il faut plus de temps aux vignes pour jeter de ces petites racines, lorsque leur tronc a pris de la consistance.

IX. Après le déchaussement des vignes vient la taille, qui, suivant les préceptes des anciens auteurs, doit être faite de façon que la vigne soit réduite à une seule petite tige, qui ne porte que deux bourgeons près de terre. On ne doit pas tailler la vigne auprès de la jointure d'un nœud, pour ne pas en intimider l'œil; mais on la taille à peu près vers le milieu de l'espace qui est entre deux nœuds, en tenant la serpette obliquement, de peur que, si la cicatrice était horizontale, la pluie qui viendrait à tomber ne s'arrêtât dessus. Il ne faut pas non plus que la plaie soit inclinée du côté où se trouve le bonton, mais du côté opposé, afin qu'elle verse ses pleurs à terre plutôt que sur le bourgeon. Car autrement l'eau qui en découlerait aveuglerait l'œil, et l'empêcherait de se développer en feuilles.

X. Il y a deux temps pour tailler la vigne; mais le meilleur (comme dit Magon) est de la tailler au printemps avant qu'elle bourgeoine, parce qu'étant alors pleine de suc, il est plus facile de lui faire une plaie et d'unir cette plaie dans toute sa surface, outre qu'elle résiste moins à la serpette. Celsus et Atticus ont suivi cet auteur. Pour nous, nous croyons qu'il ne faut ni trop arrêter l'accroissement des plantes en les taillant de trop court, à moins qu'elles ne soient de la dernière faiblesse, ni les tailler toujours au printemps. Mais la première année qu'elles sont plantées, il faut les aider à venir en les bêcheant fré-

quemment, c'est-à-dire, tous les mois pendant lesquels elles sont en feuilles, et en les épamprant souvent, afin qu'elles acquièrent des forces, et qu'elles n'aient pas plus d'un sarment à entretenir. Lorsqu'elles auront élevé ce sarment, nous croyons qu'il sera nécessaire de l'éplucher en automne, ou au printemps si on le trouve plus convenable, et de le délivrer des rejets que celui qui aura épampré pourra lui avoir laissés dans sa partie supérieure, pour le mettre ensuite sur le joug, parce que la vigne qui peut s'élever au-dessus du joug avec le fouet de la première année, est lisse, droite et sans cicatrice. Il est vrai que c'est ce que l'on voit arriver rarement, et chez peu d'agriculteurs; aussi est-ce pour cela que les auteurs que je viens de citer ont été d'avis que l'on coupât absolument les prémices de la vigne. D'un autre côté, la taille du printemps n'est pas certainement la meilleure pour tous les pays: effectivement il n'y a pas de doute qu'il ne faille la préférer dans les pays froids; mais pour ceux qui sont exposés au grand soleil, et où l'hiver est doux, la meilleure et la plus naturelle est celle de l'automne, puisque c'est le temps auquel les plantes se dépouillent de leurs fruits et de leurs feuilles, en vertu d'une loi éternelle prescrite, pour ainsi dire, par la Divinité.

XI. Je pense que voilà ce qu'on doit faire à la vigne, soit qu'on l'ait plantée en marcottes, soit qu'on l'ait plantée en mailletons: car l'expérience a condamné l'opinion dans laquelle étaient les anciens, qu'il ne fallait point approcher le fer des mailletons d'un an, comme s'ils eussent redouté son tranchant; crainte vaine qu'ont eue Virgile, Saserna, les Stolons et les Catons. Au reste, ces auteurs n'étaient pas seulement dans l'erreur, en ce qu'ils ne touchaient point à la chevelure que jetaient les plantes la première an-

tebilit primo quinquennio, dum vitis convalescat: ubi vero truncus adoleverit, tere triennio intermittendus est [cujus operis] labor. Nam et minus ferro curia vitium laeduntur, nec tam celeriter radice inveterato jam colice enascuntur.

IX. Ablaqueationem deinde sequitur talis putatio, ut ex præcepto veterum auctorum vitis ad unam virgulam revocetur, duobus gemmis juxta terram relictis. Quæ putatio non debet secundum articulum fieri, ne reformidet oculus, sed medio fere internodio ea plaga obliqua falce fit; ne si transversa fuerit cicatrix, celestem superincidentem aquam contineat. Sed nec ad eam partem, quæ est gemma, verum ad posteriorem declinatur, ut in terram potius deversa, quam in germen delacrumet. Namque de plenus humor caret oculus, nec patitur frondescere.

X. Potandi autem duo sunt tempora: melius autem, ut ait Mago, vernali, antequam succulus progerminet, quoniam humoris plenus faciem plagam et levem et æqualem accipit, nec facile repugnat. Hunc autem secuti sunt Celsus et Atticus. Nobis neque angusta putatione correpta serena videntur, nisi si admodum invalida sunt; neque utique

verno recidenda. Sed primo quidem anno, quo sunt posita, frequentibus fossionibus omnibus mensibus dum frondent ac pampinationibus adjuvanda sunt, ut robur accipiant, nec plus quam ubi materies serviant. Quam ut edocuerint, autumno vel vero, si magis competat, adradenda, et ne potius, quos pampinator in superiore parte omiserat, liberanda censemus, atque ita in jugum imponenda. Ea enim levis et recta sine cicatrice vinca est, quæ se primi anni flagello supra jugum extulit, quod tamen apud paucos agricolas et raro contingit. Ideoque prædicti auctores primitias vitis rescare censuerunt. Sed nec utique verna omnibus regionibus melior putatio est. Nam ubi cælum frigidum est, ea sine dubio diligenda est. Ubi vero aprica loca sunt, mollesque hiemes, optima et maxime naturalis est autumnalis: quo tempore divina quadam lege et æterna fructum cum fronde stirpes deponunt.

XI. Hoc facere, sive vividiem sive malleolum conservis, censeo. Nam illam veterem opinionem damnavit usus, non esse ferro tangendos anniculos malleolos, quoniam reformident. Quod frustra Virgilius et Saserna Stolonisque et Catones timuerunt: qui non solum in eo errabant,

née, mais encore en ce que, lorsqu'ils en venaient à couper la marcotte au bout de deux ans, ils la coupaient tout entière, à ras terre et près de la jointure du tronc, afin qu'elle repoussât sur le bois dur. En effet, l'expérience, cette maîtresse des arts, nous a appris, au contraire, à façonner les accroissements des mailletons de la première année, et à empêcher que la vigne, fertile en feuillages superflus, ne devienne trop touffue; de même qu'elle nous a appris à ne pas la contenir autant que les anciens l'ordonnaient, en la coupant tout entière. En effet, cette méthode lui est contraire, tant parce que, lorsqu'on a coupé le plant à ras de terre, la plupart des cepse meurent comme s'ils étaient frappés d'un coup au-dessus de leurs forces, que parce que ceux qui résistent à cette blessure, et qui n'en meurent point, portent pour la plus grande partie des sarments moins féconds, puisque, de l'aveu de tout le monde, les pampres qui sortent du bois dur sont le plus souvent sans fruit. Il faut donc prendre un milieu, et ne pas couper le mailleton à ras de terre, ni l'exciter non plus à donner un bois trop long, mais remarquer le cours de l'année précédente, pour laisser, au-dessus de la commissure même de l'ancien sarment, un ou deux bourgeons, dont il sortira du bois.

XII. Après la taille vient le soin d'échalasser la vigne : mais cette première année ne demande pas encore de pieux ni de forts échelas ; car j'ai remarqué qu'une jeune vigne s'accommodait communément mieux d'un petit appui que d'un fort pieu. C'est pourquoi, ou nous mettrons auprès de chaque vigne deux vieux roseaux (de peur qu'étant nouveaux ils ne prennent racine), ou, si la situation de la cote nous le permet, nous

enfoncerons en terre de vieux échelas abandonnés, auxquels nous attacherons des perches, qui traverseront la file des cepse par en bas. Les paysans appellent cette espèce de joug un *canterius*. Il est en effet très-important que le pampre de la vigne trouve quelque chose qu'il puisse saisir dès qu'il commence à s'allonger et avant de se courber, afin qu'il ait la facilité de s'étendre plutôt horizontalement que perpendiculairement, et qu'il soutienne plus aisément l'impétuosité des vents, à l'aide de ce *canterius* qui le soutiendra. Il sera à propos que ce joug n'aille pas jusqu'à quatre pieds de hauteur, jusqu'à ce que la vigne se soit fortifiée.

XIII. Quand la vigne aura été échallassée, il faudra la lier. La fonction de celui qui la liera consistera à la bien attirer en ligne droite sur le joug : si le pieu est placé tout auprès d'elle, comme il a plu à quelques auteurs de le placer, celui qui la liera observera en l'attachant de ne pas se régler sur les sinuosités du pieu, si par hasard il est tortu, parce que cette méthode la rendrait crochue ; mais si on a laissé un intervalle entre le cep et le pieu (comme Atticus et quelques autres agriculteurs ont prétendu qu'on devait faire, et comme je suis assez d'avis qu'on fût), il faut joindre le cep à un roseau droit, et l'y attacher à l'aide de plusieurs ligatures, pour le conduire ainsi au joug. La nature des liens dont on se servira pour attacher le plant, n'est point une chose indifférente : en effet, tant que la vigne est jeune, il faut l'attacher avec des liens tressoux, parce que, si l'on se servait de branches de saule ou d'orme, elle se couperait à mesure qu'elle grossirait. Les meilleurs liens seront donc de genêt, de jone coupe dans les marais, ou de

quod primi anni capillamenta seminum intacta patiebantur, sed et post biennium, cum vivradix recidenda erat, omnem superficiem amputabant solo tenus juxta ipsum articulum, ut e dero pullularet. Nos autem magister artium docuit usus, primi anni malleolium formare incrementa, nec pati vitem supervacuis frondibus luxuriantem solvere; nec rursus in tantum coercere, quantum antiprius precipiebant, ut totam superficiem amputent. Nam aliquid rationi maxime contrarium est. Primum quod cum ad terram derideris, semina, velut intolerabili affecta vulnere, plerique intereunt, nonnulla etiam, quae pertinerent vivere, minus ferundas materias afferunt : siquidem et dura quae pullulant, omnium confessione pampinaria sepiissime fructu carent. Media igitur ratio sequenda est, ut neque solo tenus malleolum recidamus, nec rursus in longiore materia provocemus : sed admodum superioris anni pollice, supra ipsam commissuram veteris sarmenti unam vel duas gemmas relinquimus, ex quibus geminet.

XII. Putationem sequitur jam pedanda vineae cura : verum hanc non nondum vehementem palum aut ridican desiderat : notatum est enim a me plerumque teneram vineam mediis adminiculo modico quam vehementi palo

acquiescere. Itaque aut veteres, ne novae radicem agant, arundines singulis vitibus applicabimus binas, aut si regionis conditio permittit, de vepribus hastilia, quibus adhaerentibus singulae transverse periteae in unam partem ordinis : quod genus jugi canterium vocant rustici : plurimum id relet esse, quod paulum infra cu vationem vitis prorepens pampinus statim apprehendat, et in transversa potius se tondat, quam in edita, ventosque lacibus sustinet subnixus canterio. Idque jugum intra quatuor pedum convenit allevari, dum se vinca corroboret.

XIII. Impedationem deinde sequitur alligator, cujus officium est, ut rectam vitem producat in jugum. Quae sive juxta pedum est posita, ut quibusdam placuit autoribus, observare debet, qui adnectit, ne in alliganda materia flexum pati, si forte curvus est, sequendum putet ; nam ea res unquam vitem facit : sive, ut Attico et nonnullis aliis agricolis visum est, inter vitem et palum spatium relinquatur, quod nec mihi displicet, tertia arundo adjungenda stupet, et ita per crebra reducta in jugum perducenda. Vinculi genus quale sit, quo religantur semina, plurimum refert. Nam dum novella vinea est, quam molliissimo nectenda est, quia si vinnibus salicis aut ulmi ligaveris, incrementis vitis se ipsa praecedit. Optima

glaiens. Cependant les feuilles même de roseaux, séchées à l'ombre, ne sont point d'un mauvais usage en cette occasion.

XIV. Il faut avoir les mêmes attentions pour les mailletons, c'est-à-dire, qu'après les avoir réduits par la taille à un ou deux bouts pendant l'automne, ou au printemps avant qu'ils bourgeonnent, il faudra les attacher au joug. La perche que j'ai appelée *canterius* sera plus près de terre pour les mailletons que pour les ceps qui sont dans les rangées : car elle ne doit pas être élevée à plus d'un pied, afin que les pampres encore tendres trouvent quelque chose à quoi ils puissent s'accrocher avec leurs vrilles, et que les vents ne les déracinent point. Ensuite le fossoyeur retournera, par de fréquentes fouilles faites au hoyau, la superficie du terrain, et le pulvérisera bien également. Nous approuvons très-fort cette espèce de fouille faite à plat ; car pour celle que l'on appelle en Espagne fouille d'hiver, et que l'on emploie pour enlever la terre du pied des vignes, et la rassembler dans les allées qui sont entre les rangées, elle nous paraît inutile, parce que les vignes ont déjà été déchaussées en automne, et que cette opération, qui en a découvert les racines supérieures, s'est fait sentir jusqu'aux racines les plus profondes, en leur transmettant les pluies d'hiver. On doit faire ces sortes de fouilles autant de fois que la première année, ou une fois de moins. Car il faut surtout avoir soin de remuer souvent le terrain, jusqu'à ce que les vignes aient pris assez d'accroissement pour le couvrir de leur ombre, et pour empêcher les herbes d'y croître à leur pied. On doit aussi épamprer les vignes cette année comme la précédente, parce qu'il faut encore contenir, pour ainsi dire, l'enfance du plant, et ne lui pas laisser plus d'un fouet ; d'autant plus qu'à un âge aussi tendre

il ne résisterait pas à la charge du fruit et à celle du bois tout à la fois.

XV. Mais lorsque la vigne est parvenue, au bout d'un an et six mois, à être vendangée, il faut la peupler sitôt après en avoir cueilli le fruit, et propager les mailletons qu'on a mis en terre à cet effet ; ou si l'on n'en a pas, il faut attirer des sautelles des ceps qui sont dans les rangées, et les conduire à un pieu différent de celui qui soutient ces ceps ; car il est très-intéressant de bien garnir encore tous les appuis de la vigne par de nouvelles plantations. On ne la garnira pas néanmoins par-dessous, dans le moment qu'on sera prêt à la vendanger. On appelle sautelle une branche d'un cep courbée en terre près de son appui, et dont on conduit l'extrémité à un pieu qui n'est point garni, après l'avoir recouverte de terre dans une fosse suffisamment profonde. Cette branche donne par la suite beaucoup de bois, qui sort de toute la partie qui est arquée, et que l'on applique à son appui dès qu'il est venu, pour le faire parvenir au joug. L'année suivante, on coupe jusqu'à la moelle du cep la partie supérieure de la sautelle, à l'endroit même où on l'a courbée, de peur que le fouet qui en sera sorti n'attire à lui toutes les forces de sa mère, et afin qu'il s'habitue peu à peu à tirer sa nourriture de ses propres racines. A l'âge de deux ans, on coupe la sautelle très-près de la branche qu'on a laissée venir sur la partie arquée ; ensuite on bêche profondément au pied de cette nouvelle plante ainsi séparée de sa mère, et on laisse une petite fosse autour d'elle ; après quoi on la coupe jusqu'à ras terre du fond de cette fosse, et on la recouvre de terre, afin qu'elle pousse des racines par en bas, parce que si on la coupait sans tant de précautions sur la superficie du sol, elle pourrait germer par le bout qui avoisinerait la terre, ce qu'il faut prévenir.

est ergo genista, vel paludibus desectis junceus, aut ulva. Non pen- sine tamen in umbra siccata faciunt in hunc usum arpidium quoque folia.

XIV. Sed et malleolorum similis cura agenda est, ut ad unum aut duas gemmas deputati autumnum vel vere, prius quam germinant, iunguntur. Iis, ut divi, canterius propius a terra, quam vitibus ordinatis subnectendus est : neque enim cilior esse debet pedali altitudine, ut sit quem teneri adhuc pampini capreolis illeget suis, ne ventis explantentur. Insequitur deinde fossor, qui crebris identibus aqualiter et minutim soli terga comminuat. Hanc planam fossuram maxime nos probamus. Nam illa, quam in hispania hibernam appellant, cum terra vitibus detrahitur, et in media spatia interordiniorum confertur, supervacua nobis videtur : quia jam processit autumnalis ablagueatio, quæ nudavit summas, et ad inferiores radices liberos transmisit imbres. Numerus autem fossionis aut idem esse debet qui primi anni, aut una minus. Nam utique frequenter solum exarandum est, dum id incrementi suo vites muniunt, nec patientur herbam subcrescere. Pampinationis eadem debet esse ratio hujus anni,

atque prioris. Adhuc enim compeccenda quasi pueritia seminum est, nec plus quam in unum flagellum ad subnectendum : tanto quidem magis, quod tenera ejus ætas non sustinet et lecti et materis oneri.

XV. Sed cum annicula mensisique sex ad vindemiam perducta est, sublato fructu profutius frequentanda est, et præstariis malleoli propagandi sunt, qui in hunc usum fuerant depositi, vel, si ne hi quidem sunt, ex ordinaria vite in alterum palmi mergus est attrahendus. Nam plurimum interest adhuc nova constare pedumque omne vestiri ; nec mox vincam tum subseri, cum fructus capiendus est. Merzi genus est, ubi supra terram juxta suum admodum vitis curvatur, atque ex alto scrobe submersa perducitur ad vicentem palmum : tum ex arcu vehementer citat materiam, quæ protinus applicata suo pedamento ad jugum evocatur. Sequente deinde anno insectum superius pars curvatur usque ad modellam, ne totas vires matris propagulum flagellum in se trahat, et ut paulatim conficiat suis radicibus ali. Bina deinde præciditur proxime palmum, quæ ex arcu submissa est. Et id quod a matre abscissum cecidit, confestim alte circumdeditur,

Il n'y a pas de temps plus favorable pour couper les sauteles que depuis les ides d'octobre jusqu'à celles de novembre, afin que leurs racines puissent se fortifier pendant l'hiver. En effet, si on faisait cette opération au printemps, qui est le temps auquel les branches commencent à se charger de boutons, elles tomberaient en langueur, eu se trouvant privées tout à coup de leur mère.

XVI. On suit la même méthode pour transférer les mailletons. Car on est à temps, après les ides d'octobre du second automne, de les enlever pour les planter, si le climat et la nature du terrain le permettent : mais si la rigueur du climat et la mauvaise disposition du terrain s'y opposent, il ne sera temps de le faire qu'au printemps d'ensuite. Il ne faut pas laisser trop longtemps les mailletons dans les vignes, de peur qu'ils n'épuisent la force du terrain, et qu'ils ne nuisent aux plantes qui sont dans les rangées, et qui se fortifieront d'autant plus aisément, qu'elles seront plus promptement délivrées de la compagnie des marcottes : on peut au contraire garder dans des pépinières des vignes de trois ou même de quatre ans, pourvu qu'on les coupe entièrement ou qu'on les taille de court, parce qu'on ne destine pas ces pépinières à la vendange. Dès que la vigne que l'on a plantée a passé deux ans et demi, c'est-à-dire, son troisième automne, il faut l'attacher à des appuis plus forts que ceux qu'elle a, et ne pas faire cette opération de caprice, ni au hasard. Car on en fêche le pieu auprès du cep ; auquel cas on l'en éloignera cependant d'un pied, tant afin d'éviter qu'il ne presse ou n'endommage ses racines, qu'afin que le fosseur puisse fouiller de tout côté autour du plant, et on le posera de façon qu'il protège la vi-

gne, en recevant sur lui toute la violence du froid et l'impetuosité des aquilons : ou on le fêche dans l'entre-deux des rangées ; auquel cas, afin qu'il ait plus de stabilité pour porter le joug et les fruits, il faut le bien enfoncer, ou même faire préalablement un trou dans la terre avec un piquet, pour qu'il soit enfoncé plus profondément. Car plus l'échalas est posé près du cep, plus il est stable, sans même être bien enfoncé, parce que le cep et lui, se touchant mutuellement l'un l'autre, se soutiennent réciproquement. Il faut ensuite attacher aux appuis de forts jougs, qui seront faits ou de perches de saules, ou de plusieurs roseaux joints pour ainsi dire en bottes, pour qu'ils aient une certaine résistance, et qu'ils ne s'affaissent pas sous le poids des fruits. Car on pourra déjà laisser deux sarments à chaque cep du plant, à moins cependant qu'il ne se trouve quelques ceps dont la petitesse exige qu'on les taille de plus court ; auquel cas on ne leur laissera qu'une branche à fruit, et même garnie de très-peu d'yeux.

XVII. Les perches donnent un joug plus solide, et qui coûte moins de peine à fabriquer qu'un joug de roseaux, qui demande plus de journées de travail avant que les vignes y soient attachées, parce qu'il faut lier ensemble ces roseaux en différents endroits, après avoir renversé la tête des uns vis-à-vis le pied des autres, afin que ce joug soit également gros dans toute sa longueur. En effet, si toutes les têtes des roseaux étaient rennées d'un seul côté, la faiblesse de ce côté cédant à son poids, les fruits seraient renversés par terre dans le temps de leur maturité, et exposés aux chiens et aux bêtes fauves ; au lieu que lorsqu'un joug sera formé de plusieurs

et scrobulo facto ad innum solum præditur, adobruiturque, ut et radices deorsum atq, nec ex propinquo negligenter in summa terra resectum progerunt. Tempus autem non aliud magis idoneum est hunc merum amputandi, quam ab idib. Octob. in idus Novemb. ut hibernis mensibus suas radices confirmet. Nam si vere id fecerimus, quo gemmare palmites incipiunt, matris alimentis subito destitutus languescit.

XVI. Eadem ratio est in transferenda malleolo. Nam [in] secundo autumno, si celi et loci qualitas patitur, commodissime post idus Octobris exemptus consertitur : sin autem alia patere vel aeris repugnet injuria, tempestivitas ejus in proximum ver differtur. Neque diutius in vineis relinquendus est, ne soli vires absumat, et ordinaria semina infestet : quæ quanto celerius liberata sunt consortio vivandium, tanto facilius convalescunt. At in seminario licet triam atque etiam quadrariam vitæ resectam vel antea te putatam custodire : quæ nam non consultur vindemia. Cum mensem trigesimum exisset posita vinea, id est tertio autumno, vehementioribus statumibus statim impedienda est, idque non ut licet aut fortuito faciendum. Nam sive prope truncum deficiat palus, pedali tamen spatio recedendum est, ne aut premat radicem

aut vulneret, et ut fossor tamen ab omni parte senaria circumdatus, isque palus se propendisset, ut frigus et Aquilonum excipiat violentiam vitæque protegat : sive medio interordinio pangatur, vel defoliendus est, vel prius pavillo perforato solo, altius eligendus, quo facilius et jugum et factum sustineat. Nam quanto propius truncum radica statuitur, etiam leviter defixa stabilius est : quoniam contingens vitæ nutria vitæ sustinet et sustinet. Stipulam inde tremora juga sunt adigenda, eaque vel salignis perticis vel compluribus quasi fasciculis arundinum convehitur, ut rizonem labant, nec pendentur onere truncum. Nam binariam materiam singulis seminibus submittenda erunt : nisi si tamen crassitas vitis aliquos ante-biorem putationem desiderabit, cuius minus palmas atque idem pancerunt oculorum erit relinquendus.

XVII. Pertice jugum facimus, minusque operosum. Arundines pluribus operis junctur, quoniam et pluribus locis necumbit. Eaque inter se conversis arundinibus vinciendo sunt, ut aequalis crassitudo totius jugi sit. Nam si crassiora videri competunt, inaequalitas puti gravata pondere jam maturum truncum prosterat, et canibus frisque reddit obnoxium. At cum jugum in fascem pluribus arundinibus altera arundinem vice ordinatum

roseaux liés en bottes , de façon que les têtes en seront alternativement tournées de différents côtés, il pourra communément être de bon usage pendant cinq ans. Pour ce qui est de la taille et des autres façons, il n'y a pas d'autre méthode à suivre que celle qu'on aura suivie pour les deux premières années ; c'est-à-dire, qu'il faut déchausser avec soin les eeps pendant l'automne, et appliquer de même des provins aux pieux qui ne seront pas garnis. Car il ne faut jamais laisser passer une seule année sans renouveler cette dernière opération, d'autant que si les choses que nous plantons ne peuvent pas être immortelles, nous avons cependant un moyen de pourvoir à leur perpétuité, en substituant d'autre plant au lieu et place de celui qui meurt, et en ne laissant pas périr toute l'espèce par une négligence continuée pendant plusieurs années. Il faut aussi donner alors aux vignes plusieurs fouilles, quoiqu'on puisse s'en tenir à une de moins que la première année ; comme il faut aussi les épamprer souvent, et ne pas se contenter d'en ôter les feuilles superflues une ou deux fois pendant le courant de l'été. On doit surtout mettre à bas tout ce qui sera poussé au-dessous de la tête du tronc : de même, lorsque chaque œil aura jeté sous le joug deux pampres à la fois, quoique ces pampres montrent une belle apparence de fruits abondants, il faudra en retrancher un, afin que l'autre profite davantage, et qu'il soit plus en état de nourrir le fruit qu'on lui aura laissé. A trois ans et cinq mois, lorsque la vendange sera finie, il faudra tailler la vigne de façon à lui laisser plusieurs fouets, qui la partageront en forme d'étoile. Mais le devoir principal du vigneron consiste à la ravalier par la taille environ à un pied de distance au-dessous du joug, afin que toutes les

parties tendres qui viendront à pousser au-dessus de sa tête à travers ses bras soient animées, et qu'en se recourbant par-dessus le joug, elles se précipitent vers la terre, sans cependant y atteindre. Il faut néanmoins proportionner le nombre de ces branches tendres à la force du tronc, et ne pas en laisser plus que la vigne n'en peut nourrir. Communément à cet âge, lorsque le terrain et le tronc sont bons, la vigne n'en peut supporter que trois, et rarement quatre. Celui qui les liera aura soin de les distribuer chacune d'un côté différent, parce qu'il ne servirait de rien que le jong fût croisé et divisé en étoile, si on n'y attachait pas les branches à fruit dans la même forme. Il est vrai que tous les agriculteurs n'ont pas adopté cette forme, et que plusieurs se sont contentés, au contraire, d'arranger ces branches d'une façon plus simple. Cependant la vigne a plus de consistance pour soutenir le poids de ses sarments et celui de son fruit, lorsqu'étant attachée de deux côtés au joug, elle est retenue par un contrepoids égal comme par des espèces d'ancre : de plus, lorsqu'elle est soutenue par tous les côtés, elle étend son bois en plus de bras, et le développe plus aisément qu'elle ne le fait lorsqu'elle a une multitude de branches entassées sans ordre sous un simple *canterius*. Néanmoins quand la vigne ne s'étendra pas beaucoup en largeur, ou qu'elle sera peu fertile, et que d'ailleurs le climat ne sera point sujet aux orages ni aux tempêtes, elle pourra se contenter d'un seul joug. Car pour les pays où les pluies seront abondantes et les tempêtes impétueuses, et où la vigne, étant ébranlée par l'abondance des eaux ou comme suspendue sur des collines escarpées, aura besoin de beaucoup de soutiens, il faudra la fortifier de toutes parts, et la soutenir, pour

est, fere nunquam præbet usum. Neque enim est alia ratio putationis aut ceteræ culturæ, quam quæ primi biennii. Nam et autumnalis ablaqueatio sedulo facienda, nec minus vacantiis palis propagines applicanda. Hoc enim opus nunquam intermittendum est, quin omnibus instanter annis. Neque enim ea, quæ semitur a nobis, immortalia esse possunt. Atamen æternitatis eorum sic consulimus, ut demeritis seminibus alia substituamus : nec ad occidionem universum genus pernici patiumur conplurimum annorum negligentia. Quin etiam crebræ fossiones danda, quamvis una possit detrahi culturæ prioris anni. Pampinationes quoque sæpe adhibende. Neque enim satis est semel aut iterum tota æstate alia detrahæ frondem supervacua. Præcipue autem decutienda sunt omnia, quæ infra trunci caput egerminaverint. Item si oculi singuli sub iugo binos pampinos emiserint, quamvis largos fructus ostendant, detrahendi sunt singuli paluites, quo letior, quæ superest materia, consurgat, et reliquum melius educat fructum. Post quadragesimum et alterum mensem precepta vindemia sic instituenda est putatio, ut submissis pluribus flagellis vitis in stellam dividatur. Sed putatoris officium est pedali fere spatio citra jugum

vitem compescere, ut e capite, quicquid teneri est, per brachia emissum provocetur, et per jugum inferum precipitetur ad eam mensuram, quæ terram non possit contingere. Sed modus pro vitibus trunci servandus est, ne plures paluites submittantur, quam quibus vitis sufficere queat. Fere autem prædicta ætas lato solo tumorque tres materias, raro quatuor desiderat, quæ per totidem partes ab alligatore dividi debent. Nihil enim refert jugum in stellam decussari atque diduci, nisi et paluites adjuverint. Quam tamen formam non omnes agricolæ probaverunt : nam multi simplici ordine fuere contenti. Verum stabilior est vinca et oneri sarmentorum et fructui ferendo, quæ ex utraque parte iugo devincta pari labramento velut ancoris quibusdam distinctur. Tum etiam per plura brachia materias diffundit, et facilis eas explicat undique subnixa, quam quæ in simplici canterio frequentibus palmitibus stipatur. Potest tamen, si vel parum late disposita vinca vel parum fructuosa calumque non torbida nec procellosam habeat, uno iugo contenta esse. Nam ubi magna vis et incensus est pluviarum procellarumque, ubi frequentibus aquis vitis labefactatur, ubi præcipitibus nivis velut pendens plurima præsidia desiderat ; ibi quasi quadrato



ainsi dire , avec un bataillon carré. Quant aux terrains chauds et secs, il faudra y étendre le joug de tous côtés, afin que les pampres, qui viendront en tout sens, se réunissent ensemble, et qu'en s'épaississant en forme de voûte, ils convrent de leur ombre la terre qui sera altérée; au lieu que dans les pays froids et sujets aux gelées, on se contentera de ranger les pampres sur une seule ligne, parce que de cette façon la terre se séchera plus facilement, et que le fruit mûrira mieux et jouira davantage d'un air salubre. D'ailleurs les fossoyeurs auront alors plus de liberté et de commodité pour lancer le hoyau, le fruit sera plus sous les yeux des gardiens, et les vendangeurs le cueilleront plus commodément.

XVIII. Quand on voudra disposer ses vignobles en ordre, il faudra faire des carrés séparés entre eux par des sentiers, qu'on remplira chacun de cent ceps, ou, comme d'autres aiment mieux faire, distribuer tout son terrain par *semi-jugera*. En distribuant ainsi ses vignobles, outre l'avantage qu'on leur procure d'être plus exposés au soleil et au vent, il devient aussi plus facile au propriétaire d'y fixer ses regards et d'y porter ses pas, deux choses très-salutaires au fond. D'ailleurs cette distribution le met à portée d'estimer avec certitude le nombre de journées qu'il aura à exiger, parce qu'on ne peut pas se tromper, lorsque les *jugera* sont partagés en portions égales. Bien plus, la distribution faite par carrés diminue, pour ainsi dire, la fatigue du travail, à proportion de ce que ces parties sont plus petites, et excite en conséquence les travailleurs à dépêcher leur ouvrage : car l'immensité d'un travail urgent décourage communément les ouvriers. Il est encore très-utile de connaître les forces de ses vignes et le produit de chacune en

particulier, pour pouvoir juger quelles sont celles qui ont besoin de plus ou moins de culture. En outre, ces sentiers livrent non-seulement aux vendangeurs mais encore à ceux qui vont raccommoder les jougs et les appuis de la vigne, un passage libre et facile, à travers lequel les uns et les autres peuvent porter les fruits ou les échelles.

XIX. Quant à la hauteur dont le joug doit être élevé de terre, il suffira de dire qu'une plus petite élévation est de quatre pieds, et sa plus grande de sept. Il faut cependant éviter cette dernière dans les jeunes plants; car on ne doit pas commencer par élever d'abord les vignes à une si grande hauteur, et il ne faut les y conduire qu'après une longue suite d'années. Au reste, plus le sol et le climat sont humides et les vents doux, plus il faut élever le joug : car pour lors la fertilité des vignes permet de les laisser monter plus haut, et le fruit étant écarté de terre est moins sujet à se pourrir; outre que c'est la seule façon dont il puisse jouir des effets salutaires du vent, qui sèche en peu de temps les brouillards et les rosées pestilentielles, et qui contribue beaucoup tant à faire défeurir la vigne qu'à en améliorer le vin. Les terrains maigres au contraire ou ceux qui vont en pente, ainsi que ceux qui sont brûlés par la chaleur, ou trop exposés à la violence des tempêtes, demandent des jougs plus bas. Mais si tout se trouve conforme à nos desirs, nous ferons monter nos vignes à cinq pieds de hauteur, ni plus ni moins; quoiqu'il n'y ait point de doute que plus elles seront montées sur des jougs élevés, plus le vin qu'elles donneront sera d'un goût délicat.

XX. Quand la vigne a été échelassée et mise au joug, elle a besoin des soins de celui qui doit la lier. Ce qu'il aura le plus à cœur, ainsi que je

circumfirmanda est agmine. Calidis vero et sicciorebus locis in omnem partem jugum porrigendum est, ut propensius undique pampini jungantur, et condensati cauere more, terram sitientem obumbrant. Contra pluvios et frigidis et pruinosis regionibus simplices ordines instituendi: nam et sic facilius insolatur humus, et fructus percipitur, perlatumque saluberrime habet: fossore quoque liberius et aptius jactant bidentis, meliusque perspicitur a custodibus fructus, et commodius legitur a vindemiatore.

XVIII. Sed quoquo vinea placeant ordinare, centene stirpes per singulos hortos semitis distinguantur: vel, ut quibusdam placeat, in semijugera omnis in eisdem dividatur. Que distinctio preter illud commodum, quod plus solis et venti vitibus prebet, tum etiam oculos et vestigia domini, res agro saluberrimas, facilius admittit, certamque æstimationem in exigendis operibus prebet. Neque enim falli possumus per parva intervalla jugeribus divisis. Quinetiam ipsa hortulorum descriptio quanto est minoribus modulis consita, fatigationem veluti minuit, et stimulatque eos qui opera moluntur, et ad æstimandum invitat. Nam tunc vastitas instantis laboris animos debilitat. Non nihil etiam prodest vires et proveniunt cunctisque partis vi-

nearum nosse, ut æstimemus, que magis aut minus colenda sint. Vindemiatoribus quoque hæc semite et jugum pedamentaque sarcientibus opportunam laxitatem præbent, per quam vel fructus vel statumina poterunt.

XIX. De positione jugi, quatenus a terra levandum sit, hoc divisæ abunde est: humillimum esse quatuor pedum, celissimum septem. Que tamen in novellis seminibus vitanda est. Neque enim hæc prima constitutio vinearum esse debet, sed per annum longam seriem ad hanc altitudinem vitis perducenda est. Ceterum quanto humidus est solum et calum, placidioresque venti, tanto est altius attolendum jugum. Nam levia vitium patitur celsum evocari, fructusque subnotos a terra minus putrescent: et hoc uno modo perlatior ventis, qui nebulam et rorem pestiferum celeriter adsucent, multumque ad delibescendum et ad bonitatem vini conferunt. Rursus exilis terra et acclivis forensque aestu, vel que vehementibus procellis obnoxia est, humilior jugum poscit. Et si cuncta competunt voto, justa est altitudo vineæ pedum quinque: nec tamen dubium, quin vitæ tanto melioris saporis præbeant mustum, quanto in editiora juga consurgunt.

XX. Pedatum vineam jugatamque sequitur alligatoris

l'ai dit ci-dessus, est de conserver la tige dans une direction droite, et de ne pas se régler sur les tortuosités de l'écbalas, de peur que sa mauvaïse tournure ne fasse contracter à la vigne les mêmes défauts. Ce point est non-seulement intéressant pour donner un bel aspect à la vigne, mais encore pour lui procurer de la fécondité, de la force et de la dureté. Car quand le tronc est droit, il porte sa moelle dans la même direction; moyennant quoi le suc de la terre, qui lui doit servir de nourriture, passe plus facilement à travers cette moelle, et parvient au haut de la plante, en suivant, pour ainsi dire, un chemin qui ne se trouve barré par aucun détour ni par aucun obstacle; au lieu que les vignes, qui sont courbées et torses, ne sont pas également abreuvées de ce suc dans toutes leurs parties, tant à cause des obstacles que les nœuds apportent à son passage, qu'à cause de leur tortuosité, qui retarde la filtration des eaux de la terre, en leur opposant, pour ainsi dire, des mauvais pas. C'est pourquoi, lorsque la vigne est montée en ligne droite jusqu'au haut du picu, on l'y attache avec un lien, de peur que le poids de ses fruits ne l'affaisse et ne la courbe. Ensuite, à partir de l'endroit qui a été lié le plus près du joug, on arrange ses bras de côté et d'autre, et on recourbe en terre à l'aide d'un autre lien les branches à fruit, après les avoir fait passer sur le joug. Moyennant cela, il arrive que d'un côté ce qui pend du joug se charge de fruit, et que d'un autre côté la courbure occasionne de nouvelles pousses aux environs du lien qui la retient au joug. Il y en a qui étendent au-dessus du joug les parties que nous précipitons par en bas, et qui les y retiennent en les liant à diverses reprises; mais je ne erois pas leur méthode bonne. En effet, lorsque les branches a

fruit sont pendantes, les pluies, les brouillards et les grêles ne leur nuisent pas autant qu'elles leur nuisent, lorsqu'étant liées ensemble elles semblent se présenter en face aux mauvais temps. Cependant ces mêmes branches à fruits, que l'on aura laissé perdre, doivent être liées avant que le fruit mûrisse, et quand les grappes commenceront à tourner et qu'elles seront encore en verjus, afin que les pluies puissent moins les pourrir, et que les vents et les bêtes ne les dévastent pas. Il faut, le long des chemins et des sentiers, tourner les branches à fruit en dedans du plan, pour que les passants n'y causent aucun dommage. Voilà la manière de conduire au joug la vigne, quand il est temps de l'y mettre. Car si elle est faible ou courte, il faut la couper à la hauteur de deux bourgeons, afin qu'elle jette un bois plus fort, et qui puisse monter tout d'un trait au joug.

XXI. Quand la vigne a cinq ans, on ne la taille pas autrement que pour lui continuer la forme que nous avons désignée ci-dessus, et pour l'empêcher de s'étendre par en haut, en faisant en sorte que sa tête reste toujours à environ un pied au-dessous du joug, et qu'elle se distribue en quatre parties, c'est-à-dire, en autant de parties qu'elle a de bras ou de *duramenta*, suivant l'expression de quelques personnes. Il suffira de laisser à chacun de ces bras une branche à fruit, jusqu'à ce que les vignes aient toute leur force. Mais lorsque, quelques années après, elles seront parvenues, pour ainsi dire, à la vigueur de la jennesse, le nombre des branches à fruit qu'on leur laissera ne sera plus fixe. En effet, la fertilité du terrain en exigera davantage, et sa maigreur en comportera moins; d'autant que si on ne réprime pas une vigne trop abondante en fruit, elle quitte mal sa fleur, et ne

cura, cui antiquissimum esse debet, ut supra dixi, rectam conservare stirpem, nec flexum ridicula persequi, ne pravitat statuimini ad similitudinem sui vitium configures. Id non solum ad speciem plurimum refert, sed ad ubertatem et firmitatem, perpetuitatemque. Nam rectus truncus similis sui medullam gerit, per quam velut quodam itinere sine flexu atque impedimento facilis terræ matris alimenta meant, et ad summum perveniunt. At quæ curvæ sunt et distortæ, non æqualiter abundantur inhibentibus nodis, et ipso flexu cursum terreni humoris veluti salubris retardante. Quare cum ad summum palmam recta vitis extensa est, capistrò constringitur, non facta gravata subsidit curvaturque. Tum ex eo loco quod proximam jugo ligatum est, brachia disponuntur in diversas partes, palmæque superpositæ deorsum versus curvantur vincto. Itaque id quod jugo dependet, fructu impletur; rursusque curvatura juxta vinulosam materiam exprimit. Quidam etiam partem, quam nos præcipitantes, supra jugum porrigunt, et crebris viminibus innectis continent, quos ego minime probandos puto. Nam dependentibus palmatibus neque pluvie neque pruine grandineve

tantum nocent, quantum religatis, et quasi tempestatibus oppositis. Idem tamen palmatibus prius quam fructus mitescant, variabilibus adhuc et acerbis uvis, religari debent, quo minus roribus queant putrescere, aut ventis ferisive vastentur. Juxta decemannum atque semitas palmatibus intrinsecus ductendi sunt, ne prætereuntem incursum ledantur. Et hæc quidem ratione tempestiva vitis perducitur ad jugum. Nam quæ vel infima vel brevis est, ad duas gemmas recidenda est, quæ vehementiorem fundat materiam, quæ profusus emicat in jugum.

XXI. Quinquennis vineæ non alia est putatio, quam ut figuntur, quemadmodum institui dicere supra nece supervagetur; sed ut caput trunci pedali lere spatio sit inferius jugo, quaternisque brachiis, quæ duramenta quidam vocant, dividatur in totidem partes. Hæc brachia sat erit interim singulis palmatibus in fructum submitti, donec vineæ justis sint roboris. Cum aliquot deinde annis, quasi juvenilem ætatem ceperint, quod palmatis reliqui de beant, incertum est. Nam loci letitia plures, exilitas pauciores desiderat. Siquidem luxuriosa vitis nisi fructu compescitur, male dellorescit, et in materiam frondemque

donne que du bois et des feuilles ; comme , d'un autre côté , quand elle est faible , elle souffre , pour peu qu'elle en soit trop chargée . C'est pour-  
quoi , dans un terrain gras , on pourra laisser deux fouteis à chaque bras , sans cependant changer le cep au point d'avoir plus de huit branches à fruit à nourrir , à moins que la fertilité du terrain n'en exige absolument davantage . Effectivement , un cep qui a plus de branches que nous ne venons de dire a plutôt l'air d'une vigne en treille qu'en vignoble . On ne doit pas non plus souffrir que les bras d'une vigne deviennent plus gros que son tronc : mais toutes les fois que l'on pourra laisser croître des fouteis sur leurs côtés , il faudra les couper eux-mêmes par en haut , afin qu'ils ne montent pas au delà du joug ; de façon que la vigne soit toujours renouvelée par de jeunes branches , que l'on mettra au joug lorsqu'elles seront devenues assez longues pour y atteindre . Mais s'il s'en trouve quelques-unes de rompues , ou qui ne soient pas assez longues , pour peu qu'elles soient dans une partie qui puisse servir à renouveler la vigne l'année suivante , il faudra les tailler en courson d'un pouce , que les uns appellent *custos* , les autres *reser.* , et d'autres *presidiarius* . Ce courson n'est autre chose qu'un sarment de deux ou trois hontons , que l'on conserve à dessein de renouveler la vigne par son moyen , parce que , dès qu'il a produit des branches à fruit , on coupe tout l'excédent de l'ancien bras , qui est au-dessus de l'œil dont ces branches sont sorties . Cette méthode , par laquelle les vignes auront été mises en bon état , sera celle qu'il faudra toujours suivre par la suite .

XXII. Mais si nous avons acquis des vignes qui aient été conduites d'une autre façon , et que ,

pour avoir été négligées pendant plusieurs années , elles soient montées au delà du joug , il faudra examiner de quelle longueur sont les bras qui excèdent la mesure que nous venons de fixer ; car s'ils n'ont que deux pieds ou un peu plus , on pourra encore remettre toute la vigne au joug , pourvu que son pieu soit appliqué au tronc même . En effet , il suffira pour lors d'écarter le pieu du tronc , et de l'enfoncer en terre sur la ligne où est la vigne , vis-à-vis le vide que forment deux de ses bras entre eux ; après quoi on penchera la vigne pour la conduire à cet appui , et moyennant cela elle se trouvera à la portée du joug . Mais si ses bras sont beaucoup plus allongés , ou qu'ils soient dans le cas d'atteindre jusqu'à un quatrième ou même jusqu'à un cinquième échelas , on pourra à la vérité les rabattre , mais à plus grands frais , en courbant en terre des sautelles ; et à l'aide de ces sautelles , dont nous approuvons fort l'usage , la vigne se propagera très-prompement . Cependant si elle est vieille , et que la superficie de son tronc soit rongée , cette opération demandera une grande attention ; au lieu qu'il en faudra moins , si elle est dans toute sa vigueur et son intégrité . En effet , il suffira pour lors , après l'avoir déchaussée , de la fumer largement en hiver , et de la tailler de court ; après quoi on l'ouvrira avec la pointe d'un instrument de fer , dans la partie la plus verte de son écorce , entre trois et quatre pieds de terre ; ensuite on donnera de fréquentes foilles au terrain , afin qu'elle puisse s'animer et jeter des pampres , surtout de l'endroit où on l'aura ouverte ; communément il sort un germe de cette cicatrice , et si le produit en devient très-long , on le laisse croître comme un foutei ; au lieu que s'il est moins long , on le taille

effunditur : infirma rursus , cum onerata et affligitur . Itaque pingui terra singulis brachiis hecbit linea injungere flagella , nec tamen numerosius onerare , quam ut una vitis octo vel octidigitis ; nisi si admodum nimia liberta , plures possulat . Illa enim pergitur magis , quam vinea figuram obtinet ; que supra hunc modum , modum distenditur . Nec debemus committere , ut brachia plena et funco sint : Verum assidue , cum modo et liberis cum flagella licenter submittere , amputanda erunt superiora duramenta , ne jugum excedant : sed novelli paluis semper vitis renovetur . Quo si vitis excreverint , jugo superponantur : si sublimia erunt vel protracta , vel parum procreta fuerint , locumque idoneum obtulerint , unde vitis anno sequenti renovari debeat , in publicum transferatur , quem quidam custodem , alii resercentem , nonnulli presidiarium appellant , id est , sarmentum gemmarum durarum vel frum , ex quo cum processere fungifera materia , quicquid est supra vetusti brachii amputatur , et ita ex novello palmito vitis pullulabit . Atque hoc ratio bene instituta vim vitis in perpetuum conservanda erit .

XXI. Si vero aliter formatas acceperimus vineas , et multiorum annorum negligentia supervenerint jugum , con-

siderandum erit , cujus longitudinis sint duramina , que excedunt predictam mensuram . Nam si duorum pedum aut paulo amplius fuerint , poterit adhuc universa vinea sub jugum mitti , si tamen palis tumco est applicatus . Is enim vite submovetur , et in medio spatio duorum ordinum ad lineam pangitur : transversa deinde vitis ad statumen pendatur , atque ita jugo subjicitur . At si duramenta ejus longius excesserint , ut in quantum aut etiam in quantum statumen procreverint , majori sumptu restituetur . Meritis namque , qui nobis maxime placet , propagata celerrime provenit . Hoc tamen si vitis et excessi sit sapienter limitari : et si robusta et integra , numerum operum desiderat . Quippe lubeno tempore ablaqueata tunc salubris , augustinusque deputatur , et inter quantum ac fortuna pedem a terra vitis desinere parte : et vis acule moneone ferreamenti vulneratur , frequentibus deinde tossuris terra permiscetur , ut in eam vitis possit , et alio ex maxime parte , que vitis ad est , pangitur tum loco . Per quicquid autem germin de cicatrice procreat , quod sive longius protrahitur , in flagellum et multum : sive brevius , in publicum : sive admodum exiguum , in funiculum : et ex quibus vel minus capillamentis fieri potest . Nam ubi

en courson, et s'il est absolument court, on le taille en forme de verrue; car le moindre petit filament peut être taillé de cette dernière façon. Or, des qu'un pampre est sorti du bois dur avec une ou deux feuilles, pourvu que ce pampre vienne à maturité, sans avoir été ni coupé ni épluché, il donnera, le printemps suivant, un bois considérable; et lorsque ce bois sera consolidé, et qu'il aura formé une espèce de bras, on pourra des lors couper la partie du bras qui montait au-dessus du joug, et par conséquent laisser le reste au joug. Plusieurs personnes, pour avoir plus tôt fait, coupent les vignes qui sont dans ce cas à plus de quatre pieds de terre, sans rien redouter de cette amputation, parce qu'ordinairement la plupart des cepes se prêtent naturellement à jeter de nouvelles pousses auprès de la cicatrice. Mais nous n'approuvons pas cette méthode, parce que communément une trop grande plaie, quand elle n'est pas surmontée d'une partie de bois bien portant, avec laquelle elle puisse se consolider, est bientôt desséchée par l'ardeur du soleil, ou pourrie par les pluies et les rosées qui succèdent à ce premier accident. Cependant, lorsqu'on sera forcé de couper absolument un cep, il faudra d'abord le déchausser, puis le couper un peu au-dessous de la superficie du sol, afin que la terre dont on le recouvrira puisse le mettre à l'abri de l'ardeur du soleil, sans cependant empêcher le passage des nouvelles branches qui sortiront de ses racines, afin qu'elles puissent se marier à leurs échelas, ou couvrir de leurs provins les échelas du voisinage qui ne seront point garnis. Cette espèce d'opération ne pourra néanmoins se faire que lorsque les vignes seront plantées assez profondément pour que leurs racines ne vacillent pas sur la superficie du sol, et qu'elles seront d'une bonne espèce.

Autrement ce serait peine perdue : parce que si ce sont des vignes dégénérées, on aura beau les renouveler, elles conserveront toujours ce premier vice, et que si elles tiennent à peine sur la superficie de la terre, elles périront avant que d'avoir pris une certaine force. Ainsi, dans le premier cas, on fera mieux de les greffer avec des entes fructueuses; et dans le second, il faudra les extirper entièrement et en replanter de nouvelles, pourvu cependant qu'on y soit déterminé par la bonté du sol. Car si c'est par le vice du sol qu'elles sont devenues stériles avant même que d'être vieilles, nous ne croyons pas qu'on doive les rétablir en aucune façon. Or les vices de terrain qui fuissent presque toujours par détruire les vignobles sont la maigreur et la stérilité, un goût salé ou amer inhérent à la terre, l'humidité, une position trop inclinée et escarpée, une terre trop ombragée et privée des rayons du soleil, des vallées sablonneuses, de même qu'un tuf sablonneux, un sable plus maigre qu'il ne faut, et dans lequel il n'y a pas plus de terre que dans du gravier pur, et toute autre circonstance pareille, qui met la terre hors d'état de fournir à la vigne sa nourriture. Au reste, lorsqu'un terrain n'a aucun de ces désavantages ni d'autres semblables, on peut en faire un vignoble qui rapportera toutes les années sans se reposer, en se conformant à la méthode que nous avons donnée dans le premier livre. Mais pour les vignobles d'une espèce mauvaise, et qui, tout robustes qu'ils sont, ne rapportent pas de fruit à cause de leur stérilité, on les corrigera, comme nous avons dit, par le moyen de la greffe, dont nous traiterons en son lieu, lorsque nous en serons venus à cette matière.

XXIII. Comme il semble que nous avons peu

unius aut alterius folii pampinus prorepsit e duro, dummodo ad maturitatem perveniat, sequente vere, si non admodum neque adrasus est, vehementer tundit materiam : quæ cum convulsi et quasi brachium fecit, licet tunc supervagantem patem duramenti recidere, et ita reliquam jugo subligere. Multi sequentes compendium temporis, tales vineas supra quantum pedem detraheant, nihil reformidantes ejusmodi resectionem : quoniam fere plurimarum stirpium natura sic se commodat, ut juxta cicatricem novellis frondibus repullescant. Sed hæc quidem ratio minime nobis placet. Siquidem vastior plaga nisi habeat superpositum valentem materiam, quæ possit inolescere, solis halitu torretur : mox deinde ruidus et imbribus putrescit. Altamen cum est utique vinea recidenda, prius abluere, deinde paulum infra terram convenit amputare, ut superjecta humus vin solis arceat, et e radicibus novellis prompentes caules transmittat, qui possint vel sua maritare statmina, vel si qua sunt vicia in propinquo, propaginibus vestire. Hæc autem ita fieri debebunt, si vinea altius posita nec in summo labantes radices habebunt, et si boni generis erunt. Namque aliter

incassum pendit opera. Quoniam degeneres etiam renovate pristinum servabunt ingenium; at quæ summa parte terre vis adhaerebunt, et deficient ante quam convalescant. Altera ergo vinea fructuosius potius surculis inserenda erit, altera funditus extirpanda et reserenda, si modo soli bonitas suadebit. Cujus cum vitio consentit, nullo modo restituendum censemus. Loca porro vitia sunt, quæ fore ad inferniconem vinea perducunt, macies et sterilitas terre, salsa vel amara uligo, præceps et prærupta positio, nimium opaca et soli aversa vallis, arenosus etiam tofus, vel plus justo jejunus sabulo, nec minus terreno carens ac nuda glareæ, et siqua est proprietate similis, quæ vitem non alit. Cæterum si vacat his et horum similibus incommodis, potest ea ratione fieri restitibus vinea, quam priore libro præcepimus. Illa rursus mali generis vinea, quæ quamvis robusta sit, propter sterilitatem fructu carent, ut divinus, emendantur insitione facta, de qua suo loco disseremus, cum ad eam disputationem pervenerimus.

XXII. Nunc quoniam parum videmus de putatione vinearum locuti, maxime necessariam partem propositi ope-

parlé de la taille, nous allons à présent traiter avec plus de soin cette façon, qui est la plus essentielle de toutes celles que nous proposons de donner aux vignes. Il faut donc, lorsque la température douce et modérée de la contrée ou nous cultiverons le permettra, commencer la taille après la vendange, vers les ides d'octobre, pourvu cependant que les pluies d'automne soient préalablement tombées, et que les sarments aient acquis la force qu'ils doivent avoir : car la sécheresse oblige de la remettre à un temps plus éloigné. Mais si une température froide et sujette aux gelées blanches menaçait d'un hiver rude, nous remettrions cette opération aux ides de février. On pourrait aussi user du même délai, dans le cas où l'on n'aurait que des possessions de vignes peu étendues ; car lorsque l'étendue de nos possessions nous empêchera de choisir notre temps, il faudra tailler les parties de nos vignobles les plus vigoureuses pendant les froids, les plus maigres au printemps ou pendant l'automne, celles qui seront sous le midi, en hiver et même pendant le solstice ; et celles qui seront exposées à l'aquilon, au printemps et pendant l'automne. Il est incontestable que telle est la nature de cet arbrisseau, que plus on le taille de bonne heure, plus il donne de bois, de même que plus on le taille tard, plus il donne de fruit.

XXIV. Au surplus, en tel temps que le vigneron taille la vigne, il a trois choses principales à observer : la première est d'avoir le plus qu'il pourra les fruits en vue ; la seconde, de prendre ses précautions dès le moment de la taille, pour réserver pour l'année suivante le bois qui promettra le plus ; enfin d'assurer à la vigne la plus longue durée ; car la négligence sur un seul de ces points, quel qu'il soit, est capable de porter un grand pré-

judice au propriétaire. Comme une vigne est divisée en quatre parties, elle est aussi tournée vers quatre aspects du ciel différents ; et comme chacun de ces aspects a ses propriétés différentes, ils demandent aussi des variétés dans l'arrangement des vignes, à raison de la différence de leur exposition. C'est pourquoi les bras exposés au septentrion sont ceux qui doivent souffrir le moins de taille, surtout si on les taille lorsqu'ils sont déjà menacés du froid, qui ne manquerait pas de brûler les cicatrices de l'opération. On ne leur laissera donc qu'un sarment le plus près du joug que faire se pourra, avec un coursion au-dessous, qui servira à renouveler la vigne l'année suivante. Au midi, au contraire, on laissera un plus grand nombre de branches à fruit, qui serviront d'ombrage à la mère, lorsqu'elle sera tourmentée par les chaleurs de l'été, et qui empêcheront que le fruit ne se dessèche avant sa maturité. Pour le levant et le couchant, ils admettent tous deux très-peu de différence dans la taille, parce que la vigne ne voit pas le soleil pendant moins d'heures sous l'une de ces positions que sous l'autre. Il faudra donc laisser du bois à proportion de la bonté du terrain et de celle du cep. Voilà les principes généraux de la taille ; en voici de particuliers auxquels il faudra se conformer dans le détail. Car, pour commencer par le bas de la vigne comme par ses fondements, pour m'exprimer ainsi, il faut toujours écarter avec la doloire la terre dont son pied est environné ; et s'il se trouve de ces rejetons qui tiennent à ses racines, nommés par les paysans *suffrago*, il faut les arracher avec soin, et unir la plaie avec le fer, pour empêcher que les eaux de l'hiver n'y sejourment. En général il vaut toujours mieux arracher les rejetons qui pousent d'un

ris diligentius persequemur. Placet ergo, si mitis ac temperata permittit in ea regione, quam colimus, cæli elementia, tacta vindemia secundum idus Octobris aspicari putationem : cum tamen æquinoctiales pluvie præcesse-  
runt, et sarmenta justam maturitatem ceperint. Nam sic-  
citas seriorem putationem facit. Sin autem eæhi status  
frigidus et primus hiemis violentiam denuntiat, in idus  
Febr. hanc curam differemus. Atque id licet fieri, si  
erit exiguis possessionis modus. Nam ubi ruris vastitas  
electionem nobis temporis negit, valentissimum quamque  
partem Vineti frigoribus, macerantem vere, vel autumno,  
quam etiam per brumam meridiem axi oppositas vites,  
aquiloni per ver et autannum deputari conveniet. Nec  
dubium, quin sit homini vulgulusque natura talis, ut  
quanto maturus detonsa sunt, plus materie, quanto se-  
rius, plus finctus afferant.

XXIV. Quandoque igitur vinifer hoc opus obibat, tria  
præcipue custodiat. Primum ut quam maxime fructui con-  
sulet. Deinde ut in autum sequentem quam latissimas  
jam hinc elizat materias ; tum etiam, ut quam longissi-  
mam perennitatem stirpi acquirat. Nam quicquid ex his  
omittitur, magnum alicui domino dispendium. Vitis au-

tem cum sit per quatuor divisa partes, totidem cæli re-  
giones aspicit. Quæ declinationes cum contrarias inter se  
qualitates habeant, varium quoque postulant ordinationem  
pro conditione suæ positionis in partibus vitum. Igitur  
ea brachia, quæ septentrionibus objecta sunt, paucissi-  
mas plagas accipere debent, et magis si putabuntur in  
æquinoctiis (jam) frigoribus, quibus cicatrices inurantur.  
Itaque una tantummodo materia pugo proxima, et unus  
infra eam custos erit submittehdus, qui vitem mox in  
autum renovet. At e contrario per meridiem plures pal-  
mites submittantur, qui laborantem matrem fervoribus  
æstivis opacent, nec patiantur ante maturitatem fructum  
mārescere. Orientis atque occidentis brachia sane magna  
est in putatione differentia, quoniam solem pari horam  
numero sub utroque axe viti accipit. Modus itaque ma-  
teriarum hic erit, quem dictabit humi atque ipsis stirpis  
lætutia. Hæc in universum ; illa per partes custodienda  
sunt. Nam ut ab una vite quasi a quibusdam fundamentis  
incipiam, semper circa crux dolabella dimovenda terra  
est. Et si soboles, quam rusticis suffragmen vocant, radi-  
cibus adheret, diligenter explantanda ferroque allevanda  
est, ut hibernis aptas respuat. Nam præstat ex vulnere

endroit qui a été taillé, que de laisser une cicatrice pleine de nœuds et rude; parce que, dans le premier cas, la plaie ne tarde pas à se cicatriser, au lieu que, dans le second cas, elle se cave et se pourrit. Après avoir ainsi soigné le pied de la vigne, il faut examiner ses cuisses et son tronc, pour n'y laisser ni pampres sortis du bois dur, ni tumeur semblable à une verrue, à moins que la vigne ne soit montée plus haut que le joug, et qu'elle ne demande à être ravalee. Mais s'il arrive qu'une partie du tronc qui aura été coupé soit desséchée par l'ardeur du soleil, ou que la vigne ait été creusée soit par les eaux, soit par les animaux nuisibles qui se seront insinués dans sa moelle, il faudra se servir de la doloire pour la délivrer de tout le bois mort, et ensuite la ratisser avec la serpe jusqu'au vif, afin qu'elle se cicatrise dans une partie verte. Il ne sera pas difficile d'enduire ces plaies, aussitôt qu'elles seront unies, avec de la terre détrempée préalablement dans de la lie d'huile, parce que cette espèce d'enduit écarte de la vigne les vers et les fourmis, et la preserve du soleil et de la pluie; ce qui fait qu'elle reprend plus tôt, et qu'elle conserve son tronc toujours vert. Il faut encore éplucher le corps de la vigne en arrachant l'écorce sèche et gersée qui pendra du haut du tronc, parce que la vigne délivrée de ces espèces d'immondices ne s'en porte que mieux, et que le vin qu'elle donne est moins sujet à la lie. Il faut aussi écartier et ratisser avec le fer la mousse qui tient le pied de la vigne resserré comme entre des entraves, et qui la maigrit par sa saleté, et par la léthargie dans laquelle elle la plonge. Voilà ce qu'il y a à faire dans le bas de la vigne. Je vais prescrire également ce qu'il faut lui faire au corps.

Les plaies que l'on fait à la vigne dans le dur de son bois doivent être obliques et bien unies, parce qu'étant faites de cette manière, elles se guérissent plus promptement, et laissent plus facilement écouler l'eau jusqu'à ce qu'elles soient cicatrisées; au lieu que les plaies qui sont faites horizontalement reçoivent plus d'eau sur leur surface, et la gardent plus longtemps. C'est donc une faute que le vigneron doit surtout éviter. Il faut couper les sarments gourmands, ainsi que les vieux; ceux qui sont nés dans une mauvaise place, les tortus et ceux qui sont tournés vers la terre; et laisser les jeunes et ceux qui promettent du fruit, pourvu qu'ils soient droits. Il faut couper avec la serpe ceux qui sont secs et vieux, ainsi que les ergots des coursons de l'année, et conserver les bras tendres et verts. Quand la vigne sera montée à environ quatre pieds de hauteur, il faudra lui former quatre bras, dont chacun sera tourné vis-à-vis les quatre pointes de l'étoile formée par le joug. Mais il faudra prendre garde de laisser deux sarments ou davantage sur la même ligne et du même côté d'un bras, parce que la vigne souffre beaucoup quand toutes les parties de ses bras ne travaillent pas également, et qu'au lieu de distribuer de la nourriture à ses enfants par portion égale, elle n'est têtée que d'un seul côté; parce qu'il arrive de là que celui de ses vaisseaux dont tout le suc est épuisé sèche comme s'il était frappé de la foudre. On appelle *fo-canens* la branche à fruit qui sort communément entre deux fourcheons: les paysans lui ont donné ce nom, parce que, naissant entre deux des bras dans lesquels la vigne se partage, elle tient ce passage assiéger, et intercepte la nourriture de ces deux bras. On a donc bien soin de la

sobolem repullescentem vellere, quam modosam et senbram plagam relinquere. Hoc enim modo celeriter cicatricem ducit, illo cavatur atque putrescit. Percursatis deinde quasi pedibus crura ipsa truniceque circumspiciendi sunt, ne aut pampinarum palmas internatus aut verrucæ similis furunculus relinquatur: nisi si iugo superjecta vitis desiderabit ab inferiore parte revocari. Si vero trunci pars secta solis afflatur perurit, aut apud noxiæ animalibus, quæ per medullas irreperit, cavata vitis est, dolabella convenit expurgare quicquid emortuum est: deinde falce crura vivo tenus, ut a viridi cortice ducat cicatricem. Neque est difficile nov. allevatas plagas ferre, quam prius amara maderelercis, linere. Nam et tædium fornicantque prohibet, solem etiam et pluviam arect ejusmodi litura, propter quæ celerius coalescit, et fructum viridem conservat. Cortex quoque aridus fissusque per summa trunci dependens, corpore tenus delibrandus est. Quod et melius vitis quasi sordibus liberata convalescit, et minus vino feris affert. Jam vero muscus, qui more compedis crura vitium devincta comprimit, sitoque et veterino macerat, ferro destringendus et eradendus est. Atque hæc in ima parte vitis. Nec minus ea, quæ in capite servanda sint, deinceps præcipiantur. Plage, quas in duro vitis accipit,

oblique rotundaque fieri debent. Nam citius coalescunt, et quando cicatricem non obduxerunt, commodius aquam fundunt: transverse plus humoris et recipiunt et contineant. Eam culpam maxime, vinitor, fugito. Sarmenta lata, velera, mole nata, contorta, deorsum spectantia recidito; novella et functionaria [recta] submittito. Brachia tenera et viridia servato; arida et velera falce amputato. Ungues custodim: amotos reserato. In quatuor ferme pedes supra terram vitem elatam totidem brachiis componito, quorum singula spectent decussati iugi partes. Tum singulis vel unam flagellum, si marior vitis erit; vel duo, si pinguior, brachio cuique submittito, eaque jugo superposita præcipitato. Sed meminisse oportebit, ne in eadem linea quoque latere brachii esse duas materias pluresve patiatur. Namque id maxime vitem infestat, ubi non omnis pars brachii pari vice laborat, neque aqua portione succum proli sue dispensat: sed ab uno latere exsurgit. Quo fit ut ea vena, cujus omnis humor absumitur, velut icta fulgure areseat. Vocatur etiam *fo-canens* palmas, qui solet in bitturo medius prorepere, et idcirco eum prædicto vocabulo iustici appellat, quod inter duo brachia, qua se dividit vitis, enatus velut fauces obsidet, atque utriusque duramenti trahens alimenta præcipit.

retrancher aussi, et de l'arracher comme une espèce de rivale, avant qu'elle se soit fortifiée. Si cependant elle a déjà assez pris de force pour que l'un des deux bras en ait souffert, on retranche le plus faible des deux, et on la lui substitue; car l'un des bras étant ainsi coupé, la mere n'aura pas plus de peine à entretenir les deux autres parties qui resteront. Ainsi il faut mettre à un pied de distance au-dessous du jong la tête de la vigne, dont s'écarteront, ainsi que je l'ai dit, ses quatre bras, sur lesquels on renouvellera la vigne chaque année, tant en coupant d'anciennes branches à fruit qu'en en laissant croître de nouvelles, qu'il faudra choisir à cet effet avec intelligence. Car lorsque la vigne abonde en bois, le vigneron doit prendre garde en la taillant de ne pas lui laisser les branches qui seront les plus voisines du bois dur, c'est-à-dire, du tronc et de la tête de la vigne, non plus que celles qui en seront les plus éloignées. En effet, si les premières ne sont d'aucune utilité pour la vendange, parce qu'elles rapportent peu de fruit, attendu qu'elles sont semblables à celles qui sortent du tronc à son pied, les secondes épuisent la vigne, parce qu'elles sont chargées de trop de fruit, et qu'elles s'étendent jusqu'à un second et un troisième pieu, ce que nous avons dit être vicieux. Il sera donc bon de laisser les branches qui se trouveront dans le milieu des bras, parce qu'on peut en espérer du fruit, et qu'il n'y a pas à craindre qu'elles maigrissent le cep. Il y a d-s personnes qui montrent plus d'avidité à se procurer une grande quantité de fruit, en laissant les fouets des extrémités avec ceux du milieu, et en taillant en outre en courson le sarmant le plus proche du bois dur. Mais je ne crois pas qu'on doive suivre cette méthode, à moins que la vigueur, tant du sol que du

tronc, ne le permette : car ces fouets se couvrent d'une si grande quantité de grappes, qu'elles ne peuvent plus parvenir à leur maturité, à moins que la bonte de la terre ou la fertilité du tronc ne s'y prêtent. On ne doit pas tailler de branches en courson, lorsque celles dont on attend les fruits les plus prochains sont situées dans un lieu convenable, parce qu'il suffit de lier ces branches et de les courber vers la terre, pour exciter le bois à en sortir au-dessous de la ligature. Mais si la vigne s'étend plus loin que la méthode des agriculteurs ne lui permet de le faire, et qu'en s'élançant du côté de sa tête elle jette ses bras sur les toits des jougs voisins qui ne lui sont point destinés, on laissera auprès du tronc un courson vigoureux et très-long, garni de deux ou trois nœuds : ce courson jettera l'année suivante du bois, dont on formera un nouveau bras qui paraîtra comme sortir du ponce; après quoi on coupera les autres bras, et la vigne se trouvera renouvelée et pourra être contenue dans les bornes de son joug. Mais en laissant ce courson, voici ce qu'il faudra surtout observer : premièrement, que la plaie n'en soit pas horizontale ni tournée en face du ciel, mais oblique et penchée vers la terre, moyennant quoi elle se défendra d'elle-même contre la gelée, et se garantira du soleil; secondement, que la taille n'en soit point allongée en forme de fleche, mais courte et arrondie comme les ongles, parce que dans le premier cas la partie blessée se dessèche plus tôt, et que la plaie se fait sentir dans une plus grande étendue; au lieu que dans le second cas elle se remet plus tôt de sa blessure, laquelle d'ailleurs s'étend moins au loin. Il faut aussi se garder très-particulièrement d'une méthode fort vicieuse, que je vois néanmoins être usitée par plusieurs

Hinc ergo tanquam aculeum diligenter fidem amputant, et adnodi, priusquam corroboretur. Si tamen ita prævaluit ut alterutrum brachium affluerit, id quod imberilius est, tollitur, et ipse focusque submittitur. Recte enim brachio, aequaliter utriusque parti vires mater subministrat. Igitur caput vitis pede infra jugum constituitur, unde se pandunt quatuor (ut dixi) brachia, in quibus quotannis vitis renovetur, amputatis veteribus, et submissis novis palmis, quarum delectus scito faciendus est. Nam ubi magna materiarum facultas est, putator custodire debet, ne aut proximas duro, id est a tunco et capite vitis reliquias, aut rursus extremas. Nam ille minimum vindemiarum conferunt, quoniam exiguum fructum præbent, semiles scilicet panicularis : hæc vitem exhaumunt, quia nimio fetu onerant, et usque mælentia ac fertum palmam, quod vitiosum esse diximus, se extendunt. Quare medio in brachio commodissime palme submittuntur, quæ nec spem vindemiarum desistant, nec emacient stirpem suam. Nonnulli fructus avidius eliciunt, extrema et media flagella submittendo, nec nimis proximum duro samentum in custodem rescendo, quod faciendum, nisi permittentibus soli et trunci viribus, minime censeo. Nam ita se

indunt ovis, ut nequeant maturitatem capere, si benigntas terre atque ipsius trunci latitia non adsit. Subsidiarius idemque custos in pollicem rescari non debet, cum palme, ex quibus proximi fructus sperantur, idoneo loco sitæ sunt. Nam ubi ligaveris eas, et in terram spectantes dellexeris, infra vinculum materias exprimes. At si longius, quam ritus agricolæ permittit, a capite vitis emicent, et fluctis in aliena jugorum compluvia perrepserint, custodem validum et quam maximum juxta trunci duo in articulum vel trunci relinquentis, ex quo quasi pollice proximo anno citata materia fornicetur in brachium : ut sic recisa vitis ac renovata infra jugum continetur. Sed in submittendo custode hæc maxime sunt observanda. Primum ne resupina aciem soli prona pedus plaga terram spectet : sic enim et a frigidis ipsa se protegit et ab sole obumbratur. Deinde ne sagitta sed nec ungula quidem similis tui resecto : nam illa celerius et latius emoritur, hæc tardius et angustius revertitur. Quodque etiam usurpant vitiosissime animadvertito, maxime vitandum est. Nam dum servium decori, quo sit brevior custos, et similis pollicis, juxta articulum samentum recidunt. Id autem plurimum officit, quoniam se-

personnes, qui, lorsqu'elles taillent un sarment en courson, n'ont égard qu'à la beauté du coup d'œil, et le coupent à cet effet près de la jointure, afin qu'il soit plus court, et qu'il ressemble plus parfaitement au pouce; mais cette méthode est très-pernicieuse, parce qu'il arrive de là que l'œil voisin de la plaie souffre dans les commencements du froid et de la gelée, et, par la suite, de la chaleur. Le meilleur est donc de couper le courson vers le milieu de l'entre-nœuds, et d'incliner la plaie du côté opposé à l'œil, afin qu'elle ne répand pas ses pleurs sur lui, ainsi que nous l'avons déjà dit ci-dessus, et qu'elle ne l'aveugle pas lorsqu'il sera prêt à bourgeonner. Mais si l'on n'a pas de quoi faire un courson, il faudra chercher de quoi faire une tumeur, laquelle, pour être coupée de très-court à peu près dans la forme d'une verrue, n'en donnera pas moins le printemps suivant du bois, qui servira à remplacer des bras ou des branches à fruit. Si l'on ne trouve pas même de ces sortes de tumeurs, il faudra faire une ouverture à la vigne, en y appliquant le fer à l'endroit d'où l'on voudra faire sortir des pampres. Je suis encore très-fort d'avis que l'on délivre de leurs vrilles et de leurs rejetons les branches à fruit que l'on destine à la vendange. Mais il faut s'y prendre autrement pour les couper, que pour couper les pampres qui sortent du tronc : car on applique rudement la serpe pour couper sa racine qui sort du bois dur, afin que la plaie se cicatrise plus promptement; au lieu qu'on s'y prend plus doucement quand il s'agit de couper ce qui sort du bois tendre, comme, par exemple, les rejetons, parce qu'ordinairement ils sont garnis sur le côté d'un œil qu'il faut ménager, sans l'offenser avec la serpe. Or si l'on y appliquait le fer trop rudement, on enlèverait absolument l'œil, ou tout au moins on l'en-

dommagerait du même coup; d'où il arriverait que le pampre qui est prêt à germer serait faible et peu fertile, outre qu'il serait plus sensible aux injures des vents, parce qu'il serait sorti de la cicatrice sans aucune vigueur. Il est difficile de déterminer la longueur que l'on doit donner au bois qu'on laissera à la vigne. La plupart cependant ne lui donnent que la longueur suffisante pour pouvoir passer sur le joug et se recourber de l'autre côté, sans néanmoins aller jusqu'à terre. Pour nous, nous croyons qu'il faut entrer dans un plus grand détail sur cet objet, et examiner en premier lieu quelle est la nature de la vigne, parce que si elle est robuste, elle pourra porter de plus long bois; en second lieu, si le sol est gras, parce que s'il ne l'est pas, quelque robuste que soit la vigne, nous la ferions bientôt périr en l'amaigrissant par de trop longs foyers. Au reste, on n'estime pas la longueur d'une branche à fruit d'après sa mesure intrinsèque, mais d'après le nombre de ses bourgeons : car lorsque ses nœuds sont très-éloignés l'un de l'autre, on peut lui laisser assez de longueur pour aller presque jusqu'à terre, attendu que malgré cette longueur elle jettera peu de pampres. Mais lorsque les nœuds d'une branche à fruit sont drus, et qu'elle montre beaucoup d'yeux, quoique courte, elle donne néanmoins un grand nombre d'autres branches à fruit, et produit des grappes en abondance, raison pour laquelle il faut de toute nécessité ménager dans ce cas-là sa longueur, pour que la vigne ne soit point chargée de branches à fruit trop hautes. Il faut encore que le vigneron examine si la vendange de l'année précédente a été abondante ou non, parce qu'il doit épargner les vignes après une forte récolte, et par conséquent les tailler alors plus court; au lieu qu'après une moindre récolte, il doit leur faire la loi. Par-des-

cundum plagam posita genuna pruinis et frigore tum deinde testu laborat. Optimum est igitur medio fere intermedio subsidiarium tondere palmitum, deincepsque resectionem facere post gemmam, ne, ut [jam] antea diximus, superlacymet et gemmatum cecet oculum. Si resecis facultas non erit, circumscripiendus est furunculus, qui, quamvis angustissime praevisus in modum verrucae, proximo vere materiam exigit, quam vel in brachium vel in fructuarium remittamus. Si neque is reperiatur, sancienda ferro est atque exulceranda vitis in ea parte, qua pampinum studemus elicere. Jam vero ipsos palmitum, quos vindemiae preparamus, clavibus ac nepotibus liberandos magnopere censeo. Sed in iis recidentis alia conditio est, atque alia in iis, quae procedunt e trunco. Nam quicquid est, quod e duro prominet, vehementius applicata falce adnodatur et eraditur, quo celerius educat cicatricem. Rursus quicquid e tenero processit, sicut nepos, parcius detondetur : quoniam fere conjunctum gerit ab latere gemmam, cui consulendum est, ne falce destringatur. Pressius enim si adnodes applicato ferro, aut tota tollitur, aut convulnethur. Propter quod palmes,

quem mox in germinatione citaverit, imbecillis ac minus fructuosus erit, tum etiam magis obnoxius ventis; scilicet qui infirmus de cicatrice proreperit. Ipsius autem materiae, quam submittemus, longitudini modum difficile est imponere. Plerique tamen in tantum provocant, ut curvata et praecipitata per jugum nequeat terram contingere. Nos subtilius dispendia illa censemus. Primum vitis habitum; nam si robusta est, ampliores materias sustinet : deinde soli quoque pinguitudinem; quae nisi adest, quamvis validissimam vitem celeriter necabimus procerioribus emaciata flagellis. Sed longi palmitum non mensura, verum gemmarum numero aestimantur. Nam ubi majora sunt spatia inter articulos, licet eoque materiam producere, dum pene terram contingat : nihil minus enim paucis frondescet pampinis. At ubi spissa intermodia frequentesque oculi sunt, quamvis breve sarmentum nullis palmitibus vireat, et numeroso fetu exulcerat. Quare modus talis generis necessario maxime est adhibendus, ne procerioribus fracturiis oneretur. Et ut consideret vinitor, proximi anni magna nece fuerit vindemia. Nam post largos fructus parcendum est vitibus, et



sus tout cela, nous pensons encore que toute la besogne dont nous parlons doit être faite avec des instruments de fer qui soient forts, minces et bien tranchants : car une serpe émoussée, épaisse et de peu de résistance retarde celui qui taille la vigne, et dès lors il fait moins d'ouvrage, quoiqu'il ait plus de peine. En effet, soit que l'instrument plie, comme il arrive quand il n'est pas ferme, soit qu'il pénètre difficilement, comme il arrive quand il est émoussé et épais, celui qui taille trouve alors de plus grands obstacles à vaincre, outre que les plaies, qui sont raboteuses et inégales quand l'opération n'a pas été faite en un seul coup mais en plusieurs, déchirent la vigne : d'où il arrive souvent qu'on est obligé de rompre ce qu'on aurait dû couper, et que l'humidité pourrit la vigne qui est ainsi déchirée et raboteuse, sans que les plaies qu'on lui a faites puissent se guérir. C'est pourquoi il faut bien avertir celui qui doit tailler la vigne qu'il ait à aiguiser la lame de son instrument, pour le rendre, autant qu'il pourra, aussi tranchant qu'un rasoir. Il faut aussi qu'il sache de quelle partie de la serpe il doit se servir pour chaque opération différente ; car j'ai souvent rencontré plusieurs personnes qui dévastaient les vignobles, faute d'avoir cette connaissance.

XXV. Or telle est l'ordonnance et la figure de la serpe du vigneron. La partie la plus voisine du manche, qui présente la lame dans une direction droite, s'appelle *cutter* à cause de sa ressemblance avec un couteau ; celle qui est recourbée s'appelle *sinus* ; celle qui descend de la courbure s'appelle *scalprum*, celle qui la suit et qui est crochue s'appelle *rostrum* ; celle qui surmonte cette dernière dans la forme d'une moitié de lune s'appelle *securis* ; enfin celle qui part de l'extrémité de la serpe, et qui est penchée sur le devant en forme

de pointe, s'appelle *muero*. Chacune de ces parties a sa fonction particulière, pourvu que le vigneron soit habile à manier cet instrument. Car, lorsqu'il veut couper quelque chose en appuyant la main devant lui, il se sert du *cutter* ; lorsqu'il veut tirer la main à lui, il se sert du *sinus* ; lorsqu'il veut unir la plaie, il se sert du *scalprum* ; lorsqu'il veut creuser, il se sert du *rostrum* ; lorsqu'il veut donner un coup, il se sert de la *securis* ; et lorsqu'il veut nettoyer un endroit dont l'ouverture est étroite, il se sert du *muero*. La plus grande partie de l'ouvrage que l'on fait sur les vignes doit être faite en tirant à soi plutôt qu'en frappant, parce qu'une plaie faite de cette manière s'unit du même trait, attendu que le vigneron commence par mesurer son coup avant d'appliquer le fer pour couper ce qu'il a envie de couper ; au lieu qu'en frappant la vigne, il blesse le cep de plusieurs coups, pour peu qu'il vienne à manquer le premier (comme il arrive souvent). Ainsi la meilleure taille et la plus sûre est celle que l'on fait en conduisant la serpe (ainsi que je l'ai dit), et non pas en donnant un coup.

XXVI. Toutes les opérations précédentes finies, le soin de soutenir la vigne et de la mettre au joug pour lui donner de la stabilité, leur succède, comme nous l'avons déjà dit ci-dessus. L'échelas est préférable au pieu en cette occasion, encore y a-t-il du choix à faire : car le meilleur échelas est celui qui est fait de bois d'olivier, de chêne, et de liège, ainsi que de toute autre espèce de chêne fendu avec des coins ; viennent ensuite les appuis ronds et longs, dont les plus approuvés sont ceux de bois de genévrier, de laurier et de cyprès. Les pins sauvages sont également bons à cet usage, et le sureau même n'est pas mauvais. Au reste, quelque bons que soient ces appuis et

ideo anguste putandum : post exiguis, imperandum. Super cætera illud etiam censemus, ut duris tenuissimisque et acutissimis ferramentis totum istud opus exequamur. Obtusa enim et hebes et molles falx putatorem moratur, eoque minus operis efficit, et plus laboris affert vinitori. Nam sive euatur acies, quod accidit molli ; sive tardius penetrat, quod evenit in retuso et crasso ferramento ; majore nisu est opus. Tunc etiam plagæ asperæ atque inæquales vites lacerant. Neque enim uno sed sæpius repetito ictu res transiguntur. Quo plerumque fit, ut quod præcidere debuit præfiguntur, et sic vitis labiata scabratque putrescat humilibus, nec plagæ consanantur. Quare magnopere monendus putator sit, ut prolixæ aciem ferramenti, et quantum possit novaculæ similem reddat. Nec ignoret in quaque re qua parte falcis utendum sit. Nam plurimos per hæc incertum vastare vinea comperi.

XXV. Est autem sic disposita vinitorie falcis figura, ut capulo pars proxima, quæ rectam gerit aciem, cultor ob similitudinem nominetur ; quæ flectitur, sinus ; quæ a flexu procedit, scalprum ; quæ deinde adunca est, rostrum appellatur ; cui superposita semiformis lunæ species

securis dicitur. Eiusque velut apex pronus inaequis muero vocatur. Harum partium quæque suis numeriosis functionibus, si modo vinitor gnarus est his utendi. Nam cum in adversum pressa manu descere quid debet, cultro nititur : cum retrahere, sinus : cum allevare, scalpro : cum incavare, rostro : cum ictu cadere, securi : cum in angusto aliquid expugnare, muero. Major autem pars operis in vinea ductum potius quam cæsim faciunda est. Nam ea plagæ quæ se efficiunt, uno vestigio allevantur. Prius enim putator applicat ferrum, atque ita quæ destinavit præcidit. Qui cæsim vitem petit, si frustratus est, quod sæpe evenit, pluribus ictibus stipem voluerat. Tutior igitur, et utilior potius est, quæ, ut retuli, ductu falcis non ictu conficitur.

XXVI. Hæc peracta, sequitur, ut ante jam diximus, adjuvenda jugandaque vinea cura, cui stabilidæ melior est rudia palo, neque ea quælibet : nam est præcipua cuneis lissa olea, quærens et subter, ac si qua sunt similia robora : tertium obtinet locum pedamentum teres, atque maxime probatum ex junipero, tum ex lauro et eupressa. Recte etiam faciunt ad eam rem silvestres pians,

tous les autres semblables, il faut néanmoins les retoucher après la taille, les unir avec la doloire dans les parties qui en seront pourries, changer de côté ceux qui seront sains, retirer ceux qui seront ou caries ou plus courts qu'il ne faudra, et en remettre de meilleurs à leur place; relever ceux qui seront couchés par terre, et redresser ceux qui pencheront. On mettra de nouveaux liens aux jongs, au cas qu'ils n'aient pas besoin d'être refaits à neuf: mais s'ils paraissent être dans le cas d'être refaits, il faudrait attacher des perches ou des roseaux à la vigne avant d'y appliquer les pieux; et ce ne sera qu'après que le jour sera fait ainsi, que l'on rassemblera, par le moyen de l'échalas, tout le cep vis-à-vis de son pied et sous ses bras, ainsi que nous l'avons prescrit pour les jeunes vignes, en évitant d'attacher les vignes toutes les années à un seul et même endroit, de peur que les ligatures répétées ne finissent par couper le tronc et par l'étrangler. Ensuite on distribuera les bras en quatre parties sous l'étoile formée par le jong, et l'on attachera les jeunes branches à fruit sur le jong, sans forcer nature, mais en les courbant légèrement pour les laisser aller comme elles voudront, de peur de les rompre si on les pliait, et d'en faire tomber des bourgeons déjà gros. Lorsqu'il arrivera que deux sarments prendront leur direction d'un même côté du jong, on mettra une perche entre deux, afin que les branches à fruit, se coulant sur cette perche, forment le toit du jong, pour en descendre ensuite et prendre leur direction vers la terre, comme s'ils se plongeaient du faite de ce toit. Pour que cela soit habilement exécuté, celui qui liera les branches se souviendra de ne pas en tordre le sarment en l'attachant, mais de courber simplement tout le bois qu'il mettra sur le jong et qui pourra en être précipité,

de façon que ce bois paraisse plutôt appuyé sur la perche, que suspendu à la ligature qui le retient. Car j'ai souvent remarqué que les paysans, en attachant sans précaution les branches à fruit au jong, les y mettaient de façon qu'il semblait qu'elles ne faisaient que pendre de la ligature qui les retenait, quoique les branches ainsi attachées se rompent lorsqu'elles viennent à être chargées du poids des pampres et des grappes.

XXVII. Lorsque les vignobles auront été ordonnés de la manière que nous avons prescrite, nous nous hâterons de les nettoyer, et d'en retirer les sarments et les bords d'échalas. Il ne faudra cependant les enlever que dans un temps ou le terrain sera sec, de peur que celui qui doit fouiller la terre ne trouve trop de difficulté à le faire, dans le cas où elle aurait été trop piétinée pendant qu'elle était bourbeuse. On doit envoyer tout aussitôt cet ouvrier dans les vignes, sans attendre qu'elles disent mot; parce que, si on ne l'y envoyait qu'après qu'elles auraient commencé à bourgeonner, il ferait tomber une grande partie de la vendange. C'est pourquoi il faut les bêcher très-profondément avant qu'elles bourgeonnent, entre l'hiver et le printemps, afin qu'elles pullulent plus galement et plus abondamment; ensuite lorsqu'elles seront couvertes de feuilles et de grappes, il faudra diminuer le nombre de leurs sarments pendant qu'ils seront encore tendres et jeunes. Mais le vigneron, qui s'était auparavant servi du fer pour les décharger, ne se servira plus alors que de la main, pour réprimer l'ombrage et faire tomber les pampres superflus. Car il importe très-fort que cette opération soit faite habilement, puisque les vignes gagnent encore plus à être epamprées qu'à être taillées. En effet, quoique la taille leur soit utile, cette opé-

atque etiam sambuci probabiles usu satuminis. Hec eorumque similia pedamenta post putationem retractanda sunt, partemque eorum putres dedolidae acutendae: atque alia convertenda, quae proceritatem habent: alia submovenda, quae vel cariosa vel justo breviora sunt, eorumque in vicem idonea repemenda, facientia stativenda, delictata corrigenda. Jugo, si non erit opus novo, sartura recentia vincula inserantur: si restitendum videbitur, aut quae vitis palo applicetur, petiolic vel arundinis comectatur, ac tum denum, sicut in novella praecipimus, vitem juxta caput, infraque brachia colligamus cum radice: idque facere non oportet omnibus annis eodem loco, ne vinculum incidat, et truncum strangulet. Brachia deinde sub stella quodlibet modo brachium, tenetque palantes super jugum brachium nihil repugnans naturae, sed ut quisquis obsequatur, leviter curvabitur, ne deflexus frangatur, neve jam tumens gemmae detergeatur. Atque ubi duae materiae per unam partem jugi nitendum, media petiolic intervehit, dumqueque petiolic per jugum compluvia de curat, et velut mense caenitibus in terram despicunt. Id ut scde hat, mendum

alligator, ne torquet sarmentum, sed tantum inflexum devinciat, et ut omnis materia, quae nondum potest praecipitari, jugo superponatur, ut potius imixa petiolic, quam e vinculo dependat. Saepem enim notavi per imprudenter rusticos subjicere jugo palam, et ita colligare, ut solo vimine suspendant. Quae vinea cum accipit pampini et uvam pondus, infingitur.

XXVII. Sic deinde ordinata vineta festinabimus emundare, sarmentisque et calamentis liberare. Quae sicco tamen solo legenda sunt, ne lutosi humus incutata majorum fossor laborem praebet, qui profusus adhuc silentibus vineis inducendus est. Nam si palmo incutibus progeminantibusque fossorem immiseris, magnam partem vinearum decessit. Editur autem quoniam germinat, per divortium vocat aut per hincis quam altissime lodienda vineae sunt, quo letius atque hilum pullant, eoque ubi se frondibus [et vis] vestierint, tenetis canibus nec dum adultis modus adhibendus est. Ideo per vinitor, qui ante ferro, nunc manu decutat, umbrascos compescet, ac supervacuos pampinos deturbabit. Nam id plurimum refert non inscite facere, siquidem vel magis pampinatio, quam putatio vi-

ration les blesse par la même qu'elle les coupe; au lieu que l'opération par laquelle on les épamprer les guérit plus doucement et sans les blesser, outre qu'elle prépare la taille de l'année suivante, en la rendant plus facile. Elle laisse aussi moins de cicatrices à la vigne, parce que la partie du cep, dont on n'a retranché que du vert et du tendre, se guérit toujours promptement. Outre cela, les branches qui sont chargées de fruit prennent plus de force, et le raisin, trouvant plus de facilité à se cuire au soleil, mûrit mieux. C'est pourquoi un vigneron prudent et habile doit examiner et juger quels sont les endroits de la vigne où il laissera croître le bois de l'année suivante, et ne pas seulement ôter les branches qui n'ont point de grappes, mais encore celles qui ont du fruit, si leur nombre est excessif; car il arrive quelquefois à certains yeux de jeter trois pampres à la fois, auquel cas il en faut retrancher deux, afin que ces yeux aient plus de facilité à nourrir le seul qui restera. Un paysan sage doit donc supputer si la vigne ne s'est pas chargée de plus de fruit qu'elle n'en peut porter. C'est pourquoi non-seulement il doit arracher les feuilles superflues, ce qu'il ne faut jamais manquer de faire, mais il doit encore faire tomber quelquefois une partie du fruit, pour soulager la vigne trop chargée du poids de ses mamelles. Il y a même des cas particuliers où celui qui épamprer doit, s'il est habile, faire tomber le fruit, quoiqu'il n'y en ait pas plus qu'il n'en pourrait mûrir. En effet, si la vigne se trouve fatiguée par les récoltes abondantes d'une suite d'années précédentes, il est juste de la laisser se reposer et se refaire, et de pourvoir par là au bois des années suivantes. Pour ce qui est de rompre l'extrémité des sarments, pour réprimer la trop grande fertilité de

la vigne, de retrancher tous les pampres qui sortent des parties dures ou du tronc, à l'exception d'en ou de deux que l'on sera obligé de garder pour renouveler la vigne, comme encore d'arracher tout ce qui pousse sur la tête de la vigne entre ses bras, d'ôter les branches qui, étant sur les bras mêmes, occupent inutilement la mere, toutes stériles qu'elles sont, ce sont des ouvrages à la portée du premier venu, et même d'un enfant.

XXVIII. Le temps qu'il faut choisir de préférence pour épamprer la vigne, c'est avant qu'elle montre sa fleur; mais on pourra encore repéter cette opération quand elle l'aura quittée. Pour ce qui est du temps intermédiaire, c'est-à-dire, des jours pendant lesquels le raisin se formera, il ne faut pas entrer pour lors dans les vignes, parce qu'il est dangereux d'agiter le fruit pendant qu'il est en fleur; mais dès qu'il est sorti de l'enfance, pour m'exprimer ainsi, et qu'il est dans l'adolescence, il faut l'attacher, le dépouiller de toutes ses feuilles, et le faire grossir à l'aide de fouilles fréquentes: car plus on pulvérisera la terre, plus il deviendra gros. Je ne disconviendrai pas que la plupart de ceux qui ont donné des préceptes d'agriculture avant moi s'étaient contentés de trois fouilles: de ce nombre est Græcinius, qui dit qu'on peut regarder comme suffisant de bêcher trois fois la vigne, quand elle est en état. Celsus et Atticus conviennent aussi qu'il y a trois mouvements naturels dans la vigne, ou plutôt dans toute espèce d'arbres: l'un qui les fait germer, le second qui les fait fleurir, et le troisième qui les fait mûrir. Ils pensent donc que les fouilles servent à animer ces mouvements, parce que la nature ne parvient à l'objet de ses desirs qu'autant qu'elle est aidée par le travail joint à

tilibus consulti. Nam illa quamvis multum juvat, sanctat tamen et rescat: hæc elementius sine vulnere medetur, et tamen seculis expeditorem putationem facit. Tum etiam vitem minus obtruncat: residit: quoniam illæ quoque viridæ et tenerum decerptum est, celeriter consanescit. Super hæc materiam, que finitima habetur, melius convalescent, et usque commodius insolant: percipiuntur. Quare prudens est, ac maxime callentis vitioris æstimare ac dispicere, quibus locis in annis debet materiam submovere; nec orbos tantum detrudere palibus, verum etiam frangituros, si supra modum se numeris eorum peduntur. Si quidem evenit, ut quidem oculi trizemini palis egerunt, quibus locos detrudere oportet, quo commodius singulos adunus egerunt. Est enim sapientis rustici repelare, animo magno luctu vitæ se induent, quoniam si perferre eum possit. Hæpionem solum frondem superariam debet decerpere, quod semper laudandum est, verum interdum partem aliquam fortis decutere, ut vitæ suo gravatum vitem levet. Hæc facit variis de causis pampinorū medius, etiam si non est major fructus, quam ut maturæ esse queat. Si autem continuas superfluous annis depressi proventu fatigata vitis fuerit, repulsi stercore ac reliqua par-

erit, et sic futuræ materiam consulendum. Nam camini flagellorum commingere laxius compendende causa, vel dura parte trunci situs pampinos submovere, nisi ad renovandum vitem minus aliter servandum est, tum et capite quicquid inter brachia viti explantare, atque eos, qui per ipsa duramente stériles, neque quam matrem opacant, palibus dele gere cuspisiliet vel quæ est officium.

XXVIII. Tempus autem pampinationis ante, quam florem vitæ ostendat, maxime est eligendum: sed et postea hoc eadem rep. bene. Medium naturæ contra diem spatium, quæ eam remanent, vitemque nobis aditum negat. Quippe si vitem fructum movere non expedit: palibus etenim vero, et quasi adolescentem convicit religare, solusque omnibus matrem, tum et oleis fossionibus rapit: ne nam ut inferior pulverationibus. Nec multum plerisque ante me rusticarum autem magistros fructus fossurus convicatos fuisse. Ex quibus Græcinius, qui se reliquit: post et viti salis esse constitutum vineam bene habere. Celsus quoque et Atticus consentiunt, tres esse motus in vitæ seu palis in omni sursu naturalis: unus, quo germinet alterum, quo crescat; tertium, quo maturescat. Illos ergo motus censent fossi omnibus conant. Non enim natura quod vitæ

l'étude. Telle est la culture des vignes, laquelle aboutit à la vendange.

XXIX. Je reviens à présent à la partie de ce traité, dans laquelle je me suis engagé à donner les préceptes qui concernent les greffes de la vigne et le soin de les entretenir. Julius Atticus a dit que le temps propre à greffer était depuis les calendes de novembre jusqu'à celles de juin, qui est tout le temps pendant lequel il assure qu'on peut conserver les greffes sans qu'elles bourgeonnent; d'où nous devons conclure qu'il n'y a point de temps de l'année d'excepté, selon lui, pourvu que l'on puisse avoir du sarment, dont la sève ne dise mot. J'accorderais volontiers cette proposition dans les autres espèces de plantes, dont l'écorce est plus ferme et plus pleine de suc que celle de la vigne. Mais je ne serais pas sincère, si je déguisais qu'il y a de l'imprudenece, en fait de vignes, à permettre aux paysans de les greffer dans le cours d'un aussi grand nombre de mois. Ce n'est pas que j'ignore que la greffe faite à la vigne au solstice d'hiver prend quelquefois; mais il est de notre devoir de prescrire, non pas ce qui résulte par hasard d'une ou de deux expériences, mais ce qui arrive communément et par des raisons certaines. Je pourrais tout au plus consentir, jusqu'à un certain point, à cette méthode, s'il ne s'agissait d'en courir les risques que sur un petit nombre de ceps, parce qu'on pourrait alors remédier à cette témérité par de plus grands soins qu'on y apporterait. Mais il est nécessaire d'écartier tous les doutes relativement aux eas où l'immensité de l'ouvrage qu'il y aurait à faire partagerait les soins de l'agriculteur, même le plus exact. Ce que prescrit Atticus est donc absolument contraire aux vignes. Effectivement le

même auteur convient qu'il n'est pas à propos de tailler les vignes pendant le solstice d'hiver (en quoi il a raison, parce que, quoique cette opération leur fasse moins de tort que la greffe, cependant tous les arbres sont engourdis dans les temps froids, et la gelée empêche qu'il ne se fasse dans leur écorce aucun mouvement qui puisse guérir la plaie); et cependant il permet de les greffer dans le même temps, quoique la manière dont il veut qu'on le fasse consiste à tronquer le cep en entier, et à le fendre à l'endroit où il aura été tronqué. La meilleure méthode est donc de greffer lorsque le temps commencera à se radoucir après l'hiver, et lorsque la nature donnera du mouvement aux bourgeons et à l'écorce, et qu'on ne sera plus menacé du froid, qui pourrait brûler la greffe ou la plaie occasionnée par la scission du cep. Je permettrais cependant volontiers de greffer la vigne en automne, dans le cas où on serait pressé, parce que la température de l'air est assez semblable dans cette saison à celle du printemps. Mais en quelque temps que l'on veuille greffer, on saura qu'il n'y a pas d'autres soins à se donner pour le choix des greffes, que ceux que nous avons prescrits dans le premier livre, en donnant des préceptes sur le choix des mailletons. Lors donc qu'on aura choisi sur une vigne de bonne qualité les mailletons les plus féconds et les plus mûrs, et qu'on les en aura séparés, on prendra, pour faire l'opération de la greffe, un jour où le temps soit doux, et où il ne fasse pas de vent. Ensuite on examinera si la greffe, est bien ronde dans toute sa longueur, et bien ferme; si la moelle n'en est pas spongieuse, et si elle a beaucoup de bourgeons et des entre-nœuds très-courts. Car il est très-

satis efficit, nisi eam labore cum studio juveris. Atque hæc colendam vinearum cura finitur vindemia.

XXIX. Redeo nunc ad eam partem disputationis, quam sum professus vitium inserendam tuendarumque institutionum præcepta. Tempus inserendi Julius Atticus tradidit ex calend. Novemb. in calendas Junias, quoad posse custodiri surculum sine germine affirmat. Eoque debemus intelligere nullam partem anni excipi, si sit sarmenti silentis facultas. Id porro in aliis stirpium generibus, quæ tumioris et succosioris libri sunt, posse fieri sane concesserim. In vitibus nimis temere tot mensium rusticis institutionum permissionum dissimulare non est fidei meæ: non quod ignorem, brumæ temporibus aliquando misitam vitem comprehendere; sed non quid in uno vel altero experimento casu fiat, verum quid certa ratione plerumque proveniat, discitulum precipere debemus. Etenim si exiguo numero periclitandum sit, in quo major cura temeritati medetur, possumus aliquatenus connivere. Cum vero vastitas operis etiam diligentissimi agricolæ curam distendit, omnem scrupulum submovere debemus. Est enim contrarium, quod Atticus præcipit. Nam idem per brumam negat recte partiri vineam. Quæ res quamvis minus lædat vitem, merito tamen fieri prohibetur, quod frigoribus omnis surculus

rigore torpet: nec propter gelicidia corticem movet, ut cicatricem consanet. Atque idem Atticus non prohibet eodem ipso tempore inserere, quod tum et totius obrutatione vitis et cum ejusdem ressectionis fissura præcipit fieri. Verior itaque ratio est inserendi tepentibus jam diebus post hiemem, cum et gemma se et cortex naturaliter movet, nec frigus ingruit, quod possit aut surculum institum aut fissuræ plagam inurere. Pernisierim tamen festinantibus autumno vitem inserere: quia non quousque est ejus aeris qualitas vernæ. Sed quocunque quis tempore destinaverit inserere, non aliam sciat esse curam surculis explorandis quam quæ tradita est priore libro, cum de malleolis eligendis præcepimus. Quos ubi generosos et fecundos et quam maturissimos viti detraxerit, diem quodque tepidum silentemque a ventis eligat. Tum consideret surculum terebentis solidique corporis, nec fungosæ medullæ, crebris etiam gemmis et brevibus internodiis. Nam plurimum interest non esse longum sarmentum, quod inseratur; et rursus plures oculos, quibus egerminet, inesse. Itaque si sunt longa internodia, necesse est ad unam vel summum duas gemmas recidere surculum, [ne prociorem faciamus, quam] ut tempestates [et] ventos, et imbres immobilis pati possit. Inseritur autem vitis vel recisa vel integra per-



dégarnie de ceeps. Ensuite, lorsque les branches a fruit seront en état d'être taillées, on y appliquera la serpe en automne. Mais voici la méthode que l'on observera en taillant la greffe : dans les endroits où l'on n'aura pas besoin de marcottes, on n'attirera qu'une tige au joug, et l'on coupera toutes les autres, en observant de faire la plaie a ras du tronc, sans cependant écorcher le dur du bois. Il n'y a pas d'autre façon d'épamprer la vigne greffée, que celle que l'on suit à l'égard des nouvelles marcottes; mais il faut la tailler de façon à lui laisser peu de bois jusqu'à la quatrième année, temps auquel la plaie du tronc sera cicatrisée. Voilà comme on s'y prend pour la greffe en fente. Quant à celle qui se fait en perçant la vigne avec une tarière, il faut, après avoir examiné quel est le cep le plus fertile dans le voisinage de celui que l'on veut greffer, en attirer une branche à fruit semblable à ces branches que l'on fait passer d'arbres en arbres, sans les séparer de la mère qui les nourrit, et l'introduire par le trou qu'on aura fait au cep. Cette façon de greffer est la plus sûre et la plus certaine, parce que, quand même cette branche ne prendrait pas dès le premier printemps, elle se trouverait indubitablement forcée de prendre au second, sitôt qu'elle serait suffisamment grossie. Lorsque cette greffe a pris, on la sépare de sa mère : après quoi on coupe la partie supérieure de la vigne que l'on a greffée, jusqu'à l'endroit où la greffe y a été insérée. Si l'on n'est pas à même de faire venir ainsi du voisinage une longue branche, on prend le sarment le plus nouveau que l'on peut trouver; et après l'avoir arraché du cep, on le ratise légèrement, et scielement au point de l'écorce; puis on l'ajuste au trou; ensuite on enduit d'un lut la vigne après l'avoir coupée, afin que le tronc entier soit employé à nourrir cette vigne étrangère : ce qui n'est pas nécessaire à l'égard de ces longs sar-

ments dont nous venons de parler, puisqu'ils sont nourris dans le sein de leur mère, jusqu'à ce qu'ils commencent à croître avec la nouvelle vigne. Mais l'instrument de fer dont se servaient les anciens pour percer les vignes est différent de celui que l'expérience m'a fait découvrir, et qui est plus convenable à cette opération, parce que l'ancienne tarière, qui était l'unique que les anciens agriculteurs connussent, formait de la sciure, et brûlait la partie qu'on perforait; d'où il arrivait que quand cette partie avait une fois été brûlée, elle reverdisait rarement, ou qu'elle ne reprenait pas avec les autres parties, et que la greffe que l'on y avait insérée ne mordait pas. D'ailleurs on ne pouvait jamais assez retirer la sciure du trou, pour qu'il n'en restât pas une certaine quantité, qui empêchait que le corps de la greffe ne s'appliquât immédiatement à celui de la vigne. Nous avons donc imaginé pour cette espèce de greffe une tarière que nous appelons gauloise, et que nous avons reconnue pour être plus convenable et plus utile que l'autre, parce qu'elle perce le tronc sans le brûler à l'endroit du trou. En effet, cette tarière ne forme point de sciure, mais simplement des copeaux qu'il est facile d'ôter; de sorte que la plaie est unie, et qu'elle embrasse plus aisément dans toute sa superficie la branche qui y est insérée, vu qu'il ne s'y rencontre point de duvet, tel que celui qui était occasionné par l'ancienne tarière. Que vos vignes soient donc entièrement greffées après l'équinoxe du printemps : greffez-les en raisin noir dans les lieux secs et arides, et en raisin blanc dans les lieux humides. Il n'y a pas de nécessité de multiplier les greffes sur un même tronc, pourvu qu'il soit assez menu pour qu'une seule greffe puisse recouvrir toute la plaie lorsqu'elle viendra à croître, et que la place soit d'ailleurs assez garnie de ceeps pour ne pas exiger qu'on en substitue de nouveaux à

en ratio, ut ubi nulla desideratur propago, unus sarculus excoerit in primum; alter ita reciditur, ut adadaptetur plaga trunci, sic tamen, ne quid radatur et doro. Pampinandum non aliter est, quam in novella vividac; putandum vero sic, ut usque in quantum amovet parcius intervenitur, dum plaga trunci dicitur cicatricem. Atque hæc per fissuram insilatur est ordinatio. In illa autem, quæ sit per terebrationem, primæ ex vicino fructuosissimam oportet considerare vitem, ex qua velut traducem inharerentem matri palmitem attulhas, et per foramen transmissas. Hæc enim tutior et certior est insidio, quoniam, etsi proximo vero non comprehendit, sequente certe, cum increvit, conjungi cogitur, et mox a matre reciditur, atque ipsa superficies insitit vitis usque ad receptum sarculum obtinuerit. Tunc traducens si non est facillitas, tum debractum viti quam recentissimum eligitur saumentum, et leviter circumassum, et cortex tantum debratur, aptatur foramini, atque ita luto circumdantur ressecta vitis, ut totus truncus alienigenis sarculis serviat. Quod quidem non fit in traduce, qui a

materno sustinetur ubere, dum imolescat. Sed aliud est ferramentum, quo priores vitem perforabant, aliud quod ipse usu nunc magis aptum comperi. Nam antiqua terebra, quam solum veteres agricola noverant, scrobem faciebat, perarebatque eam partem, quam perforaverat. Deusta porro raro revirescebat, vel cum priore coalescebat, [in capite] nec insitit sarculus comprehendebat. Tum etiam scrobis nunquam sic eximebatur, ut non interiret foramini. Ea porro inventio suo prohibebat corpus sarculi corpori vitis applicari. Nos terebram, quam Galliam dicimus, ad hanc insitionem communiter longe habiliorem utilioreque comperimus; nam sic excavat truncum, ne foramen immat. Quippe non scrobem sed ramenta facit, quibus exemptis plaga levis relinquitur, quæ facilius omni parte sedentem sarculum contingat, nulla interveniente laugine, quam excrebat antiqua terebra. [Igitur secundum verum æquinoctium perfectam vitium insitionem habeto, locisque aridis et stercis nigrum vitum insento, humidis albam.] Neque est ulla ejus propagandi necessitas,

la place de ceux qui pourraient être morts. Si cependant le cas arrivait, on insérerait, dans le trou pratiqué à la vigne, deux sarments, l'un qu'on enterrerait en forme de sautelle, et l'autre qu'on laisserait monter au joug, pour rapporter des fruits. Il ne sera pas inutile non plus d'élever les pampres qui viendront sur l'arc d'une sautelle ainsi enterrée, et l'on pourra en peu de temps, si le cas se présente, ou les propager, ou leur laisser rapporter du fruit.

XXX. Comme nous avons donné les préceptes qui nous ont paru les plus utiles, tant pour former des vignobles que pour les cultiver, il faut à présent donner la façon de se pourvoir d'appuis, de jougs et de liens, attendu que ce sont des espèces de dots que l'on doit toujours tenir prêtes pour les vignes; et que, dans le cas où un agriculteur n'en serait pas pourvu, il n'aurait aucun motif de former des vignobles, parce qu'il faudrait qu'il allât chercher hors de son fonds toutes les choses qui lui seraient nécessaires, et que non-seulement le prix qu'il mettrait à les acheter augmenterait les dépenses de ses vignes, comme dit Atticus, mais que cette acquisition même lui serait très-onéreuse quand il l'aurait faite, en ce qu'il ne pourrait les importer dans son fonds que dans un temps très-peu commode, qui est celui de l'hiver. C'est pourquoi il faut commencer par avoir une oseraie, un plant de roseaux, des forêts communes, ou des bois plantés exprès en châtaigniers. Atticus pense qu'il suffit d'un *jugum* d'oseraie pour attacher les cepes de vingt-cinq *jugera* de vignes; d'un *jugum* de roseaux pour fournir de jougs vingt *jugera* de vignes; et qu'un *jugum* de châtaigneraies fournira de pieux un aussi grand nombre de *jugera* de vignes, qu'un *jugum* de roseaux en fournira de jougs. Le saule vient très-bien dans

un terrain arrosé ou marécageux, quoiqu'il ne vienne pas absolument mal dans un terrain plat et gras. Il faut retourner ces terrains au hoyau (suivant le précepte des anciens) à la profondeur de deux pieds et demi; n'importe quelle espèce d'osier on plantera, pourvu qu'il soit très-flexible. On estime cependant qu'il y a trois espèces principales de saule: le saule grec, le saule gaulois, et celui du pays des Sabins, que plusieurs appellent saule d'Ameria. Le saule grec est jaune, le gaulois est d'une couleur de pourpre passé, et ses baguettes sont très-minces; celui d'Ameria les a grêles et rouges. On les plante ou par cimes, ou par boutures. Les perches des cimes sont bonnes à planter, quoiqu'elles soient d'une certaine grosseur, pourvu cependant qu'elles n'excèdent pas la grosseur du poids de deux livres: on peut très-bien les enterrer absolument, de façon que leur extrémité soit à la superficie du sol. On couvre légèrement de terre les boutures après les y avoir enfoncées, et elles doivent avoir un pied et demi de long. Quand le terrain est arrosé, il faut écartier ces plantes davantage; aussi laisse-t-on alors entre chacune un intervalle de six pieds en quinconce, au lieu que les terrains secs exigent qu'elles soient plus resserrées: mais il faut cependant qu'il y ait assez d'espace entre elles pour que ceux qui les cultiveront puissent en approcher facilement. Il suffira pour cela de donner cinq pieds d'espace aux rangées, quoique dans ces mêmes rangées les plantes ne soient espacées que de deux pieds. Il faut les planter avant qu'elles germent: tout le temps que leur seve n'est point en mouvement convient à cette opération. Il faut aussi ne les tirer des arbres, que lorsqu'elles seront ressuyées, parce que si on les coupe quand elles sont couvertes de rosée, elles reussissent mal: c'est pourquoi on évite en général

si modo tunc melioris est crassitie trunci, ut incrementum insiti plagam possit contingere; [et] nisi tamen vicinis locis demoritur capitis vitem reposit. Quod cum hoc est, alter ex duobus sursulis meretur, alter eductus ad jugum in funem substituitur. Neque inutile est ex ea viti, quam mereris, crassentem in arbo propaginis pampis edicare, quos possis mox, si ita competet, vel propagare vel ad funem translinquere.

XXX. Quoniam constituti nolis colendi-que vineis, quae videbantur utiliter praecipere posse, discessimus; polatimum proindeque et vinum prospiciendum tradenda ratio est. Hae enim quasi quondam dotes vineis ante praeparantur. Quibus si defuit agricola, causam facendi vinea non habet, cum omnia, quae sunt necessaria, extra fundum quaerenda sunt; nec emptiois tantum, si non et Atticus pretium onerat vitis rationem, sed est etiam comparatio molestissima. Convehenda sunt enim tempore inquisitissimo latera. Quare salares vineas atque amandulae vulgares silvae, vel consilia consistit [et] castaneae, prae laetenda sunt. Salicem vinandum ut Atticus putat singula jugera sufficere possunt quatuor et viginti jugentibus

l'annee vinee, arundineti singula jugera viginti jugentibus; castaneti jugera totidem polatibus, qui et amandulati jugentibus. Salicem vel nigum, arbor vel nigraeque optime, non incommode facient alii plures et pinguis. Atque si debet converti bipedali; ita enim praeparantur vitibus, in duos pedes et semis sem pastum de salite destinatum solum. Nec totius capis generis vinum seras, dum sit lentissimum. Putant tamen tria esse genera: praecipue salicis, Graeci, Gallicae, Salicis, quam plinium vocant Ameriam. Graeci flavi coloris est; Gallica obsoliti pampis et tenuissimum; Amerina salix garden virum et rubrum fert. Atque haec vel amandulis vel taleis deponuntur. Perficere caecum non melius plumbum, quae tamen bipedali et octidali crassitudine non excedat, optime pinguntur consue dum a l'ololum demittantur. Taleis se qui pedales tenent rursus se paululum olummit. Rigus bonis spatia laxiora desiderat, et quae semina pedum per quinque in recte faciunt; siccanis spassiora, sic ut sil. Lardis accessus colentibus ea. Quam pedum inter omnia esse abunde est, ut tamen in ipsa linea consistens altera vacuis inferentibus bipedali spatii consistant semina. Satis est eorum

les jours de pluie, lorsqu'on veut tailler les saules. Il faut bêcher les saussaies pendant les trois premières années, aussi souvent que les jeunes plants de vignes : mais lorsque les saules sont devenus forts, ils se contentent de trois fouilles. Faute de les cultiver ainsi, ils manquent promptement, puisqu'il arrive, même en les cultivant ainsi, qu'il en périt beaucoup, malgré les soins que l'on prend. Pour remplacer ceux qui périront, il faudra avoir recours aux sautelles que l'on prendra sur les saules voisins, dont on courbera les têtes pour les enterrer, afin qu'elles servent à suppléer par la suite tout ce qui sera mort. Lorsque la sautelle aura un an, on la sévrera de sa mère, afin qu'elle puisse, comme la vigne, tirer sa nourriture de ses propres racines.

XXXI. Il faut planter du genêt dans les lieux trop secs, qui ne s'accommoderont pas d'autres espèces d'arbrisseaux. Les liens qu'on en fait sont très-souples, outre qu'ils sont assez fermes. On le sème en graine; et lorsqu'il est venu on le transporte ailleurs en barbe de deux ans, ou bien on le laisse à l'endroit même où il a été semé; auquel cas on peut le couper ensuite toutes les années près de terre, comme les moissons. Les autres espèces de liens, tels que les roncees, demandent un plus grand travail; mais on ne peut pas cependant s'en dispenser au défaut des premiers. Le saule dont on tire les perches demande à peu près la même terre que celui dont on tire des branches pliables. Il vient cependant mieux dans un terrain arrosé que dans tout autre endroit. On le plante par boutures, auxquelles on ne laisse qu'une seule perche, lorsqu'elles sont germées. On le bêche souvent, on arrache les herbes qui croissent à ses pieds, et on l'ébourgeonne comme la vigne, afin de

l'exciter à donner des branches qui soient plutôt longues que grosses : cultivé ainsi, on ne le coupe que la quatrième année; au lieu que celui dont on veut faire des liens peut être coupé dès la première année à deux pieds et demi de terre, afin que le tronc produise des rejetons, et puisse être arrange en bras, comme les vigues basses. Si cependant le terrain est trop sec, on fera mieux de ne couper ce dernier qu'à deux ans.

XXXII. On laboure la terre au *pastinum* pour le roseau, mais, à la vérité, peu profondément; néanmoins il est mieux de le planter au hoyau. Quoique cette plante soit très-vivace, et qu'elle s'accommode de toute sorte de terrains, elle réussit cependant mieux dans un terrain ameubli que dans un terrain compacte; dans une terre humide que dans une terre sèche; dans les vallées que sur les hauteurs; et il y a plus d'avantage à la mettre sur les bords des fleuves, sur les lisières des sentiers, et dans les lieux couverts d'épines, qu'en plein champ. On plante soit un caieu de la racine du roseau, soit une bouture de sa canne, ou bien on le couche tout entier en terre. Les caïeux mis en terre, à trois pieds de distance les uns des autres, donnent en moins d'un an des perches en état d'être employées. La bouture, ainsi que le roseau entier, demandent un temps plus long. Mais, soit qu'on plante une bouture de la longueur de deux pieds et demi, soit qu'on mette en terre un roseau entier, il faut que la tête de l'un comme de l'autre plant soit toujours hors de terre, parce que si on les couvrait entièrement, ils pourriraient tout à fait. Les trois premières années, on ne les cultive pas autrement que les autres arbrisseaux dont nous venons de parler : lorsque par la suite ils sont vieillis, il faut leur donner une seconde

piusquam germinet, dum silent virgæ, quas arboribus detrabi siccas convenit. Nam rosidas si recideris, parum prospere proveniunt. Ideo pluvii dies in exputanda salice vitantur. Fodienda sunt primo triennio salicæ crebrius, ut novella vinceta. Cum deinde convalescant, tribus fossuris contenta sunt; aliter culla celeriter deficiunt. Nam quamvis adlabear cura, plurimæ salices intereunt. Quorum in locum ex propinquo mergi propagari debent, curvatis et defossis eacumibus, quibus restituarur quicquid intercidit. Anniculus deinde merquis decidatur a stirpe, ut suis radicibus tanquam vitis ali possit.

XXXI. Petarida loca, que genus id virgultorum non recipiunt, genistam postulant. Eius cum sit satis firmum, tum etiam lentissimum est vinculum. Scriitur autem semine, quod cum est natum, vel defertur bima vivradix, vel relicta cum id tempus excessit, omnibus arboris more segetis juxta terram demeti potest; cætera vincula, quæla sunt ex rubo, majorem operam, sed in egeno tamen necessariam exigunt. Perticæ ferè salix eundem agrum, quem viminalis, desiderat; melior tamen rigno provenit; atque ea tales consertitur, et cum germinat, ad naum perticam submittitur, crebroque foditur atque exhibatur,

nec minus quam vinea pampinatur, ut in longitudinem [arborum] potius quam in latitudinem evocetur. Sic culla quarto denum anno creditur. Nam que vinculis præparatur, potest annicula præcidi ad semissem supra duos pedes, ut trunco fructuet, et in brachia velut humilis vinea disponatur; si tamen sicior fuerit ager, bima potius reseabitur.

XXXII. Arundo minus alte pastinato, melius tamen bipalio seritur. Ea cum sit vivacissima, nec recenset ullum locum, prosperius resoluta, quam denso; humido, quam siccæ; valibus, quam clivis; fluminum ripis, et limitibus ac vepetis commodius quam mediis agris deponitur. Scriitur bulbus radicis, [seritur] et talea calami, nec minus toto prosternitur corpore. Bulbus tripelancis intervancibus spatiis obtutus anno celerius maturam perticam præbet. Talea, et tota arundo serius prædicto tempore evenit. Sed sive recisa in pondum et semissem talea, sive totæ arundines prostrate deponantur, exscent earum eacumina oportet; quod si obruta sunt, totæ putrescent. Sed totas arandinetis primo triennio non aliis est, quam cæteris. Cum deinde consensuit, repastinandum est. Ea est autem senectus, cum vel exaruit situ et inertia plu-



façon au *pastinum*. Ils sont censés vieux, lorsque le duvet dont ils sont couverts les a desséchés, et qu'ils n'ont rien produit pendant plusieurs années, ou lorsqu'ils sont si épais, qu'ils ne donnent plus que des roseaux grêles, et semblables à des flageolets. Mais, dans le premier cas, il faut les extirper entièrement; au lieu que, dans le second cas, on peut se contenter d'en couper quelques-uns de distance en distance pour les éclaircir: les paysans appellent cette opération *castratio*. Néanmoins on ne peut jamais les couper qu'à l'aveugle, puisqu'il n'y a rien sur terre à quoi l'on puisse distinguer ceux qu'il faut ôter de ceux qu'il faut laisser. Il vaut toujours mieux châtrer le roseau avant le temps de sa coupe, parce que les cannes indiquent alors clairement ce qu'il en faut arracher. Le temps favorable pour donner aux roseaux une seconde façon au *pastinum*, de même que pour les planter, c'est avant que leurs yeux soient germés: on les coupe ensuite après le solstice d'hiver, attendu qu'ils profitent jusque là; après quoi ils s'arrêtent, parce que les froids de l'hiver les roidissent. Il faut les bêcher aussi fréquemment que les vignobles. Il faut aussi, quand ils sont maigres, les aider avec de la cendre, ou avec toute autre espèce de fumier; c'est dans cette vue que la plupart mettent le feu dans les plants de roseaux après la coupe.

XXXIII. Le châtaignier approche de la nature des robres: c'est pour cela qu'il est très-bon pour fournir les vignes d'appuis. La châtaigne semée dans un terrain labouré pour la seconde fois au *pastinum* lève promptement; et si l'on en coupe la production au bout de cinq ans, elle se ranime comme le saule, et les pieux que l'on en a faits durent presque jusqu'à la coupe suivante. Le châtaignier veut une terre douce et ameublie, sans néanmoins se déplaire dans un

sable humide, ni dans un tuf pulvérisé: il recherche les hauteurs ombragées et septentrionales, et craint les terrains compactes, ainsi que ceux qui sont pleins de terre rouge. On sème les châtaignes depuis le mois de novembre jusqu'à la fin de l'hiver, dans une terre sèche et façonnée au *pastinum* pour la seconde fois, à la profondeur de deux pieds et demi; on les sépare l'une de l'autre d'un demi-pied dans les rangées, et on laisse un intervalle de cinq pieds entre chaque rangée. On les enfonce dans des sillons creusés à neuf pouces de profondeur; et lorsque ces sillons sont ensemencés, on y fêche, avant de les apla-nir, un petit roseau à côté de chaque châtaigne, afin que ces roseaux servant de signaux pour faire connaître les endroits où les châtaignes sont semées, on puisse bêcher la terre et en arracher les mauvaises herbes avec plus de précaution. Dès qu'elles ont des tiges qu'on peut transférer, ce qui arrive au bout de deux ans, on en arrache quelques-unes d'espace en espace, en laissant deux pieds de vide entre chaque arbrisseau, de peur qu'elles ne viennent à maigrir, pour être trop drues. Si on les avait semées plus drues dans le principe, ce n'était que pour obvier aux différents accidents qui pouvaient survenir. En effet, il arrive quelquefois que le défaut de pluie les dessèche, ou que la trop grande abondance d'eau les pourrit avant qu'elles soient germées; d'autres fois, qu'elles sont dévastées par les animaux qui vivent sous terre, tels que les rats et les taupes: et c'est la raison pour laquelle on voit souvent les nouvelles châtaigneraies se dégarnir. Lorsqu'il est besoin de les repeupler, il vaut mieux, si l'on est à même de le faire, abaisser des perches des arbres voisins en façon de sautelle pour les propager, que d'en arracher pour les planter. En effet, ces perches, restant comme immobiles à leur place, produisent

rium annorum, vel ila densatum est, ut gracilis et canne similis arundo prodeat. Sed illud de integro refodi debet; hoc potest interci di et disrarari, quod opus rustici stipationem vocant: quæ tamen reserbo arundineti cæca est, quia non apparet in terra, quid aut tollendum sit aut relinquendum: tolerabilis tamen arundo castratur ante quam cæditur: quatenus calamii velut indices demonstrant, quid erendum sit. Tempus repastinandi et conserendi est prius quam oculi arundinum egernunt. Cæditur deinde post brumam: nam usque in id tempus incrementum capit. Ac tum compescitur, cum obaiguit hiemero frigore. Fodiendum quoties et vincta. Sed tot[us] maries ejus cinere vel alio stercore juvanda est, propter quod casum plerique neeunt arundinetum.

XXXIII. Castanea roborebus proxima est, et ideo stabilien-dis vineis habilis. Tum in repastinato nux posita celestiter emicat, et post quinquennium cæsa more salicti re-creatur, neque in palum formata fere usque in alteram æsionem perennat. La pullam terram et resolutam desi-derat; sabuloneum humilium vel refractum totum non

resquit; opaco et septentrionali clivo latatur; spissum solum et rubricosum reformidat. Scitur ab Novembri mense per totam hiemem sicca terra et repastinata in altitudinem dupondii et semissis. Nuxes in ordinem semipedalibus; ordines autem quinnam pedum spatii dirimunt. In altitudinem dodrantis castanea depressis sulcis committitur. Qui ubi nucibus sunt constiti, priusquam complantentur, breves arundines ab lateribus castanearum panguntur, ut per hos salionis indices tutius fodi et runcari possint. Simulatque semina stilaverint, etiam bima transferri queunt, intervallumque ac bini pedes arbusculis vacui relinquuntur, ne densitas plantas enaciet. Spissius autem semen propter varios casus deponitur. Nam interdum prius quam enascatur, aut siccitibus nux marescit, aut aquarum abundantia putrescit: interdum sublateraneis animalibus sicuti muribus et talpis infestatur. Propter quæ sæpe novella castanea calvescunt: atque ubi frequen-tanda sunt, melius ex vicino, si comparit, megri more pertica declinata propagatur, quam exempta reseritur. Hæc enim velut immota sua sede vehementer germinat.

beaucoup de boutons ; au lieu que celles qui ont été mises en terre après avoir été arrachées avec leurs racines sont deux ans à se remettre. C'est pour cela qu'on a remarqué qu'il était plus avantageux de faire des forêts de châtaigniers en semant la châtaigne elle-même, qu'en la plantant en barbes. Si l'on se règle, en semant des châtaignes, sur les distances que nous venons de fixer ci-dessus, un terrain d'un *agerum* contiendra deux mille huit cent quatre-vingt châtaigniers, qui donneront aisément (comme dit Atticus) douze mille cebalas. En effet, on fend ordinairement les branches voisines de la souche en quatre, et les autres qui sont plus petites que celles-là, en deux. Ces espèces d'appaix, ainsi fendus, se conservent plus longtemps que les pieux ronds dans toute leur longueur. Quant aux fouilles que ces plantes exigent, et à la façon de les arranger, c'est la même culture que pour la vigne. On doit les éclaircir un peu à deux ans, et même à trois ans, indépendamment de ce qu'il faut y appliquer deux fois le fer au commencement du printemps, si on veut les exciter à monter haut. On peut aussi semer le gland du chêne de la même façon, mais on coupe cet arbre deux ans plus tard que le châtaignier ; c'est pourquoi le bon sens veut que l'on cherche à gagner du temps en semant préférentiellement des châtaignes, à moins que l'on n'ait en sa possession des montagnes pleines de buissons et de graviers, ou des terres de la nature de celles que nous avons désignées ci-dessus, qui demandent plutôt du gland que de la châtaigne. J'ai traité jusqu'ici assez au long, et non sans quelque utilité, autant que je puis m'en flatter, des vignobles d'Italie et de tous leurs accessoires ; je vais donner à présent la culture des vignes telle qu'elle est en usage chez les agriculteurs de province, ainsi

que celle des plants d'arbres mariés aux vignes, tant ceux de notre pays que ceux de la Gaule.

## LIVRE V.

I. Vous m'avez dit, Silvius, qu'il manquait, dans les premiers livres que je vous ai adressés sur la formation et la culture des vignobles, bien des choses que les amateurs des travaux rustiques voudraient y trouver ; et je ne disconvieudrai pas que je n'en aie omis quelques-unes, quoique j'aie néanmoins fait une recherche exacte de tout ce que les agriculteurs de notre siècle et ceux des siècles précédents ont laissé par écrit : mais en promettant de donner des préceptes d'économie rurale, je ne m'étais pas engagé, si je ne me trompe, à donner tout ce qui pouvait appartenir à cet art immense ; et il me semble au contraire que je ne m'étais engagé qu'à en donner la plus grande partie. En effet, un ouvrage de cette étendue aurait dépassé la portée d'un seul homme, puisqu'il n'y a aucune science ni aucun art que le génie d'un seul homme ait conduit à sa perfection. Aussi, de même qu'il suffit à un bon chasseur qui court après des bêtes fauves dans une forêt immense, d'en prendre le plus qu'il peut, et qu'on n'a jamais fait un crime à personne de n'avoir point pris toutes celles qui s'y trouvent ; il doit également nous suffire d'avoir donné la plus grande portion d'une matière aussi étendue que celle que nous avons entreprise de traiter, d'autant que les choses qu'on nous accuse d'avoir omises dans notre ouvrage, et que l'on aurait voulu y trouver, sont des choses étrangères à notre profession. Dernièrement, par exemple, notre ami M. Trébellius prétendait que j'aurais dû donner des règles pour mesurer les terres, dans la persuasion où il était que la mé-

Atque radicles exempta et deposita est, biennio reformidat. Propter quod comportum est commodius nucleis quam vivandiculis ejusmodi silvas institui. Spatia hujusce silvarum, quae supra scripta sunt, capita castanearum recipiunt novocetxxx, cujus summa, sicut ait Atticus, ex Lucii pueri singula praebeant statimimum duodecim milia. Etenim tale propius stirpem recise quadrilateris plerumque, ac deinde secunde tale ejusdem arboris bilidas radices subministrant : quod genus fissilis admi-niendi manet diutius quam teres palus. Cultus idem est [fossionis positionisque] qui vineae. Supputari debet lima, quin etiam trima : nam his ferro repetenda est veris principio, ut incideret ejus poveritas. Potest etiam quercus simili ratione seri ; verum biennio tardius quam castanea deceditur. Propter quod ratio postulat tempus potius licere, nisi si domosi glareosique montes, atque ea genera terrae, quae supra diximus, glandem magis, quam castaneam postulabunt. Haec de vineis Italicis vinearumque instrumentis, quantum reor, non inutiliter et abunde dixerunt. mox agrocolam provincialium vinearum nec minus vosteris et Gallicis rusti cultus traditurus.

## LIBER QUINTUS.

I. Superioribus libris, quos ad te de constituendis colendisque vineis, Silvius, scripseram, nonnulla defuisse dixisti, quae agrorum operum studiosi desiderarent ; neque ego infelix aliqua me praeterissem, quantum inquirerem sedulo, quae nostri seculi cultores quaque veteres literarum monumentis prodiderunt : sed cum sum professus rusticae rei praecepta, nisi fallor asseveraveram, quae vastitas ejus scientiae contineret, non cuncta me dicturum, sed plurima. Nam illud in minus hominis prudentiam cadere non poterat. Neque enim est illa disciplina aut ars, quae singulari consummata sit ingenio. Quapropter ut in magna silva boni venatoris est indagantem feras quamplurimas capere ; nec enim quae culpa tunc non omnes cepisse ; ita nobis abunde est, tam diffusae materiae, quam suscepimus, maximum partem tradidisse. Quippe cum ea velut omnia desiderantur, quae non sunt propria nostrae professionis, ut proxime, cum de constituendis agris rationem M. Trébellius noster requireret a me, vicinam adeo atque conjunctam esse censebat demonstranti, quemadmodum agrum pasti-

thode de labourer un terrain au *pastinum*, et celle de le mesurer lorsqu'il était ainsi labouré, étaient deux choses qui se tenaient ensemble, et qui n'en faisaient qu'une seule; mais je lui répondis que ce n'était point là la fonction d'un agriculteur, mais celle d'un arpenteur; d'autant que les architectes, qui sont cependant ceux qui doivent connaître mieux que personne la méthode des mesures, ne daignent point examiner par eux-mêmes celle des bâtiments dont ils ont donné les plans, après qu'ils sont achevés, et qu'ils croient qu'il y a bien de la différence entre les objets qui sont de leur profession et de leur ressort, et les objets dépendant de la profession des personnes dont la fonction est de mesurer les édifices lorsqu'ils sont achevés, et de supputer la dépense à laquelle ils doivent monter. Cet exemple est une raison de plus pour me faire croire qu'on doit pardonner à notre science si elle se contente d'enseigner comment chaque chose doit être faite, sans aller jusqu'à enlever la mesure des ouvrages faits. Néanmoins, comme vous me demandez aussi vous-même, Silvius, à titre d'ami, les préceptes relatifs aux mesures, je veux bien me rendre à vos desirs, pourvu que vous demeuriez convaincu que c'est plutôt l'affaire des géomètres que des gens de la campagne, et que vous m'excusiez, au cas que je tombe dans quelque erreur sur une matière dont je ne m'attribue pas la connaissance. Ainsi, pour entrer en matière, toutes les mesures d'une surface quelconque se réduisent à celle du pied, qui est composé de seize doigts. La multiplication du pied donne graduellement le pas, le *actus*, le *clima*, le *jugerum*, le *stadium*, la *centuria*, et d'autres espèces de mesure encore plus considérables. Le pas est de cinq pieds. Le *actus minimus* (comme dit M. Varron) est de quatre

pieds de largeur sur cent vingt de longueur. Le *clima* est de soixante pieds en tous sens. Le *actus quadratus* est un carré dont chaque côté a cent vingt pieds. Le double de cet *actus* donne le *jugerum*, qui a tire son nom de *jungere*, joindre, reunir, parce que le *jugerum* se compose de deux *actus* reunis (*junctum*). Mais les paysans de la province de Betique donnent le nom d'*acenna* à cet *actus*, comme ils donnent celui de *porca* à une largeur de trente pieds sur une longueur de cent quatre-vingts. Les Gaulois donnent aussi le nom de *candelum* à une surface de cent pieds mesure de ville, ou à une surface de cent cinquante pieds mesure de campagne : ils appellent encore *arpenanis* un *semi-jugerum*. Ainsi deux *actus* forment, comme je l'ai déjà dit, un *jugerum*, qui comprend deux cent quarante pieds de long sur cent vingt pieds de large, les quels, multipliés l'un par l'autre, donnent un produit de vingt-huit mille huit cents pieds carrés. Vient ensuite le *stadium*, qui est de cent vingt-cinq pas, c'est-à-dire, de six cent vingt-cinq pieds, lesquels cent vingt-cinq pas, multipliés par huit, font mille pas, et par conséquent cinq mille pieds. Nous appelons aujourd'hui *centuria* une mesure de deux cents *jugera* (comme dit le même Varron), au lieu qu'autrefois cette mesure n'était que de cent *jugera*; aussi était ce de ce nombre qu'elle tirait son nom. Mais quoiqu'on l'ait portée au double par la suite, elle a conserve son ancien nom; de même que les tribus ainsi nommées, dans l'origine, du nombre des trois classes dans lesquelles le peuple romain fut divisé, conservent encore aujourd'hui leur ancienne denomination, quoiqu'elles soient en plus grand nombre. Il nous a fallu commencer par expliquer brièvement tous ces mots, comme étant inseparables des calculs que nous donne-

remus, præcipere etiam pastinum quemadmodum metiri debeamus. Quod ego non agricola sed mensuris officium esse debam; cum præsertim ne architecti quidem, quibus necesse est mensuram nosse rationem, dignetur consummatorum ædificiorum, que ipsi disponent, modum comprehendere, sed aliud existimant professioni sue convenire, aliud eorum, qui jam extructa metiuntur, et imposito et deinde perfecti operis rationem computant. Quo magis veritatem tribuendum esse nostre discipline censeo, si eadem proceditur, ut dicat, qui quidque ratione faciendum, non quantum id sit quod efficient. Verum quoniam familiariter a nobis in quoque, saltem, præcepta mensurarum desideras, obsequar voluntati tue, cum eo, ne dubites id opus geometrarum magis esse quam rusticorum, des pie veniam, si quid in eo fuerit erratum, cujus scientiam mihi non vindico. Sed ut ad rem redeam, mensuris omnes atque pedum mensura comprehenditur, qui digitorum est XVI. Pas multiplicatus in passus et actus et clima et jugera et stadia centuriasque mox etiam in majora spatia procedit. *Passus* pedes habet V. *Actus minimus* (ut ait M. Varro) latitudinis pedes quatuor, longi-

tudinis habet pedes CXX. *Clima* quoque versus pedum est LX. *Actus quadratus* undique finitur pedibus CXX. Hoc duplicatum fuit *jugerum*, et ab eo, quod erat junctum, nomen *jugeri* usurpavit; sed hunc actum provincie flæviæ rustici *acennam* vocant. Unde quoque triginta pedum latitudinem et CXXX longitudinem *porcam* dicunt. At Galli *candelum* appellant in arvis urbanis spatium centum pedum, in agrestibus autem pedum CL. [quod ad actus *candelum* nominant.] *Semijugerum* quoque *arpenanis* vocant. Ergo ut dixi duo actus *jugerum* efficiunt longitudine pedum CXX, latitudine pedum CXX. Que utraque summa in se multiplicata quadratum facit pedum viginti octo milia et octingentos. *Stadium* deinde habet passus CXX, id est pedes DCXXV, que mensura octos multiplicata efficit mille passus, sic veniunt quinque milia pedum. *Centuriam* nunc dicimus (ut idem Varro ait) ducentorum *jugera* modum. Olim autem ab centum *jugentibus* vocabatur centuria, sed mox duplicata nomen retinuit; sicuti tribus dicta ponitur a patribus populi tripartito divisi, que tamen nunc multiplicata pristinum nomen possident. Hæc non aliena, nec proci a ratione,

rons par la suite. Venons maintenant à notre but. On ne trouvera pas ici toutes les parties dans lesquelles le *jugerum* peut se diviser, et nous ne donnerons que le nom de celles qui entrent dans l'estimation des ouvrages à régler, parce qu'il eût été inutile de nous perdre dans le détail des plus petites parcelles qui n'entrent point en compte. Le *jugerum* est donc (comme nous l'avons dit) de vingt-huit mille huit cents pieds carrés, lesquels font deux cent quatre-vingt-huit *scripula*. Or, pour commencer par la plus petite partie, c'est-à-dire, par la moitié du *scripulum*, la cinq cent soixante et seizième partie du *jugerum* est de cinquante pieds; c'est la moitié de son *scripulum*: la deux cent quatre-vingt-huitième partie est de cent pieds; c'est le *scripulum* entier: la cent quarante-quatrième partie est de deux cents pieds; ce sont deux *scripula*: la soixante et douzième partie est de quatre cents pieds; c'est la *sextula*, qui équivaut à quatre *scripula*: la quarante-huitième partie est de six cents pieds; c'est le *sticilicus*, qui équivaut à six *scripula*: la vingt-quatrième partie est de mille deux cents pieds; c'est la *semuncia*, qui équivaut à douze *scripula*: la douzième partie est de deux mille quatre cents pieds; c'est l'*uncia*, qui équivaut à vingt-quatre *scripula*: la sixième partie est de quatre mille huit cents pieds; c'est le *sextans*, qui équivaut à quarante-huit *scripula*: la quatrième partie est de sept mille deux cents pieds; c'est le *quadrans*, qui équivaut à soixante et douze *scripula*: la troisième partie est de neuf mille six cents pieds; c'est le *triens*, qui équivaut à quatre-vingt-seize *scripula*: la troisième partie, plus la douzième, sont de douze mille pieds; c'est le *quincunx*, qui équivaut à cent vingt

*scripula*: la moitié est de quatorze mille quatre cents pieds; c'est le *semis*, qui équivaut à cent quarante-quatre *scripula*: la moitié, plus la douzième partie, sont de seize mille huit cents pieds; c'est le *septunx*, qui équivaut à cent soixante et huit *scripula*: les deux tiers sont de dix-neuf mille deux cents pieds; c'est le *bes*, qui équivaut à cent quatre-vingt-douze *scripula*: les trois quarts sont de vingt et un mille six cents pieds; c'est le *dodrans*, qui équivaut à deux cent seize *scripula*: la moitié, plus le tiers, sont de vingt-quatre mille pieds; c'est le *tertians*, qui équivaut à deux cent quarante *scripula*: les deux tiers, plus le quart, sont de vingt-six mille quatre cents pieds; c'est le *deunx*, qui équivaut à deux cent soixante et quatre *scripula*: le *jugerum* entier est de vingt-huit mille cent pieds; c'est l'*as*, qui équivaut à deux cent quatre-vingt-huit *scripula*. Si la surface d'un *jugerum* formait toujours un rectangle, et qu'en la mesurant on lui trouvât toujours deux cent quarante pieds en longueur et cent vingt pieds en largeur, il serait très-facile d'en faire le calcul: mais comme la différence dans la forme des terres est matière à difficulté, nous allons indiquer ci-dessous toutes les figures génériques qui nous serviront comme de formules applicables à toutes les autres espèces de figures.

II. Tout terrain à la forme d'un carré parfait, ou d'un rectangle, ou d'un coin, ou d'un triangle, ou d'un cercle; quelquefois même il a la forme d'un demi-cercle, ou d'un arc de cercle, et souvent il présente la figure d'un polygone. La mesure d'un carré parfait est très-facile à trouver. En effet, comme cette figure présente le même nombre de pieds de tous les côtés, on

quod tradituri sumus, breviter præfari oportuit. Nunc veniamus ad propositum. Jugerì partes non omnes posuimus, sed eas, quæ cadunt in aestimationem facti operis. Nam minores persequi super vacuum fuit, pro quibus nulla merces dependitur. igitur (ut diximus) jugerum habet quadratorum pedum viginti octo millia et octingentos: qui pedes efficiunt scripula cclxxxviii. Ut autem à minima parte, id est ab dimidia scripulo incipiam, pars quingentesima septuagesima sexta pedes efficit quinquaginta; id est jugeri dimidium scripulum. Pars ducentesima octogesima octava pedes centum; hoc est scripulum. Pars cxliv. pedes cc, hoc est scripula duo. Pars septuagesima et secunda pedes cccc, hoc est sextula, in qua sunt scripula quatuor. Pars quadragesima octava pedes dc, hoc est sticilicus, in quo sunt scripula sex. Pars vigesima quarta pedes mille ducentos, hoc est semuncia, in qua scripula xii. Pars duodecima duo millia et quadringentos, hoc est uncia, in qua sunt scripula xxv. Pars sexta pedes quatuor millia et octingentos, hoc est sextans, in quo sunt scripula xlviii. Pars quarta pedes septem millia et ducentos, hoc est quadrans, in quo sunt scripula xxii. Pars tertia pedes novem millia et sexcentos, hoc est triens, in quo sunt scripula xcvi. Pars tertia et una duodecima pedes duodecim millia, hoc est quincunx, in quo sunt scripula cxx. Pars dimidia pedes qua-

tuordecim millia et quadringentos, hoc est semis, in quo sunt scripula cxliv. Pars dimidia et una duodecima, pedes sexdecim millia et octingentos, hoc est septunx, in quo sunt scripula clxviii. Partes duæ tertiæ pedes decem novem millia et ducentos, hoc est bes, in quo sunt scripula cxviii. Partes tres quartæ pedes unum et viginti millia et sexcentos, hoc est dodrans, in quo sunt scripula cxxvi. Pars dimidia et tertia ped. viginti quatuor millia, hoc est tertians, in quo sunt scripula cxxl. Partes duæ tertiæ et una quarta pedes viginti sex millia et quadringentos, hoc est deunx, in quo sunt scripula cclxiv. Jugerum pedes viginti octo millia et octingentos, hoc est as, in quo sunt scripula cclxxxviii. Jugerì autem modus si semper quadraret, et in agendis mensuris in longitudinem haberet pedes cxxl, in latitudinem pedes cxx, expeditissimum esset ejus ratiocinium. Sed quoniam diversæ agrorum formæ veniunt in disputationem, cujusque generis species subjiciemus, quibus quasi formulis utemur.

II. Omnis ager aut quadratus, aut longus, aut cuneatus, aut triquetrus, aut rotundus, aut etiam semicirculi, vel arcus, nonnumquam etiam plurium angulorum formam exhibet. Quadrati mensura facilissima est. Nam cum sit undique pedum totidem, multiplicantur in se duo latera, et quæ summa ex multiplicatione effecta est, eam dicemus

en multiplie les deux côtés l'un par l'autre, et l'on dit que le produit de cette multiplication donne la somme totale des pieds carrés qu'elle contient. Par exemple, si c'est un terrain de cent pieds en tous sens, nous disons : Cent fois cent font dix mille. Nous en concluons donc que ce terrain contient dix mille pieds carrés, qui font un *triens*, plus une *sexstula* du *jugerum*; et ce sera sur ce pied-là qu'il faudra calculer l'ouvrage qui aura été fait. Mais si le terrain est un rectangle qui ait, par exemple, la figure du *jugerum*, c'est-à-dire deux cent quarante pieds de long sur cent vingt de large, comme je viens de le dire ci-dessus, on multipliera les pieds de la largeur par ceux de la longueur, de cette façon : Cent vingt fois deux cent quarante font vingt-huit mille huit cents. Nous dirons donc que ce sera le nombre de pieds carrés que contiendra un *jugerum* de terre, et il en sera de même de tous les terrains rectangles. Mais si le terrain a la forme d'un coin, par exemple, qu'il ait cent pieds de long, et vingt pieds de large par un côté sur dix par l'autre, pour lors nous additionnerons ensemble les deux largeurs : la somme totale sera trente, dont la moitié est quinze, que nous multiplierons par la longueur, ce qui produira mille cinq cents pieds. Nous dirons donc que c'est le nombre de pieds carrés que contient ce coin, nombre qui équivaudra à une *semuncia* du *jugerum*, plus trois *scripula*. Mais si vous avez à mesurer un triangle équilatéral, voici comme vous vous y prendrez : Soit un terrain triangulaire dont chaque côté ait trois cents pieds; multipliez ce nombre par lui-même : le produit est de quatre-vingt-dix mille pieds : prenez le tiers de ce produit, c'est-à-dire trente mille;

prenez encore le dixième, c'est-à-dire neuf mille, et additionnez ces deux sommes : le total sera de trente-neuf mille pieds. Nous dirons que c'est le nombre de pieds carrés que contient ce triangle équilatéral, mesure qui donne un *jugerum*, plus un *triens*, plus un *scilleus*. Mais si le terrain est un triangle rectangle, comme dans la figure ci-dessous, qui présente un angle droit, il faudra calculer autrement : Soit la ligne d'un des côtés qui forme l'angle droit, de cinquante pieds, et celle de l'autre côté qui forme le même angle, de cent pieds; multipliez ainsi ces deux sommes l'une par l'autre : cinquante fois cent font cinq mille, dont la moitié est deux mille cinq cents, ce qui fait une *uncia*, plus un *scripulum* de *jugerum*. Si le terrain est rond, de façon qu'il présente un cercle parfait, prenez ainsi les pieds : Soit une surface ronde dont le diamètre ait soixante-dix pieds; multipliez ainsi ce nombre par lui-même : Soixante-dix fois soixante-dix font quatre mille neuf cent; multipliez cette somme par onze, vous aurez cinquante-trois mille neuf cents pieds. Je prends la quatorzième partie de cette somme, savoir, trois mille huit cent cinquante pieds, et je dis que c'est le nombre de pieds carrés qui se trouvent dans ce cercle, laquelle somme donne une *sexuncuncie*, plus deux *scripula* et demi de *jugerum*. Si le terrain est un demi-cercle, dont la base ait cent quarante pieds et le rayon soixante et dix, il faudra multiplier ainsi le rayon par la base : Soixante et dix fois cent quarante font neuf mille huit cents, qui, multipliés par onze, donnent cent sept mille huit cents, dont le quatorzième est sept mille sept cents. C'est le nombre de pieds que nous dirons être dans ce demi-cercle,

esse quadratorum pedum. Tanquam est locus quoquo versus e pedum : ducimus centies centenos, fiunt decem millia. Dicemus igitur eum locum habere decem millia pedum quadratorum, que efficiunt jugeri trientem, et sextulum, pro qua portione operis effecti numerationem facere oportebit. At si longior fuerit, quam latior, ut exempli causa jugeri forma pedes habeat longitudinis cent. latitudinis pedes cxx, ita ut paulo ante dixi : latitudinis pedes cum longitudinis pedibus sic multiplicabis. Centies vires duceni quadrageni fiunt viginti octo millia et octingenti. Dicemus jugerum agri tot pedes quadratos habere. Similiter que fiet de omnibus agris, quorum longitudo major sit latitudine. Sin autem concavus ager fuerit, ut puta longus pedes centum, latus ex una parte pedes xx, et ex altera pedes x : tunc duas latitudines componemus, fiet utraque summa pedes xxx. Hujus pars dimidia est quindecim, quam cum longitudine multiplicando efficiemus pedes mille et quingentos. Hos igitur in eo cuneo quadratos pedes esse dicemus, que pars erit jugeri semuncia et scripula tria. At si tribus paribus lateribus triquetrum metiri debueris, hanc formam sequeris. Usto ager triangulus pedum quoquo versus tricen-torum. tunc numerum in se multiplicato. Fiant pedum novaginta millia. Hujus summe partem tertiam sumito, id est triginta millia. Rem super decimam, id est novem

millia. Utramque summam componto. Fiant pedes triginta novem millia. Dicemus hanc summam pedum quadratorum esse in eo triquetra, que mensura efficit jugerum, et trientem, et scilleum. Sed si triangulus disparibus fuerit lateribus ager, tanquam in subjecta forma, que habet rectum angulum, aliter rationum ordinabitur. Esto unius lateris linea, que facit angulum rectum, pedum quinquaginta, et alterius pedum centum. Has duas summam in se multiplicato, quinquages centem fiunt quinque millia. Horum pars dimidia duo millia quingenti, que pars jugeri unciam, et scripulum efficit. Si rotundus ager erit, ut circuli species habeat, sic pedes sumito. Esto area rotunda, cujus diameter habeat pedes lxx. Hoc in se multiplicato, septuagies septuagies fiunt quatuor millia et nonaginti. Hanc summam undecies multiplicato, fiunt pedes quinquaginta tria millia nonaginti. Hujus summe quartam decimam subduco, scilicet pedes tria millia octingenti, et quinquaginta. Hos esse quadratos in eo circulo dico, que summa efficit jugeri sexunciam, scripula duo et dimidium. Si semicirculus fuerit ager, cujus basis habeat pedes cxx, curvaturæ autem latitudo pedes lxx : oportebit multiplicare latitudinem cum basi. Septuagies centeni quadrageni fiunt novem millia et octingenti. Hoc undecies multiplicato fiunt centum septem millia et octingenti. Hujus summe quarta decima

et qui font un *quadrans*, plus cinq *scriptula* de *jugerum*. Mais s'il se trouve moins d'un demi-cercle, voici comme nous mesurerons l'arc : Soit un arc dont la base ait seize pieds et la largeur quatre pieds, j'ajoute la largeur à la base ; la somme totale est de vingt pieds, que je multiplie par quatre ; le produit est quatre-vingts, dont la moitié est quarante : de même la moitié des seize pieds de la base, c'est huit pieds, qui, multipliés par eux-mêmes, font soixante-quatre ; j'en prends la quatorzième partie, c'est quatre pieds et un peu plus ; ajoutez cela à quarante, la somme totale sera quarante-quatre pieds. Je dis donc que c'est le nombre de pieds carrés que contient l'arc, et qui font la moitié d'un *scriptulum* de *jugerum*, moins un vingt-cinquième de *scriptulum*. Si le terrain est un hexagone, voici comme on le réduira en pieds carrés : Soit, par exemple, un hexagone dont chacun des côtés ait trente pieds ; je multiplie ainsi un côté par lui-même : Trente fois trente font neuf cents ; je prends le tiers de cette somme, qui est trois cents ; j'y ajoute le dixième, qui est quatre-vingt-dix ; somme totale, trois cent quatre-vingt-dix, qu'il faut multiplier par six, parce qu'il y a six côtés : le produit sera de deux mille trois cent quarante. Nous dirons donc que c'est le nombre de pieds carrés que contient cet hexagone. Ainsi il aura une *uncia* de *jugerum*, moins un demi-*scriptulum* et un dixième de *scriptulum*.

III. Si l'on a bien conçu les principes de ce raisonnement, il ne sera pas difficile de mesurer les terres ; mais il serait trop long et trop épineux d'entrer ici dans le détail de toutes les différentes formes qu'elles peuvent avoir. Je vais a-

présent ajouter à ce que j'ai dit deux formules dont se servent souvent les agriculteurs lorsqu'ils sont dans le cas d'arranger des plantes. Soit un terrain de douze cents pieds de long sur cent vingt de large, dans lequel on veuille arranger des vignes de façon qu'il y ait cinq pieds d'intervalle entre chaque rangée : je demande combien il faudra de plantes, en laissant une distance de cinq pieds entre chacune. Je prends le cinquième de la longueur, c'est deux cent quarante ; et le cinquième de la largeur, c'est vingt-quatre ; j'ajoute toujours à chacune de ces sommes une unité pour la plante de l'extrémité des rangées que l'on appelle *angularis* ; j'ai donc une première somme de deux cent quarante et un, et une seconde de vingt cinq. Je multiplie ainsi ces sommes : Vingt cinq fois deux cent quarante et un font six mille vingt-cinq. Vous direz que c'est le nombre de plantes qui seront nécessaires. De même, si on veut les mettre à six pieds de distance les unes des autres, on prend la sixième partie de la longueur de douze cents, qui est deux cents, et la sixième partie de la largeur de cent vingt, qui est vingt ; on ajoute à chacune de ces sommes l'unité que j'ai mentionnée aux plantes *angulares*, ce qui fera deux cent un, et vingt et un ; on multiplie ainsi ces sommes l'une par l'autre : Vingt et une fois deux cent un c'est quatre mille deux cent vingt et un, qui est le nombre des plantes que l'on dira être nécessaires. De même, si on veut les mettre à sept pieds l'une de l'autre, on prend la septième partie de la longueur et de la largeur, et l'on ajoute les unités pour les plantes *angulares*, et par ce moyen, et en procédant de même, on trouve le nombre des plantes nécessaires. Enfin quelque nombre

est septem milia et septingenti. Hos pedes esse decimus in semicirculo, qui efficiunt jugeri quadrantes scriptula quinque. Si autem minus quam semicirculus erit, autem sic metiemur. Esto arcus, cujus basis habeat pedes xvi, latitudo autem pedes iv. Latitudinem cum basi pono. Fit utrumque pedes xx. Hoc duco quater. Fiant lxxx. Horum pars dimidia est xii. Item sexdecim pedum, qui sunt basis, pars dimidia viii. Ii viii in se multiplicati, fiant lxxv. Quartam decimam partem duco, et efficiunt pedes iv paulo amplius. Hoc adjicies ad quadraginta. Fit utraque summa pedes xiv. Hos in arcu quadratos esse dico, qui faciunt jugeri dimidium scriptulum, quinta et vigesima parte minus. Si fuerit sex angularium, in quadratos pedes sic redigatur. Esto hexagonum quopio versus latus pedum xxx. Latum unum in se multiplico. Triens tuncmi fuit ccxc. Hujus summa tertiam partem statuo ccc, ejusdem partem decimam xc. Fiant ccxc. Hoc sexies decimam est, quoniam sex latera sunt, que consummata efficiunt duo milia trecenti et quadraginta. Tot igitur pedes quadratos esse decimus. Itaque erit jugeri una dimidia scriptulo et decima parte scriptuli minus.

III. His igitur velut primordiis latis rationibus perceptis non difficile erit mensuras inditibus agrorum, quoniam nunc omnes perscrutari species et longum et arduum est. Dico

etiam nunc formulas prepositis adjiciam, quibus frequenter utuntur agricola in disponendis seminibus. Esto ager longus pedes mille ducentos, latus pedes cxx. In eo vites disponende sunt ita, ut quini pedes inter ordines relinquatur. Quero quot seminibus opus sit, cum quoniam pedum spatia inter semina desiderantur. Duco quantam partem longitudinis, fiant cxxl et quantam partem latitudinis, hoc est xxv. Iis utrisque summis semper singulos asses adjicio, qui efficiunt extremos ordines, quos vocant *angulares*. Fit ergo altera summa ducentorum quadraginta minus, altera viginti quinque. Iis summas sic multiplicato. Quinquies et vices ducenti quadragesimi singuli, fiant sex milia et viginti quinque. Totidem dices opus esse seminibus. Similiter inter sex pedes si voles ponere, duces sextam partem longitudinis mille ducentorum, fiant cc, et sextam latitudinis cxx, id est xx. Iis summis singulos asses adjuces quos de *angulares* esse, fiant ccl et cxx. Iis summas inter se multiplicabis, vices et semel ducento et unum, atque ita efficias quatuor milia ducentos et viginti unum. Totidem seminibus opus esse dices. Similiter si inter septenos pedes ponere voles, septimam partem longitudinis et latitudinis duces, et adjicies asses *angulares*, eodem modo eodemque ordine consummabit is numerum seminum. Punique quaternum pedum spatia faciendi

de pieds d'intervalle qu'on veuille mettre entre chaque plante, on divise la longueur et la largeur en autant de parties qu'il y a de pieds d'intervalle, et on y ajoute les deux unités dont nous avons parlé. Cela étant ainsi, il s'ensuit qu'un *jagerum* de terrain qui a deux cent quarante pieds de long sur cent vingt de large aura besoin, si on dispose les plantes à trois pieds d'intervalle entre les rangées (qui est le moindre intervalle que l'on doit laisser en plantant des vignes), de quatre-vingt-une plantes pour la longueur, et de vingt-cinq pour la largeur, sur laquelle elles seront alignées à cinq pieds de distance l'une de l'autre; lesquels nombres, multipliés l'un par l'autre, donneront deux mille vingt-cinq plantes. Mais si l'on arrange les vignes à quatre pieds de distance l'une de l'autre en tous sens, la rangée en long contiendra soixante et une plantes, et celle en large en contiendra trente et une, lesquels nombres donneront pour le *jagerum* mille huit cent quatre-vingt-onze ceps de vignes. Si on les arrange à quatre pieds de distance dans la longueur et à cinq pieds dans la largeur, la rangée contiendra en long soixante et une plantes, et vingt-cinq en large; au lieu que si on les plante à cinq pieds de distance l'une de l'autre sur la longueur, la rangée comprendra sur cette longueur quarante-neuf plantes, et la largeur en contiendra toujours vingt-cinq: ces deux nombres multipliés l'un par l'autre font mille deux cent vingt-cinq. Mais si l'on veut arranger les vignes dans un terrain de même surface à six pieds de distance l'une de l'autre, il n'y a point de difficulté qu'il ne faille donner quarante et un ceps de vignes à la rangée en longueur, et vingt et un à celle en largeur, qui, multipliés l'un par l'autre, donneront le nombre de huit cent

soixante et un. Si l'on veut arranger les ceps de vignes à sept pieds de distance l'un de l'autre, la rangée contiendra sur la longueur trente-cinq ceps, et dix-huit sur la largeur, lesquels nombres, multipliés l'un par l'autre, font six cent trente: nous dirons donc que c'est le nombre de plantes qu'il faudra préparer. Si on plante les ceps de vignes à huit pieds de distance les uns des autres, la rangée en long prendra trente et une plantes, et celle en large en prendra seize, lesquels nombres, multipliés l'un par l'autre, font quatre cent quatre-vingt-seize. Si on les plante à neuf pieds de distance, la rangée en long prendra vingt-sept plantes, et celle en large en prendra quatorze, lesquels nombres, multipliés l'un par l'autre, font trois cent soixante et dix-huit. Si on les plante à dix pieds de distance, la rangée en long prendra vingt-cinq plantes, et celle en large en prendra treize, lesquels nombres, multipliés l'un par l'autre, donnent trois cent vingt-cinq; et pour ne pas pousser notre calcul à l'infini, on mettra les plantes dans la même proportion, selon qu'il plaira à chacun de faire les intervalles plus ou moins larges. Ce que nous avons dit des mesures des terres, et du nombre des plantes qu'il y faut employer pour les garnir, doit suffire. Je reviens à l'ordre que je m'étais prescrit.

IV. J'ai observé qu'il y avait plusieurs sortes de vignes en province: mais de toutes celles que j'ai connues par moi-même, il n'y en a pas que j'approuve plus que celles qui, semblables à de petits arbrisseaux, ont la jambe courte, et se tiennent toutes seules et sans appuis; et après elles, celles que les paysans appellent *cantabricata*, et qui sont soutenues sur des appuis, et attachées chacune à des jougs séparés. Viennent ensuite celles qui sont environnées de roseaux

censuris, totam partem longitudinis et latitudinis duces, et praedictos asses adjuvantes. Itaque cum ita sint, sequitur uti *jagerum* agri, qui habet pedes cent longitudinis, et latitudinis pedes cxx, recipiat inter pedes ternos (hoc enim spatium minimum esse placet vitibus ponendis) per longitudinem semina lxxvi, per latitudinem inter quinos pedes semina xxv. Qui numeri inter se multiplicati fiunt seminum duo milia et viginti quinque. Vel si quomodo versus inter quatuordecim pedes vinea erit disposita, longitudinis ordo habebit semina cxi, latitudinis xxv, qui numeri efficiunt in *jagero* vitibus mille octingentas et nonaginta unam. Vel si in longitudinem per quater nos pedes, in latitudinem per quinos pedes fuerit disposita, ordo longitudinis habebit semina lxi, latitudinis xxv. Quod si inter quinos pedes consilio fuerit, per longitudinem ordinis habebit semina lxxix, et rursus per latitudinem semina xxv, qui numeri duo inter se multiplicati efficiunt mille ducentum et viginti quinque. At si per sex pedes eundem vitibus locum placuerit ordinare, nihil dubium est quin longitudini dante sint xxi vitēs, latitudini autem viginti una. Quae inter se multiplicata efficiunt numerum, no. cclxi. Si autem inter septenos pedes vinea fuerit constituenda, ordo per longitudinem re-

cipiet capita triginta quinque, per latitudinem xviii. Qui numeri inter se multiplicati efficiunt no. cxxv. Totidem diebus semina preparanda. At si inter octonos pedes vinea consuerit, ordo per longitudinem recipiet semina xxi, per latitudinem autem xvi. Qui numeri inter se multiplicati efficiunt no. cccxvi. At si inter novenos pedes, ordo in longitudinem recipiet semina viginti septem, et in latitudinem quatuordecim. Hi numeri inter se multiplicati efficiunt no. cccxxviii. At si inter denos pedes, ordo longitudinis recipiet semina xvi, latitudinis xiii. Hi numeri inter se multiplicati faciunt no. cccxxv. Et ne in infinitum procedat disputatio nostra, eadem portione, ut cuique placuerint laxiora spatia, semina faciant. At de mensuris agrorum numerisque seminum dixisse abunde sit. Nunc ad ordinem pedo.

IV. Vincetium provinciarum plura genera esse conperi. Sed ex his, quas ipse cognovi, maxime probantur velut arbusculae brevi crasse sine adminiculo per se stantes: deinde quae pedumibus adnixae singulis jugis imponuntur; et ceteri rustici cantabricatae appellant. Mox quae defixis arundinibus circumstante per statumina calanorum materis ligatis in orbiculos cyrosque flectuntur: eas neu-

fléchés en terre, et dont le bois, attaché à ces roseaux qui leur servent de soutiens, est arrondi en forme de cercle. Il y en a qui appellent ces vignes *characata*. Les vignes de la pire condition sont celles qui sont renversées, et qui à la sortie du cep tombent à terre et y restent étendues. On les plante toutes à peu près de la même façon, c'est-à-dire qu'on met le plant ou dans des fosses ou dans des sillons : car les agriculteurs des pays étrangers ne sont point au fait de notre labour au *pastinum*; et d'ailleurs il est presque inutile dans les pays où le sol est naturellement ameubli et réduit en poussière, puisque *c'est ce que l'on cherche à imiter par le labour à la charrue* (comme le dit Virgile), de même que par celui au *pastinum*. Aussi la Campanie, quoique dans notre voisinage et par conséquent à portée de prendre exemple sur nous, n'est pas dans l'usage de donner cette façon à la terre, parce que la facilité avec laquelle son sol se prête n'exige pas qu'on prenne tant de peine. Quant aux provinces dont le terrain trop compact exige de grandes dépenses, le paysan parvient, par le moyen des sillons, à ce que nous ne pouvons obtenir qu'en labourant la terre au *pastinum*; je veux dire à plaier son plant dans un sol bien amolli, et dès lors en état de lui prêter un passage facile.

V. Mais je vais reprendre l'une après l'autre toutes les vignes que je viens de nommer, pour traiter de chacune à part, suivant l'ordre dans lequel je les ai annoncées. Celle qui se tient toute seule et sans appui doit être mise dans une fosse si le terrain est léger, et dans une tranchée s'il est épais : mais ces fosses et ces tranchées seront bien plus avantageuses lorsque, dans les pays tempérés et où l'été n'est pas brûlant, elles auront été

faites dans l'année qui précédera la plantation des vignes. Il faut cependant s'assurer auparavant de la bonté du terrain, parce que si le terrain auquel on destine le plant est maigre et léger, il faut faire ces fosses et ces tranchées vers le temps même de la plantation des vignes. Si on fait les fosses dans l'année qui précédera la plantation des vignes, il suffira de leur donner trois pieds de longueur sur autant de profondeur, et deux pieds seulement de largeur; ou bien, si l'on doit écarter les rangées de quatre pieds les unes des autres, il sera plus commode de faire ces fosses en carrés parfaits de quatre pieds, sans cependant leur donner plus de trois pieds de profondeur. Au reste, on déposera le plant aux quatre coins de ces fosses, en mettant dessous de la terre bien ameublie; après quoi on les comblera. Quant aux intervalles qui seront entre les rangées, nous n'avons rien autre chose à prescrire, si ce n'est que les agriculteurs fassent attention à leur donner plus de largeur, s'ils doivent labourer leurs vignes à la charrue, et à leur en donner moins, s'ils doivent les labourer au hoyau, pourvu cependant qu'ils ne leur donnent jamais plus de dix pieds, ni moins de quatre. Il y a néanmoins bien des personnes qui, en faisant leurs rangées, n'y laissent que deux ou tout au plus trois pieds de distance entre chaque plante, tandis qu'ils laissent au contraire un plus grand intervalle entre les rangées, afin de faciliter davantage le passage à ceux qui bêcheront ou qui laboureront la vigne. Pour les soins qu'exige la plantation, ce sont absolument les mêmes que ceux que j'ai prescrits dans le troisième volume. Cependant Magon le Carthaginois ajoute à cette méthode un précepte, qu'il fait consister à ne pas remplir entièrement la fosse de terre au moment

nullos characatas vocant. Ultima est conditio stratarum vitium, quæ ab enata stirpe confestim velut projectæ per humum porrigitur. Omnium autem sationis fere eadem est conditio. Nam vel scrobe vel sulco semina deponuntur. Quoniam pastinationis expertes sunt exterarum gentium agricolæ: quæ tamen ipsa pene supervacua est his locis, quibus solum putre, et per se resolutum est: *namque hoc iubetur arando*, ut ait Virgilius, id est etiam pastinando. Itaque Campania, cum vicinum ex nobis capere possit exemplum, non utitur hac molitione terre, quia facilitas ejus soli minorem operam desiderat. Sicubi autem densior ager provincialis rustici majorem poscit impensam, quod nos pastinando effluimus, ille sulco facto consequitur, ut laxius subacto solo deponat semina.

V. Sed ut singula earum quæ propositi vinearum genera persequar, prædictum ordinem repetam. Vitis quæ sine adminiculo suis viribus consistit, solitior terra, scrobe; densiore, sulco ponenda est. [Sed et] scrobes et sulci plurimum prosunt, si in locis temperatis, in quibus ætas non est præferenda, ante autumnum fiant, quam vineta conserantur. Soli tamen ante bonitas exploranda est. Nam si jejuno atque exili agro semina deponentur, sub ipsum

tempus sationis scrobis aut sulcis faciendus est. Si ante autumnum fiant, quam vinea conseratur, scrobis in longitudinem altitudinemque defossus tripedaneus abunde est; latitudine tamen bipedanea: vel si quaternæ pedum spatia inter ordines relicturi sumus, commodius habetur eadem quoquo versus dare mensuram scrobibus, non amplius tamen quam in tres pedes altitudinis depressis. Cæterum quatuor angulis semina applicabuntur subjecta minuta terra, et ita scrobes adobruentur. Sed de spatii ordinum eatenus præcipiendum habemus, ut intelligant agricolæ, sive aratro vineas culturi sint, laxiora interordinia relinquenda, sive hidentibus, angustiora: sed neque spatiosiora quam decem pedum, neque contraciora quam quatuor. Multi tamen ordines ita disponunt, ut per rectam lineam binos pedes, aut [ut] plurimum ternos inter semina relinquunt: transversa rursus laxiora spatia faciant, per quæ vel fossor vel arator incedat. Sationis autem cura non alia debet esse, quam quæ tradita est a me tertio volumine. Unum tamen huic conditioni Mago Carthaginiensis adjicit, ut semina ita deponantur, ne protinus totus scrobus terra compleatur, sed dimidia fere pars ejus sequente biennio paulatim adæquetur. Sic enim putat vitem cogi deorsum



qu'on y met le plant, mais à en laisser à peu près la moitié de vide, de façon qu'elle ne soit comblée que par degrés deux ans après : il imagine que c'est un moyen sûr pour contraindre la vigne à jeter ses racines par en bas. Je ne découvrirai point qu'on ne puisse tirer quelque utilité de cette méthode dans les terrains secs, mais je ne crois pas qu'on doive la suivre dans les pays marécageux, non plus que dans ceux où le ciel est pluvieux, parce que l'eau qui séjourne en trop grande abondance dans ces fosses à demi vides tue le plant avant qu'il se soit fertilisé. C'est pourquoi je crois qu'il vaut mieux combler les fosses aussitôt qu'on y a déposé le plant ; mais quand une fois il aura pris, il faudra, après l'équinoxe d'automne, le déchausser exactement et profondément, et, après avoir coupé les petites racines qu'il pourra avoir jetées sur la superficie du sol, le recouvrir de terre au bout de quelques jours. C'est le moyen de parer à deux inconvénients en même temps, en empêchant que le plant ne jette ses racines par en haut, et que les pluies immodérées ne l'endommagent tant que ces racines seront encore faibles. Mais il n'y a point de doute que des qu'elles auront pris des forces, les eaux du ciel ne leur fassent beaucoup de bien. C'est aussi pourquoi il sera bon de laisser les vignes découvertes et déchaussées pendant tout l'hiver, dans les pays où la douceur de cette saison s'y prêtera. Pour ce qui regarde la nature du plant qu'il faut employer, c'est un point sur lequel les auteurs ne sont point d'accord. Les uns pensent qu'il vaut mieux planter tout de suite des vignes par crossettes : les autres, qu'il les faut planter par marcottes : j'ai déjà déclaré dans les volumes précédents ma façon de penser sur cet objet. J'ajouterai néanmoins ici qu'il y a des terres dans lesquelles le plant qui a été transféré

d'un lieu à un autre ne réussit pas aussi bien que celui qu'on n'a point remis de sa place, quoique ce cas arrive très-rarement. Il faut donc remarquer avec soin et examiner *ce que chaque pays comporte, comme ce qu'il refuse*. Quand la plante sera en terre, je veux dire la crossette ou la marcotte, on la façonnera de manière qu'elle donne un cep qui puisse se soutenir sans appui. Or c'est à quoi on ne pourra pas parvenir sur-le-champ : en effet, si l'on ne commence pas par donner des appuis à la vigne lorsqu'elle est tendre et faible, les pampres se renverseront à terre à mesure qu'ils pousseront. C'est pourquoi on attache la plante, en la mettant en terre, à un roseau qui sert à protéger et à former pour ainsi dire son enfance, jusqu'à ce qu'elle soit parvenue à la hauteur que veut lui donner l'agriculteur ; hauteur qui ne doit pas être considérable, puisqu'il ne faut pas la laisser monter à plus d'un pied et demi. Lorsqu'ensuite elle aura pris des forces, et qu'elle pourra se soutenir sans appui, on lui laissera prendre sa croissance ou du côté du pied, ou du côté des bras. Car il y a deux façons de cultiver ces vignes : les uns aiment mieux qu'elles soient réduites à leur pied, les autres aiment mieux qu'elles soient distribuées en bras. Ceux qui ont à cœur de distribuer leur vigne en bras doivent conserver tout le bois qui sera poussé autour de la crossette qu'ils lui auront faite en la coupant toute jeune par le haut, et le distribuer en quatre bras chacun de la longueur d'un pied, de façon qu'il y en ait un qui soit tourné vers chaque partie du monde. Cependant on ne laisse pas des la première année à ces bras toute la longueur que nous venons de fixer, de peur que la vigne ne soit trop chargée pendant qu'elle est encore frêle, mais on ne les y fait parvenir qu'à la suite de plu-

agere radices. Hoc ego siccis locis fieri utilem non negaverim; sed ubi aut nigrosa regio est, aut celi status imbecillus, minime faciendum censeo. Nam consistens in semiplenis scrobibus nimis humor, antequam convalescant, semina nocet. Quare utilius existimo, reperti quidem scrobis stipe deposita, sed cum semina comprehenderint, statim post æquinoctium autumnale delere diligenter atque alte ablaqueari, et recisis radicibus, si quis in simulas sol excitaverint, post patens dies adolant. Sic enim utrumque incommodum vitabitur, ut ne radices in superiorem partem evocentur, neque humidiis pluvialis parum valida vexentur semina. Ubi vero jam corroborata fuerint, nihil dubium est, quin celestibus apsis plurimum juvantur. Itaque locis, quibus elementa benigna permittit, adaptas stipes relinquere et tota hieme ablaqueatas habere eas convenit. De qualitate autem seminum inter aut bores non convenit. Alii malleolo prolixius conseri vinum melius existimant, alii vivradice : de qua re quid sit bonum, jam superioribus voluminibus profusus sum. Et nunc tamen hoc adjiciam, esse quoddam agros, in quibus non est quod te ne translati se semina quam immola respondent : sed

istud rarissime accidere. Notandum item diligenter explorandum esse, *quid quoque ferat regio, quid quoque recuset*. Depositum ergo stipeum, id est, radiceum vel vivradicem, formare sic convenit, ut vix sine pedumque consistat. Hoc autem prolixius etiam non potest. Nam nisi admodum laetum (viii) atque infusum contribueris, potestis paupius terre se appropiare. Itaque posito semine arculo adhaeretur, quæ velut infusum eas teneant acque et molli præluatque in tantum statum quantum penitus laetaria. Ita portum de debet esse sublimis : nam ut ne in sesquipedem excreta est. Cum deinde robur accipit, et jam sine adjuvamento consistere valet, aut capitulis aut brachiis cum incrementis adolescit. Nam duæ species in his quoque culmine sunt. Ubi capitatas vines, aut brachiatas magis produnt. Quibus cordi est in brachia vitem componere, convenit à summa parte, quæ decisa novella vitis est, quinquæ licta, quadrata aut clavata, conservari, et in quatuor brachia pedales mensure dividere, ita ut omnem partem cili sinuat aspiciant. Sed hæc brachia non statim primo anno in se ipsa seculantur, neque retineant ciliis vites, sed in quatuor quadratibus se præ-

sières tailles. Il faut de plus laisser des espèces de cornes en saillie sur les bras, et étendre ainsi la vigne entière en tous sens, en l'arrondissant. La méthode usitée pour tailler ces vignes est la même que celle que l'on suit en taillant les vignes qui sont attachées au jong; avec cette différence néanmoins qu'on laisse aux coursons qui doivent donner le plus long bois quatre ou cinq bourgeons, au lieu qu'on n'en laisse que deux à ceux qui sont destinés à renouveler la vigne. Pour ce qui est de la vigne que nous avons dit être réduite à son pied, on ôte tout le sarment qui environne le cep jusqu'au corps même du tronc, et en ne laisse qu'un ou deux bourgeons adhérents au tronc. On peut suivre hardiment cette méthode dans les terrains arrosés ou très-gras, qui ont assez de force pour suffire tout à la fois au fruit et au bois. Ceux qui donnent cette forme à leurs vignes les cultivent principalement à la charrue; aussi est-ce pour cela qu'ils leur ôtent tous leurs bras, afin que les troncs, n'ayant point de parties saillantes, ne soient pas en risque d'être endommagés par la charrue ou par les bœufs. Car il arrive communément que lorsque les vignes sont distribuées en bras, les bœufs en arrachent de petites branches, soit avec le pied, soit avec la corne; souvent même cet accident est occasionné par le manche de la charrue, pour peu que le laboureur s'attache à raser les rangées avec le soc, et à labourer le plus près qu'il peut de la vigne. Telles sont les façons que l'on donne soit aux vignes réduites à leur pied, soit à celles qui sont distribuées en bras, avant qu'elles bourgeonnent. Mais lorsqu'elles sont germées, le fossoyeur vient à son tour, et remue avec le hoyau les parties du terrain auxquelles le bou-

vier n'a pas pu atteindre. Ensuite, dès que la vigne donne du bois, arrive celui qui doit l'épamprer: ce dernier en retranche les pampres superflus, et laisse les branches à fruit, qu'on a soin de lier en forme de couronne lorsqu'elles ont pris une certaine consistance; ce qu'on fait pour deux raisons: la première, de peur que si on laissait les pampres en liberté, ils ne s'étendissent trop, et n'attirassent à eux toute la nourriture; la seconde, afin que la vigne étant ainsi liée, laisse encore un passage libre au bœuvier et au fossoyeur pour la cultiver. Voici la manière dont on épamprera: Dans les lieux couverts, humides et froids, on depouillera entièrement la vigne en été, c'est-à-dire qu'on ôtera toutes les feuilles des branches à fruit, afin que le fruit puisse mûrir, et que l'humidité ne le fasse pas pourrir; au lieu que dans les lieux secs, chauds, et exposés au soleil, on aura soin au contraire de laisser quelques pampres qui serviront à couvrir les grappes; et s'il s'en trouve trop peu, on garantira le fruit de la chaleur avec des feuilles, et quelquefois avec de la paille, qu'on y apportera d'ailleurs à cet effet. M. Columelle, mon oncle paternel, qui était un homme très-instruit dans les beaux arts, et l'agriculteur le plus attentif de la province de Bétique, couvrait les vignes de nattes de palmier vers le lever de la Canicule, parce qu'ordinairement, au temps où cette constellation paraît, certaines contrées de cette province sont si vexées par le vent du sud-est, appelé *Vulturius* par les habitants, que si on n'y prenait pas le soin de couvrir les vignes, le fruit se consumerait comme si la flamme eût passé dessus. Telle est la culture de la vigne qui est distribuée en bras, et de celle qui est réduite à son pied. Car pour celle que l'on attache à un

dictam mensuram educuntur. Deinde ex brachiis quasi quaedam cornua prominentia relinquere oportet, atque ita totam vitem omni parte in orbem diffundi. Potationis autem ratio eadem est, quae in jugatis vitibus: uno tamen differt, quod pro materiis longioribus pedicibus quaterminus aut quinque gemmarum relinquuntur; pro custodiis autem bigeummas reserere sinit. In ea deinde vinea quam capitata diximus, juxta ipsam matrem usque ad corpus sarmentum detrahatur, manent altera tantummodo gemma relicta, quae ipsi trunco adhaeret. Hoc autem rigois aut pinguissemis locis fieri tuto potest, cum vires terrae et fructum et materias valent praebere. Maxime autem arachis excolunt, qui sic formatas vineas habent, et eam rationem sequuntur detrahendi vitibus brachia, quod ipsa capita sine ulla extantia neque atro neque bubus obnoxia sunt. Nam in brachiatis plerumque fit, ut aut erant aut cornibus bouum ramuli vitium defringantur: saepe etiam stiva, dum sedulus arator vomere perstringere ordinem, et quum proximam partem vitium excolere studet. Atque haec quidem cultura vel brachiatis vel capitatis [vitibus] inaequum gerunt, adhibetur. Cum deinde gemmae veniant, fossor insequitur, ac bidentibus eas partes

subigit, quas bubulus non potuit perungere. Mox ubi materias vitis exigit, insequitur pampinator, et supervacuos detegit, fructuososque palmatos submittit, qui cum induerunt, velut in coronam religantur. Hoc duabus ex causis fit: una, ne libero excursu in luxuriam properent, omniaque alimenta pampini absumant; altera, ut religata vitis rursus aditum bubulo fossoripae in excolenda se praebet. Pampinandi autem modus est, ut opacis locis humidisque et frigidis aestate vitis nudetur, foliaque palmitibus detrahantur, ut maturitatem fructus capere possit, et ne situ putrescat: locis autem siccis calidisque et apricis e contrario palmitibus vinea conteguntur; et si parum pampinosae vitis est, adjectis frondibus et interdum stramentis fructus muniatur. M. quidem Columella patris meus, vir illustribus disciplinis eruditus, ac diligentissimus agricola Beticæ provinciae, sub ortu Caniculæ palmis legetibus vineas adumbrabat, quoniam plerumque dicti sideris tempore quaedam partes ejus regionis se instestantur Euro, quem incolae Vulturum appellant, ut nisi tegminibus vitis opacetur, velut habito flammæ fructus uratur. Atque haec capitata brachiataque vitis cultura est. Nam illa, quae uni jugo superponitur, aut quae

seul jour, ainsi que celle dont on laisse croître le bois pour l'attacher à des roseaux qui lui servent d'appui en l'arrondissant en forme de cercele, elles demandent à peu près l'une et l'autre la même culture que les vignes attachées au joug. J'ai cependant vu des gens qui enterraient sur la superficie du sol, en forme de provins, de longs sarments de vignes *characate*, surtout quand c'était du raisin *hebreuacus*, et qui ensuite redressaient auprès d'un roseau ces sarments que nos agriculteurs appellent *mergi* et les Gaulois *candosoeci*, et les laissaient croître, dans la vue d'en tirer du fruit. S'ils les couvrent de terre, c'est qu'ils s'imaginent que par ce moyen la terre fournira plus de nourriture à ces branches à fruit. Aussi les coupent-ils après la vendange comme des sarments inutiles, pour leur ôter toute communication avec le cep. Pour nous, nous conseillons de s'en servir lorsqu'on les aura séparés de leur mere, en guise de marcottes, pour remplir les vides des rangées, au cas qu'il s'y trouve des ceps morts, ou pour former de nouveaux plants; d'autant que la partie de ces sarments qui a été enterrée est toujours fournie d'une assez grande quantité de racines qui, dès qu'elles sont déposées dans les fosses, y prennent très-bien. Enfin, reste à parler de la culture des vignes couchées à terre. On ne doit entreprendre cette culture que dans les climats les plus sujets aux vents, parce qu'elle est d'un travail difficile pour les agriculteurs, et que les vignes de cette espèce ne donnent jamais de vin de bon goût. Il faudra, dans les pays qui n'admettront par leur constitution que ce genre de culture, déposer les crosettes dans des fosses de deux pieds; et lorsqu'elles seront germées, on les réduira à un seul bois, que l'on contiendra la première année dans les bornes de deux bourgeons; ensuite quand

elles auront produit l'année suivante des branches à fruits, on en laissera croître une seule, et on supprimera toutes les autres : enfin, après que celle que l'on aura laissé croître aura donné du fruit, on la taillera d'assez court, pour qu'étant couchée à terre elle ne s'étende pas au delà de l'intervalle qui est entre les rangées. Il n'y a pas non plus beaucoup de différence, quant à la taille, entre la vigne couchée à terre et celle qui se tient debout, si ce n'est que le bois qu'on laisse à celle qui est couchée à terre doit être moins long que celui qu'on laisse à l'autre. Il en est de même de ses coursons, que l'on taille aussi courts que ceux qui ont la forme d'une verrue; mais après la taille, qu'il faut indispensablement faire en automne à ces sortes de vignes, on les renverse tout entières sur un intervalle d'entre les rangées différent de celui où elles étaient couchées auparavant, afin que la partie du terrain qu'elles avaient précédemment occupée puisse être foulée ou labourée, et qu'après qu'on lui aura donné ces façons, on puisse les y remettre, et cultiver de même l'autre partie. Les auteurs sont peu d'accord sur la façon d'épamprer ces vignes : les uns prétendent qu'il ne faut pas du tout les épamprer, afin qu'elles soient en état de protéger leurs fruits contre la violence des vents et contre l'incursion des bêtes; d'autres veulent qu'on les épampre avec modération, afin que, sans être surchargées de feuilles totalement inutiles, elles puissent néanmoins couvrir et protéger leur fruit : cette méthode me paraît aussi la plus convenable.

VI. Mais c'est assez nous être occupés des vignes : passons aux préceptes qui concernent les arbres. Quiconque voudra avoir un plant d'arbres mariés à des vignes, qui soit non-seulement bien garni et arrangé avec symétrie, mais encore de

matris submissis arundinum statominibus per orbem connectitur, fere eandem curam exigit, quam jugata. Non nullo tamen in vineis characatis animaliverti, et maxime elvenaci generis, prolixos palmites quasi propazines suo solo adobnuere, deinde rursus ad arundines erigere, et in fructum submittere, quos nostri acriche merces, Galli candoscos vocant, eosque adobrum simpliciter ex causa, quod existunt, plus alimenti terram præbere fructuans flagellis. Hæque post vinolentiam velut inutilia sacramenta decidunt, et a stirpe subvolvunt. Nos autem præcipuus eandem virgas, cum a matre fuerint præcisæ, sicuti demortuæ vilibus ordinis varent, aut si novellam quis vineam instituere velit, pro vivaciorie ponere. Quoniam quidem partes sacramentorum, quæ fuerant, inutilis, satis nullas habent radices, quæ depositæ et scabribus contestim comprehendant. Superest reliqua illa cultura prostrate vineæ, quæ nisi violentissimo celi statu suscipi non debet. Nam et difficile laborum et dous exhibit, nec unquam generosi succum præbet. Atque ubi radices, condito solam eam culturam recipit, bipedans scabribus male fides depauperat. Qui cum regimini, ad unum mi-

terian revocatur: eaque primo anno compressum in duas gemmas: sequente deinde, cum palmis profundis, missi submittitur, cetera denique iunior. At ille qui submissus est, cum fructum edidit, in eam longitudinem deputatur, ut iacens non excedat intermedium spatium. Nec magna est putationis differentia ciliensis, et stantis recte vineae: nisi quod iacenti vitis breviores matuae ciliensis debent, reseres quoque angustius in modum bracteulorum relinquit. Sed post putationem, quoniam utique autumnus in ejusmodi vineis fieri oportet, vitis loca debetior in alterum intermedium: atque ita pars ea quae fuerat occupata, vel foliis velatam, et cum excilla est, eandem vitem recipit, ut altera quoque pars ex illi possit. De putatione talis vineae putari inferius notae convenit. An necesse esse nudandam vitem, quae mediis contra injuriam ventorum herat, utique circumdandam: his placet parvis paupariis, et ut vitis non in totum supervacuis frondibus oneretur, et tamen fructum velare, et protegere possit: quae ratio nihil quoque commodior videtur.

M. Sed jam de vineis satis diximus. Nunc de arboribus præcipiendum est. Qui volet frequens et dispositum arbu-

bon rapport, veillera à ce que la mort qui détruit ces arbres ne le dégarnisse pas, en prenant le soin d'en retirer au fur et à mesure ceux qui seront ou épuisés par la vieillesse, ou fatigués par les mauvais temps, et de leur substituer de jeunes rejets; ce à quoi il pourra aisément parvenir, s'il a une pépinière d'ormes toute prête. Je vais en conséquence m'attacher à prescrire comment il faudra faire cette pépinière, et de quelle espèce d'ormes il faudra la peupler. On convient qu'il y a deux espèces d'ormes, ceux des Gaules, qu'on appelle ormes d'Atinia, et ceux de notre pays, qu'on appelle ormes d'Italie. Trémellius Scrofa s'était imaginé, sans aucun fondement, que l'orme d'Atinia ne produisait point de *saméra* (c'est le nom qu'on donne à la graine de cet arbre) : il est vrai qu'il n'en produit qu'une très-petite quantité, ce qui fait même que quelques personnes le regardent comme stérile, et que le peu qu'il en a est caché entre les feuilles de la première pousse; aussi personne aujourd'hui ne s'avise-t-il de le semer en graine, mais tout le monde le plante par rejets. Cet orme est plus beau et plus haut que celui de notre pays, et ses feuilles sont plus du goût des bœufs, puisque lorsqu'ils en ont mangé habituellement, et qu'on veut ensuite leur en donner de celles de l'autre espèce, ils en paraissent dégoûtés. C'est pourquoi, tant qu'on le pourra, on ne plantera dans tout son terrain que de l'orme d'Atinia, ou au moins l'on fera en sorte de mettre dans les rangées, alternativement et en nombre égal, des ormes d'Atinia et de ceux d'Italie. Moyennant cela on aura toujours un mélange de feuilles de l'un et de l'autre arbre, et les bestiaux, ragoutés par cette espèce d'assaisonnement, consommeront plus vigoureusement la quantité de nourriture qui leur

sera nécessaire. Les arbres auprès desquels la vigne vient le mieux sont d'abord le peuplier, préférentiellement à tout autre; ensuite l'orme, et même en troisième lieu le frêne. Beaucoup de personnes ont rejeté le peuplier, parce qu'il produit peu de feuillages, et qu'il n'est pas utile aux bestiaux. On plante avec raison, dans les lieux escarpés et montagneux ou l'orme ne se plaît pas, le frêne, qui est un arbre très-agréable aux chèvres et aux brebis, et qui n'est pas sans utilité pour les bœufs. L'orme est préféré par le plus grand nombre, parce qu'il s'accommode très bien de la vigne, qu'il fournit un pâturage très-agréable aux bœufs, et qu'il réussit dans plusieurs espèces de terrains différents. Ainsi, si l'on se propose de créer un plant d'arbres mariés à des vignes, on préparera d'avance des pépinières d'ormes ou de frênes, d'après le procédé que nous donnerons ci-dessous; car pour les peupliers, on fera mieux de mettre tout de suite dans le plan des branches prises sur la cime de ces arbres. On labourera donc la terre au *pastinum*, dans un terrain gras et médiocrement humide; et après l'avoir hersée et ameublie avec soin, on la distribuera au printemps par planches. On jettera ensuite sur ces planches de la graine d'orme, qui commencera à rougir, et que l'on aura fait sécher au soleil pendant plusieurs jours, sans cependant lui avoir laissé le temps de perdre son suc, ou de trop s'endurcir : on la répandra très-drue pour en couvrir entièrement ces planches, après quoi on la recouvrira de la hauteur de deux doigts avec de la terre bien ameublie, que l'on passera à cet effet au crible, et on l'arrosera légèrement : on finira par couvrir ces planches de paille, afin que les oiseaux ne becquetent pas la pointe des tiges quand la graine sera germée. Lorsqu'ensuite ces plantes

•tium poribus spatis fructuosiusque habere, operam dabit, ne emortuis arboribus rurescat, ac primum quancumque senio aut tempestate afflictae submoveat, et in vicem novellam sobolem substituat. Id autem facile consequi poterit, si ulmorum seminarium paratum habuerit : quod quemodo et qualis generis faciendum sit, non pigeat deinceps precipere. Ulmorum duo esse genera convenit, Gallicum et vernaculum : illud Atinia, hoc nostras dicitur, Atiniam ulmum Trémellius Scrofa non ferre sameram, quod est semen ejus arboris, falso est opinatus. Nam rariorem sine dubio creat, et ideoque plerisque et sterilis videtur, seminibus inter frondem, quam prima germinatione edit, latentibus. Itaque nemo jam serit ex samera, sed ex solidibus. Est autem ulmus longe latior et procerior, quam nostras, frondemque juveniorem lilius praebet : qua cum assidue pecus paverit, et postea generis alterius frondem dare institueris, fastidium lilius affert. Itaque si veri poterit, totum agrum genere uno Atiniae ulmi consensurus : si minus, dabitur operam, ut in ordinibus dispendiis pari numero vernaculas et Atinias alternemus. Ita semper mixta fronde utemur, et quas hoc conducendo illicite pecudes felicius justa ciborum conficiunt. Sed vitem maxime populus videtur alere, dumta-

ulmus, post etiam fraxinus. Populus, quia raram, neque idoneam frondem pecori praebet, a plerisque repudiata est. Fraxinus, quia capris et ovibus gratissima est, nec inutilis lilius, locis asperis et montosis, quibus nimis letatur ulmus, recte seritur. Ulmus, quod et vitem commodissime patitur, et juveniissimum pabulum lilius affert, varisque generibus soli proventus, a plerisque praefertur. Itaque cui arbutum novum iustitiae cordi est, seminaria ulmorum vel fraxinorum parentur ea ratione, quam deinceps subscripsimus. Nam populi melius cacuminibus in arboris profundis deponuntur. Itaque pingui solo et modice humido bipalio terram pastinabimus, ac diligenter orcatam et resolutam verno tempore in areas componemus. Sameram deinde, quae jam rubicundi coloris erit, et compluribus diebus insolata jacerit, ut aliquem tamen succum et lentorem habeat, injiciemus areis, et eas totas seminibus spisse contegemus, atque ita cribro putrem terram duos alte digitos metremus, et modice rigabimus, stramentisque areas cooperiemus, ne proculumtia cacumina seminum ab aërebus praecedantur. Ubi deinde prosperaverint plantae, stramenta colligemus, et manibus lilius carpinemus : idque leviter et curiose faciendum est, ne adhuc tenerae brevissime radiceulae ulmorum convellantur.

auront pris racine, on ramassera la paille de dessus les planches, et on en arrachera les herbes à la main; il faut faire cette opération légèrement et avec attention, pour ne pas arracher en même temps les racines des ormes, qui seront encore tendres et courtes. On aura soin que les planches ne soient pas plus larges qu'il ne faut, pour que ceux qui en arracheront les herbes puissent facilement en atteindre le milieu avec la main; car si on leur donnait plus de largeur, les plantes seraient exposées à être foulées aux pieds. Il faut ensuite jeter de l'eau plutôt qu'en faire couler sur ces pépinières pendant l'été, avant le lever du soleil ou sur le soir; et lorsque les plantes auront trois pieds de hauteur, il faudra les transférer dans une autre pépinière; mais, de peur qu'elles n'y jettent des racines trop profondes (ce qui par la suite causerait beaucoup d'embarras, lorsqu'il s'agira de les cueilver pour les transporter dans une autre pépinière), il faudra ne leur faire que de petites fosses, qui ne seront éloignées les unes des autres que d'un pied et demi. On nouera ensemble les racines, si elles sont courtes; ou si elles sont plus longues, on les tortillera dans la forme d'une couronne, et, après les avoir enduites de bouse de vache, on les déposera dans ses fosses; enfin on foulera la terre à leurs pieds dans tout leur circuit avec grand soin. On peut aussi user de la même méthode à l'égard des plantes que l'on aura enlevées en tiges, comme il est nécessaire de faire pour les ormes d'Atinia, que l'on ne sème pas en graine. Mais les ormes de cette dernière espèce se plantent mieux pendant l'automne qu'au printemps: on en remplit très-doucement les petites branches avec la main, parce que les deux premières années ils craignent de sentir le fer. Ce n'est que la troisième année qu'on se sert de la serpette pour les tailler. Dès qu'ils sont en état d'être transplantés, on peut très-bien

les planter depuis le moment de l'automne ou la terre aura été trempée par les pluies, jusqu'au printemps, avant que leurs racines commencent à se peler lorsqu'on les deterre. Il faudra préparer des fosses de trois pieds en tous sens pour recevoir ces arbres, si la terre est légère; et si elle est épaisse, y faire des tranchées de la même profondeur. On aura soin en outre, en les plantant dans les terrains couverts de rosee et sujets aux brouillards, d'exposer leurs branches au côté du levant et à celui du couchant, afin que le milieu de l'arbre, qui est l'endroit où la vigne est liée et contre lequel elle s'appuie, reçoive plus de soleil. Si l'on veut en même temps faire venir du grain dans ce terrain, on mettra ces arbres à quarante pieds de distance les uns des autres, pourvu que le terrain soit fertile; au lieu qu'on ne les séparera que de vingt pieds dans un terrain maigre, et dans lequel on ne semera rien. Lorsqu'ensuite ils commenceront à grandir, il faudra les façonner avec la serpette, et y former des *tabulata* (étages d'arbres). C'est le nom que les agriculteurs sont dans l'usage de donner aux branches et aux troncs qui sont en saillie, et qu'ils raccourcissent ou allongent plus ou moins par la taille, selon qu'ils veulent donner plus ou moins de liberté aux vignes. Au reste, il vaut mieux leur donner plus de liberté dans un terrain gras, et les gêner davantage dans un terrain maigre. Ces sortes d'étages ne doivent pas être à moins de trois pieds de distance les uns des autres, et ils doivent être faits de façon que leurs branches supérieures ne soient pas sur une seule et même ligne avec les inférieures, parce qu'autrement l'inférieure occasionnerait un frottement continuel à la branche à fruit qui descendrait de la supérieure, à mesure qu'elle germerait, et qu'elle finirait par en faire tomber le fruit. Mais quelque espèce d'arbres que l'on ait plantée, il ne

tur. Atque ipsas quidem areas ita anguste compositas habebimus, ut qui vincatur sunt, mediis partibus eorum facile manu contingant: nam si latiores fuerint, ipsa semina proculcata novam capient. Estale deinde prius quam sol oriatur, aut ad vespertum, seminatam conspexi segetis quam rigati debent: et cum terminum pedum plantæ fuerint, in aliud seminatium transferri, ac ne radices altius agant, quæ res postmodum in evadendo magnum laborem alieri, cum plantas in aliud seminatium transferre volumus, oportebit non maximos serotulos sesquipedes inter se distantes fodere: deinde radices in nodum, si laeves, vel in orbem coronæ similem, si longiores erunt, malle, et oblitus fimo lubulo serotulis deponi, ac diligenter circumcalcare. Possunt etiam collectæ cum stipulibus plantæ eadem ratione disponi: quod in Atinia ulmo fieri necesse est, quæ non sentitur e sanctorum. Sed hæc ulmus autumnum tempore melius quam vere disponitur: paulatimque ramuli ejus manu continguntur, quoniam primo biennio terra reformida est. Tertio demum anno acuta tale abraditur, atque ubi translationi jam idonea est, ex eo tempore au-

tumn, quo terra imbutus permanerit, usque in verum tempus, antequam radix ulmi in evadendo delibretur, recte a rigis. Eatur in resoluta terra terminum pedum quoque viciis faciem li serotulis. At in densa, sola epinodum altitudinis et bitulidus, qui arborescunt, præparandi. Sed deinde in solo roseo et nubulosa consensuere sunt ulmi, ut eorum rami ad orientem et quæ occidentem dirigantur, quoque las solis media arbores, quibus vitis applicat et refigata inibit, accipiant. Quod si etiam frumentis consensuere, ubi soli inter quæ eleganta pules, exili, ubi nihil sentitur, inter viginti, arbores disponantur. Cum deinde adolescere incipient, filice formande, et tabulata instituerit sunt. Hoc enim nomine usupum agricole ramos frumescos prominentes, easque vel propriis ferro percipient, vel longius promittunt, ut vitis lavini dit tandantur: hoc in solo pium melius, illud in gracili. Tabulata inter se ne minus ternis pedibus absint, atque ita formetur, ne superius rami in eadem linea sit, quæ inferior. Nam demissum ex eo paulatim germinantem inferior aliet, et fructum deicit. Sed quæ tempore arbo-

faudra pas les tailler les deux premières années. Si par la suite l'orme ne prend qu'un faible accroissement, il faudra au printemps, et avant qu'il quitte facilement son écorce, l'ététer auprès de la branche qui en paraîtra la plus brillante, en laissant cependant sur le tronc, au-dessus de cette branche, une tige de la hauteur de neuf pouces, à laquelle on attachera cette branche, en l'appuyant auprès et en lui faisant prendre sa direction, afin qu'étant bien redressée, elle puisse donner une cime à l'arbre. Ensuite il faudra couper au bout d'un an cette tige qu'on avait laissée au tronc, et ragréer la plaie. Si l'arbre n'a point de branche dont on puisse tirer ce parti, il suffira de le réduire à la hauteur de neuf pieds, en lui coupant toute la partie supérieure, afin que les nouvelles branches qu'il poussera, soient à l'abri des bestiaux. Il faudra le couper d'un seul coup, si l'on peut en venir à bout; sinon il faudra le scier, et ensuite ragréer la plaie avec la serpette, et la recouvrir d'un lut dans lequel on aura mêlé de la paille, pour que le soleil ou la pluie ne l'endommagent point. Un an ou deux après, lorsque les nouvelles branches auront pris des forces, il faudra retrancher celles qui seront inutiles, et laisser celles qui se prêteront à être arrangées. Quand un orme aura toujours été d'une belle venue depuis le moment de sa plantation, il faudra lui couper avec la serpe les branches supérieures jusqu'au nœud qui les joint au tronc. Mais si ses branches sont déjà fortes, on leur laissera en les coupant un petit bout de bois en saillie sur le tronc. Lorsqu'ensuite l'arbre aura pris toute sa force, il faudra en rogner tout ce que l'on pourra atteindre avec la serpe, et ragréer les plaies, sans cependant toucher au corps même de la mère. Voici comment il faudra façonner un

jeune orme dans un terrain gras. On lui laissera huit pieds sur terre sans branches, ou sept, quand le terrain sera moins gras; au-dessus de cet espace on le distribuera en trois parties prises sur sa circonférence, à chacune desquelles on laissera une branche pour former le premier *tabulatium*. Ensuite, après avoir laissé trois pieds vacants par-dessus, on arrangera d'autres branches de façon qu'elles ne se trouvent pas sur la même ligne que celles du *tabulatium* dont je viens de parler; et il faudra continuer d'arranger de la même façon l'arbre dans son entier jusqu'à sa cime. Au reste, on prendra garde en l'émondant de ne pas donner trop de longueur aux ergots qu'on lui laissera en coupant ses branches, comme, au contraire, on prendra garde de ne pas les couper assez près pour que le tronc soit lui-même blessé ou écorché, parce que le tronc de l'orme une fois écorché réussit mal. Il faut aussi éviter que deux plaies différentes ne se réunissent en une seule, parce que l'écorce aurait de la peine à se cicatriser à la suite d'un tel maltraitement. On cultivera aussi cet arbre sans discontinuation, et on ne se contentera pas de l'avoir arrangé avec soin dans le principe, mais on bêchera encore autour de son tronc, et on coupera avec le fer, de deux années l'une, soit en entier, soit en grande partie, le feuillage qu'il aura donné, de peur que l'épaisseur de son ombre ne nuise à la vigne. Lorsqu'ensuite cet arbre sera devenu vieux, on le percera près de terre jusqu'à la moelle, pour donner une issue à l'humidité qui se sera amassée dans sa partie supérieure. Il faut aussi planter la vigne auprès de lui, avant qu'il ait pris toute sa force. Au surplus, si l'on marie à un jeune orme une jeune vigne, il ne lui fera pas de tort; au lieu que si on lui en marie une vieille, il fera

rem severis, cum biennio proximo putare non oportet. Post deinde si nimis exiguum incrementum recipit, verno tempore, antequam libram demittat, decernenda est juxta ramulum, qui videbitur esse nitidissimus, ita tamen, ut supra eum trunco stirpem dodrantalem relinquas, ad quam ductus et applicatus ramus alligetur, et correctus cacumen arbori præbeat. Deinde stirpem post annum præcidi et allevari oportet. Quod si nullum ramulum arbor idoneum habuerit, sat erit novem pedes a terra relinquere, et superiorem partem detrimere, ut novæ vigæ, quas emiserit, ab injuria pecoris tutæ sint. Sed si fieri poterit, uno ictu arborem præcidi; si minus, sera desecari, et plagam tale allevari oportebit, eamque plagam luto pallio confecti, ne sole aut pluvii infestetur. Post annum aut biennium, cum etiam ramuli recte convalescerint, supervacuos depulsi, idoneos in ordinem submitti convenit. Quæ nimis apositæ bene proxime erit, ejus summa vigæ tale debet modari. At si robusti ramuli erunt, ita ferro amputentur, ut exiguum stirpem prominentem trunco relinquas. Cum deinde arbor convalescit, quicquid tale contingi poterit, exputandum est, allevandamque cætem, ne plaga corpori malis afflictor. Unum autem novellum biomare non convenit. Loco pingui octo pedes a terrâ sine ramo re-

linquendi, vel in arvo gracili septem pedes: supra quod spatium deinde per circumum in tres partes arbor dividenda est, ac tribus lateribus singuli ramuli submittendi primo tabulato assignantur. Mox de ternis pedibus superpositi alii rami submittendi sunt, ita ne isdem lineis, quibus in inferiore positi sint. Eademque ratione usque in cacumen ordinanda erit arbor. Atque in frondatione cavendum, ne aut prolixiores pollices fiant, qui ex amputatis vigis relinquuntur, aut rursus ita alleventur, ut ipse truncus lædatur, aut delibretur: nam parum gaudet ulmus, quæ in corpus madatur. Vitandumque ne de duabus plagis una fiat, cum talem cicatricem non facile cortex comprehendat. Arboris autem perpetua cultura est, non solum diligenter eandem dispendere, sed etiam truncum circumdodere, et quicquid frondis enatum fuerit, alternis annis aut ferro amputare aut astringere, ne nimia nubra viti noceat. Cum deinde arbor vetustatem fuerit adepta, propter terram vulnerabiliter ita, ut excavetur usque in medullam, deturque exitis humor, quin ex superiore parte conceperit. Vitem quoque, antequam ex toto arbor prævalenscat, consociere convenit. At si teneram ulmum maritaveris, omnis jam non sufficit: si vetustam vitem applicaveris, conjugem necabit. Ita suppare esse ætate et viribus ar-

nourrir sa compagne. Ainsi, il faut qu'il y ait convenance d'âge et de vigueur entre ces arbres et les vignes qu'on marie avec eux. Mais lorsqu'on veut marier une vigne à un arbre, il faut préparer, pour les marcottes qu'on doit mettre auprès de lui, un fossé de deux pieds de largeur sur deux pieds de profondeur si la terre est légère, ou deux pieds neuf pouces si elle est épaisse, et de six pieds de longueur ou tout au moins de cinq. Il faut que ce fossé soit au moins à un pied et demi de distance de l'arbre, parce que s'il joignait les racines de l'orme, la vigne prendrait mal, et que quand même elle prendrait, l'arbre ne pourrait manquer de l'étouffer, des qu'il viendrait à croître. On fera ce fossé en automne, si on en a la liberté, afin que la terre s'en ramollisse aux pluies et aux gelées. Ensuite, vers l'équinoxe du printemps, on y déposera deux ceeps à la fois à un pied de distance l'un de l'autre, afin qu'ils couvrent plus tôt l'orme, et on prendra garde de ne pas les planter pendant que les vents du septentrion souffleront, ni pendant qu'ils seront couverts de rosée, mais on attendra qu'ils soient ressuyés : c'est une attention que j'ordonne d'avoir, non-seulement en plantant des vignes, mais encore en plantant des ormes et toute autre espèce d'arbres; comme j'ordonne encore, lorsqu'on les tire de la pépinière, de les marquer d'un côté avec de la sanguine, pour se rappeler la position où ils étaient dans la pépinière, afin de les mettre dans la même position, parce qu'il est très-intéressant qu'ils regardent le côté du ciel auquel ils sont accoutumés dès leur enfance. Le temps le plus favorable pour planter les arbres et les vignes dans les cantons qui sont exposés au soleil, et où la température n'est ni trop froide ni trop pluvieuse, c'est en automne après l'équinoxe. Mais il faut, en les plantant, étendre dans

le fossé jusqu'à la profondeur d'un demi-pied la superficie de la terre, que l'on aura labourée à la charrue; développer toutes leurs racines, ensuite les fumer, selon mon opinion, après les avoir plantées; sinon les recouvrir au moins de cette terre labourée, que l'on foulera aux pieds dans le circuit du tronc. Il faut mettre les vignes à l'extrémité du fossé la plus éloignée de l'arbre, et en étendre le bois dans la largeur du fossé, pour les relever ensuite auprès de l'arbre; et enfin les entourer de haies, pour les mettre à l'abri des bestiaux. Au surplus, il faut accoter le plan de vignes aux arbres du côté du septentrion dans les pays chauds, du côté du midi dans les pays froids, et du côté de l'orient ou de celui de l'occident sous un climat tempéré, afin qu'il ne soit pas incommode pendant toute la journée, soit par le soleil, soit par l'ombre. Celsus pense qu'il ne faut pas approcher le fer de la vigne à la première taille qui suivra sa plantation, mais qu'il sera mieux d'entourer l'arbre avec les tiges de cette plante, qu'on tortillera à cet effet en façon de couronne, afin qu'elles jettent du bois en abondance de toute leur partie qui sera courbée, et qu'on puisse employer le plus fort de ce bois à former, l'année d'après, la tête de la vigne. Mais une longue expérience m'a convaincu qu'il est bien plus utile de faire sentir la serpente aux vignes dès les premiers temps, et de ne pas les laisser se couvrir de sarments inutiles. Je pense même qu'il faut couper jusqu'au second ou au troisième bourgeon le premier bois qu'on leur laissera, afin qu'il donne des branches à fruit plus robustes : dès que ces branches auront atteint le premier étage, on les taillera; chaque année on les fait monter d'un étage, laissant toujours sur l'étage précédent une vieille branche que l'on appliquera au tronc de l'arbre, afin qu'elle se di-

bores vilesque convenit. Sed arboris maritandae causa scrobis vivacitatem fieri debet latus pedum duorum, altius levi terra totidem pedum; gravi, dupondio et dolante: longus pedum sex aut minimum quinque. Absit autem ille ab arbore ne minus sesquipedali spatio. Nam si radicibus ulmi junxeris, male vitis comprehendit, et cum tenerit, incrementum arboris opprimetur. Hinc scrobem, si res permittit, autumnis facito, ut pluvialis et gelidius mactetur. Cuius verum d'inde aquine tum linæ vitæ, quo ceteris ulmum vestiant, potum inter se distantes scrobibus dependente: cavendumque ne aut septentrionibus ventis aut tendente sui sicie seruant. Hinc observationem non solum in vitum positione, sed in ulmum ceterarumque arborum præcipio: et ut cum de seminario eximuntur, rufæ et rubræ una pars, quæ nos autumnis, ne aliter arbores constituamus, quam quædam admodum in seminario steterunt. Plurimum enim refert, ut cum partem celi spectent, et ut ab ætate conserventur. Melius autem hoc sapienter, ubi celi status neque prægelidus neque nimium pluvius est, autumnis tempore et arbores et vitæ post æquinoctium deponuntur. Sed et hoc ita consideranda

sunt, ut summam terram, quæ aratro subacta sit, semipedem alte substeruamus, radicesque omnes explicemus, et depositas stercoratis, ut ego existimo, si minus, certe subactis operamus, et circumcilemms ipsum seminis codicem. Vites in ultimo scrobo deponi oportet, materiamque earum per scrobem porrigi, deinde ad arborem erigi; atque obliqua parvis cavis emitti. Locis autem præfervidis semina septentrionali parte arbori applicanda sunt: locis frigidis à meridie, temperato statu cæli, aut ab oriente aut ab occidente, ne tota die solum vel nubram penantur. Proxima deinde putari ne melius existimâ Celsus ferro abstinere, ipsosque coles in modum coram confectis arbori circumdari, ut flexa materies profundat, quantum valde sinum sequente ante caput vitæ linamus. Me autem longus docuit usus, nullo utilius esse primo quoque tempore falce vitibus admoveere, ne superfluis suis mentis pati silvescere. Sed cum quoque, quæ primo submittebat, materiam ferro circumcilem censeo usque in alteram vel tertiam gommam, quo robustioris palmulis agat: qui cum primum labalatum apprehenderint, proxima putatione disponantur omnibusque amâs alapis re-

rige vers sa cime. Une fois que la vigne est marquée à l'arbre, les agriculteurs lui imposent des lois constantes : la plupart garnissent les étages inférieurs de beaucoup de sarments, pour avoir une plus grande quantité de fruits et trouver plus d'aisance dans la culture. Mais ceux qui recherchent la qualité du vin excitent la vigne à monter au plus haut des arbres, et, à mesure qu'elle jette de nouveau bois, ils attirent ce bois vers la branche de l'arbre la plus élevée, de façon que le plus haut de la vigne gagne toujours le plus haut de l'arbre; c'est-à-dire que les deux branches à fruit les plus élevées de la vigne s'unissent au tronc de l'arbre vers sa cime, à laquelle tend leur direction; de sorte qu'à mesure qu'une branche de l'arbre se fortifie, elle reçoit la vigne entre ses bras. On mettra sur les plus fortes branches de l'arbre un plus grand nombre de branches à fruit de la vigne, qui seront toutes séparées les unes des autres; au lieu qu'on en mettra moins sur les plus petites. On attachera la jeune vigne à l'arbre avec trois tours : l'un qui sera lié à la ceisse de l'arbre à quatre pieds de distance de la terre, l'autre qui arrêtera la vigne par le haut, et le troisième qui l'embrassera par le milieu. Il n'en faut pas mettre par le bas, parce que cela diminuerait les forces de la vigne : on le regarde cependant quelquefois comme nécessaire, lorsque l'arbre ayant été tronqué n'a point de branches, ou que la vigne a trop de vigueur et qu'elle s'étend trop. Les autres points à observer dans la taille sont de couper toutes les anciennes branches qui auront rapporté du fruit l'année précédente, et de laisser les nouvelles en les débarrassant partout de leurs vrilles, et en coupant les rejetons qu'elles peuvent avoir produits; comme aussi de

laisser tomber par la pointe des rameaux de l'arbre les branches les plus éloignées de la vigne préférablement aux autres si elle est abondante, les plus voisines du cep si elle est maigre, et celles du milieu si elle est d'une qualité moyenne, parce que les branches les plus éloignées sont celles qui rapportent le plus de fruit, et que les plus voisines du tronc sont celles qui l'épuisent et qui l'exténuent le moins. Il est aussi fort utile aux vignes d'être délicates toutes les années, parce qu'on les éclaircit alors plus commodément, et qu'elles se rafraîchissent lorsqu'elles sont liées à une autre place, outre qu'elles sont moins blessées et qu'elles s'en portent mieux. Il faut encore mettre les branches à fruit sur les étages, de façon qu'elles y soient liées au-dessus du troisième ou du quatrième bourgeon avant d'en descendre, et ne point serrer la ligature, de crainte qu'elle ne coupe le sarment. Mais si l'étage est si éloigné qu'on ne puisse pas y conduire commodément la branche de la vigne, on l'attachera sur la vigne même, en la liant au-dessus du troisième bourgeon. Nous prescrivons ceci, parce que la partie de la branche qui descend de l'étage est celle qui se charge de fruits; au lieu que celle qui est attachée avec un lien tend à monter plus haut, et fournit du bois pour l'année suivante. Au reste, les branches elles-mêmes sont de deux sortes : les unes sortent du bois dur, et, comme elles ne rapportent communément la première année que des feuilles sans fruit, on les appelle *pampinarij*; les autres sortent d'une branche qui a un an, et on les appelle *fructuarij*, parce qu'elles produisent des fruits. Pour avoir toujours dans une vigne une grande quantité de ces dernières, on lie les branches au troisième bourgeon, afin que tout ce

superius tabulatum excitabitur, relicta semper una materia, quæ applicata trunci cacumen arboris spectet. Jamque viti constituta certa lex ab agricolis imponitur : plerique una tabulata materiis frequentant, uberiores fructum et magis facilem cultum sequentes. At qui bonitatem vini student, in summis arboribus vitem promouent : ut quæque materia seclabit, ita in celissimum quæque ramum extendunt, sic, ut summa vitis summam arbores sequatur, id est, ut duo palmities extremi trunci arboris applicentur, qui cacumen ejus spectent, et prout quisque ramus convahit, vitem accipiat. Plenioribus ramis plures palmities alius ab alio separati imponantur, gracilibus pauciores; vitisque novella tribus foris ad arborem religatur, uno, qui est in crure arboris a terra quatuor pedibus distans; altero, qui summa parte vitem capit; tertio, qui mediam vitem complectitur. Torum inani imponi non oportet, quoniam vires vitis adimit. Interdum tamen necessarius habetur, cum aut arbor sine ramis truncata est, aut vitis prævalens in luxuriam evagatur. Cetera palmities folio talis est, ut veteres palmities, quibus proximi anni fructus pendunt, omnes reciduntur; novi, circumcisis undique capreis et nopifibus, qui ex his nati sunt, amputatis, submittantur : et si lecta vitis est, ultimi pa-

luis palmities per cacumina ramorum præcipitentur; si gracilis, trunci proximi, si mediocriter, medi; quoniam ultimus palmas plurimum fructum affert, proximus minimum vitem exhaurit atque attenuat. Maxime autem prodest vitibus, omnibus annis resolvi. Nam et commodius emolantur, et refrigerantur, cum alio loco alligatæ sunt, minusque lechantur, ac melius convalescunt. Atque ipsos palmities ita tabulatis superponi convenit, ut a tertia gemma vel quarta religati dependant, easque non constringi, ne sarmentum vitine præcidatur. Quod si ita longe tabulatum est, ut materia parum commode in id perducî possit, palmitem ipsum viti alligatum supra tertiam gemmam religabimus. Hoc ideo fieri præcipimus, quia que pars palmitis præcipitata est, ea fretu induruit; at que vinculo adnexa sursum tendit, ea materiam sequenti anno præbet. Sed ipsorum palmitem duo genera sunt : alterum, quod ex dero provenit, quod quia primo anno plerumque frondem sine fructu affert, pampinarium vocant; alterum, quod ex amiculo palmite procreatur : quod quia prolixius creat, fructuarium appellant. Cuius ut semper habeamus copiam [in vinea.] palmitem partes ad tres gemmas religanda sunt, ut quicquid infra vincendum est materias exigit. Cum deinde annis et robore vitis con-



qui est au-dessous de la ligature donne du bois. Lorsqu'ensuite la vigne aura augmenté en force en prenant des années, il faudra faire aller, sur les arbres qui se trouveront dans son voisinage, de longs sarments que l'on coupera néanmoins un bout de deux ans pour en faire passer de plus tendres à leur place, parce que les vieux sarments fatiguent la vigne. On est aussi quelquefois dans l'usage, quand la vigne ne peut pas embrasser l'arbre dans son entier, d'en coucher une partie en terre pour en faire venir deux ou trois provins, qu'on fera monter à l'arbre, afin qu'il soit plus tôt couvert, en se trouvant environné d'une grande quantité de ceps. On ne doit pas laisser à une jeune vigne de sarments *pampinarii*, à moins qu'ils ne sortent d'un endroit où il sera nécessaire de les laisser, pour les marier par la suite à une branche de l'arbre qui aura perdu ceux qui la garnissaient. Pour ce qui est des vieilles vignes, les sarments à feuilles dits *pampinarii*, qui y sont nés dans une place convenable, leur sont utiles; et on fait bien de les y laisser pour la plus grande partie, en les taillant au troisième bourgeon, parce qu'ils donnent du bois l'année suivante. Tout pampre né dans une place convenable, qui aura été rompu, soit lorsqu'on taillait la vigne, soit lorsqu'on la liait, ne doit pas être retranché pour peu qu'il lui reste un bourgeon, parce que l'année d'ensuite il donnera infailliblement des pampres, qui seront d'autant plus forts que ce bourgeon sera unique. On appelle *præcipites* (branches précipitées) les branches à fruit qui sont sorties de celles de l'année, et que l'on attache au bois dur. Ces sortes de pampres rapportent à la vérité beaucoup de fruit, mais aussi ils font bien du tort à la mère. C'est pourquoi il ne faut pas en précipiter, si ce n'est de l'extrémité des branches de l'arbre, ou dans le cas où la vigne serait montée plus haut que la cime de l'arbre.

Si cependant quelqu'un voulait laisser les branches de cette espèce, dans la vue d'avoir beaucoup de fruit, il faudrait qu'il commençât par les tortiller, ensuite qu'il les liât, et enfin qu'il les précipitât. En effet, elles jetteront pour lors une quantité de sarments derrière l'endroit où on les aura tordues, et, toutes précipitées qu'elles seront, elles attireront moins à elles les forces de la vigne, quoiqu'en donnant du fruit avec abondance. Il ne faut pas laisser plus d'une année les branches précipitées. Il y a une autre espèce de branche à fruit qui sort d'une jeune branche, et que l'on attache dans le tendre de cette branche pour la laisser pendre : nous l'appelons *bois tout court (materia)*, et elle donne du fruit et de nouveaux sarments en abondance. On donne encore à deux pampres venus d'une même tige, qu'on a laissés à la vigne, le nom de *materia* : j'ai montré plus haut quelle était la nature des sarments à feuilles dits *pampinarii*. Le pampre nommé pampre fourcheon (*foecaneus*) est celui qui vient dans l'entre-deux des bras, comme au milieu d'une fourche (*furca*). J'ai observé que c'est la pire de toutes les tiges, parce qu'elle ne rapporte point de fruits, et qu'elle étendue les deux bras entre lesquels elle est née; c'est pourquoi il faut la retrancher. Bien des gens se sont trompés en s'imaginant que lorsqu'une vigne était forte et bien fertile, elle devenait encore plus fertile si on la surchargeait et qu'on lui laissât beaucoup de branches à fruit, puisqu'il arrive au contraire que plus une vigne a de branches, plus elle donne de pampres, et que par conséquent, étant couverte de beaucoup de feuilles, elle quitte plus mal sa fleur, retient plus longtemps le brouillard et la rosée, et perd toutes ses grappes. Je pense donc que lorsqu'une vigne est forte, on fera bien de la distribuer sur les branches de l'arbre, de disperser ses longs

valuit, traduces in proximam quamque arborem mittende, easque post biennium amputare [simul] atque altas teneriores transmittere convenit. Nam velutiste vitem fatigant. Nonniamquam etiam cum arborem totum vitis comprehendere nequit, ex usu fuit partem aliquam ejus dellexam terræ immergere, et rursus ad eandem arborem duas vel tres propagines excitare, quæ pluribus vitibus circumventa celerius vestiat. Viti novellæ pampinarum immitti non oportet, nisi necessario loco natus est, ut vitium ratum maritet. Veteribus vitibus loco nati palmites pampinarii utiles sunt, et plerique ad tertiam gemmam resse si optime submittuntur. Nam insequentî anno materias fundunt, quisquis autem pampinus loco natus in exultando vel alligando fractus est, modo ut aliquam gemmam habuerit, ex toto tolli non oportet : quoniam proximo anno vel validiorem materiam ex una crebit. Præcipites palmitis dicuntur, qui de hominis vigis enati in duro alligantur. Hi plurimum fructus afferunt, sed plurimum matris nocent. Itaque nisi extremis ramis, aut si vitis arborem circumvenit, præcipitari palmitem non oportet. Quod si

tamen id genus colis propter fructum submittere quis velit, palmitem colit. Deinde ita alliget et præcipiet. Nam et post eum locum quem intorsis, la tam materiam citabit, et præcipitata minus vitium in se trahet, quamvis fractus exuberet. Præcipitem vero plus anno pati non oportet. Alterum est genus palmitis, quod de novello nascitur, et in tenero alligatum dependet : materiam vocamus; ea et fructum et nova flagella bene procreat : et jam si ex uno capite due vitæ submittantur, tamen utraque materia ducitur; nam pampinatus quam vin habeat, supra docui. Fœcaneus est, qui inter duo brachia velut in furca de medio nascitur. Eum colere determinum esse compertum, quod neque fructum ferat, et utraque brachia, inter quæ natus est, attenet. Itaque tollendus est. Plerique vitem validam et luxuriosam falso crederentur fecerent fieri, si multis palmitibus submissis oneretur. Nam ex pluribus vigis plures pampinus creant, et cum se multa fronte capient, pignus delibet, nebulasque et rores ditius continet, minusque uvam pendit. Validum ergo vitem in ramis deducere censeo, et tradidit plus dispergere atque diste-

sarments sur les arbres voisins, et de l'éclaircir, en précipitant une partie des branches à fruit ; si elle est moins fertile, il faudrait abandonner ses *materie* en liberté. Au surplus, autant un plant d'arbres mariés à des vignes est recommandable par ses fruits et par la beauté de son aspect lorsqu'il est bien garni, autant il est infructueux et sans grâce lorsque la vieillesse l'a dégarni. Pour empêcher que cet accideut n'arrive, un chef de famille attentif doit ôter le premier arbre qui se trouvera accablé de vieillesse, pour lui en substituer un autre plus jeune : auquel cas il évitera de se servir de marcottes, quoiqu'il en ait la faculté ; mais il préférera des provins pris dans le voisinage. Au reste, tel de ces deux partis qu'il preme, il suivra la méthode que nous avons déjà donnée. C'est assez de préceptes pour les plants d'arbres mariés aux vignes à la façon d'Italie.

VII. Il y a une autre espèce de plants d'arbres mariés aux vignes, qui est d'usage dans la Gaule : on l'appelle *rumpotinum*. Il faut pour cette espèce de plant des arbres bas et peu chargés de feuilles. L'aulnier paraît y être très-convenable : c'est un arbre semblable au cornouiller. Il y a bien des personnes qui disposent encore pour ce plant des charmes, des cornouillers et des frênes sauvages, et quelquefois même des saules. Mais il ne faut employer le saule que dans les terrains humides, ou les autres arbres viendraient difficilement, parce que cet arbre corrompt le goût du vin. On pourra aussi y mettre des ormes en les élevant dans leur jeunesse, et en les soignant de façon qu'ils ne montent pas à plus de quinze pieds de hauteur. Car j'ai remarqué qu'ordinairement ces *rumpotina* sont faits de façon que leurs étages ne vont qu'à huit pieds dans les lieux secs et

montagneux, et à douze dans les lieux plats et humides. Communément on divise ces arbres en trois branches, à chacune desquelles on laisse de deux côtés plusieurs bras ; après quoi on retranche presque toutes les autres branches dans le temps qu'on taille la vigne, de peur qu'elles ne lui donnent trop d'ombre. Si l'on ne sème pas de blé sous les arbres des *rumpotina*, on les espace à vingt pieds de distance des deux côtés ; mais si l'on s'adonne à y mettre du grain, on laisse entre eux quarante pieds de distance d'un côté, et vingt de l'autre. Le reste de la culture est la même que pour les plants d'arbres mariés à des vignes à la façon d'Italie, c'est-à-dire qu'on dépose les vignes dans de longs fossés, qu'on les cultive avec autant de soin, qu'on les distribue sur les branches des arbres ; enfin qu'on fait passer d'arbre en arbre de nouveaux sarments longs que l'on attache ensemble, et que l'on renouvelle toutes les années en coupant les anciens. Si un de ces longs sarments, qui passent d'arbre en arbre, ne peut pas atteindre son voisin, on les réunit par le moyen d'une baguette que l'on attache en travers. Lorsqu'ensuite le poids du fruit les fait courber, on les soutient avec des appuis qu'on met par-dessous. Au reste, plus on labouré profondément et plus on bêche au pied des plants d'arbres de cette espèce mariés à des vignes, ainsi qu'au pied de toute autre espèce d'arbres, plus ils rapportent de fruits : on voit par ce que nous avons dit plus haut s'il est de l'utilité du chef de famille de viser à cette abondance de fruits.

VIII. La culture de tous les autres arbres est à la vérité beaucoup plus simple que celle de la vigne ; mais l'olivier est celui de tous qui entraîne le moins de dépenses, quoiqu'il tiene le

rare, ceterosque vinearios coles precipitare, et si minus luxuriabit, solutas materias relinquere ; ea ratio vitem feraciorum faciet. Sed ut densum arbutum commendabile fructu et decore est, sic ubi vetustate rarescit, pariter imile et invenustum est. Quod ne fiat, diligentis patrifamilias est, primum quoniam arborem senio defectam tollere, et in ejus locum novellam resititueri, [vitem queat] nec tam vivitradie frequentare, ea etsi sit facultas, sed, quod est longe melius, ex proximo propagare. Cuius utriusque ratio consimilis est et quam tradidimus. Atque hanc de Italia arbutis satis preceperimus.

VII. Est et alterum genus arbuti Gallici, quod vocatur *rumpotinum*. Id desiderat arborem humilem vae fondosam. Cui rei maxime videtur esse idonea opulus : ea est arbor como similis. Quin etiam cornus et carpinus et omnis non numpam, et salix a plerisque in hoc ipsum disponitur. Sed salix nisi in agrestis locis, ubi aliae arbores difficiliter comprehendunt, ponenda non est, quia vini saporem infestat. Potest etiam ulmus sic disponi, ut adhuc tenera decemumetur, ne altitudinem quindecim pedum excedat. Nam lere ita constitutum *rumpotinum* animadverti, ut ad octo pedes locis siccis et clivosis, ad duo-

decim locis planis et nigrinis tabulata disponantur. Plerumque autem ea arbor in tres ramos dividitur, quibus singulis ab utraque parte complura brachia submittuntur, tum omnes penae virge, ne imbrent, eo tempore quo vitis putat, abraduntur. Arboribus *rumpotinis*, si fumentum non inseritur, in utranque partem viginti pedum spatia interveniunt : al si segitillas indulgetur, in alteram partem quadraginta pedes, in alteram viginti relinquuntur. Cetera simili ratione atque in arbutis Italico administrantur, ut vitis longis scrobibus deponantur, ut eadem diligenter curentur, atque in ramos deducantur, ut novi traducere omnibus annis inter se ex arboribus proximis connectantur, et veteres deciduntur. Si tralix traducere non contingit, media virga inter eas deligetur. Cum deinde fructus pondere ingredit, subjectis adminiculis sustineatur. Hoc autem genus arbuti ceteraque omnes arbores quanto altius atantur et circumfodiuntur, majore fructu exuberant ; quod an expediat patrifamilias facere, relictus docet.

VIII. Omnis tamen arboris cultus simplicior quam vinearum est, longaque ex omnibus stilpibus minorem impensam desiderat olea, quae prima omnium arborum est.

premier rang entre eux. En effet, quoiqu'il ne rapporte pas de fruits toutes les années de suite, mais seulement de deux années l'une à peu près, cependant il mérite le plus grand égard, tant parce qu'il se soutient sans une grande culture, et que, lorsqu'il n'a ni fleurs ni fruits, il ne demande presque aucune dépense, ou que, pour peu qu'on en fasse, ses fruits se multiplient à proportion de cette dépense, que parce que, lorsqu'il est négligé pendant une suite d'années, il ne manque point comme la vigne, mais qu'il rapporte dans ce temps-là même quelque profit au chef de famille, et qu'il ne lui faut qu'un an pour se corriger, pour peu qu'on le cultive de nouveau. C'est aussi pour cela que nous avons cru devoir donner avec soin des préceptes particuliers sur cette espèce d'arbre. Je crois qu'il y a bien des sortes d'olives ainsi que de raisins, mais il n'en est venu que dix à ma connaissance; savoir, l'olive *Pausia*, l'*Algiana*, celle de *Licinus*, celle de *Sergia*, la *Neria*, la *Calminia*, l'*Orchis*, la *Regia* (royale), la *Cercites* (allongée) et la *Murtea* (de myrte). De toutes ces olives, la plus agreable est la *Pausia*, comme la *Regia* (royale) est la plus belle: ces deux espèces sont plutôt bonnes à manger que propres à faire de l'huile. Si l'huile que l'on tire de la *Pausia* est d'un goût excellent tant qu'elle est verte, il faut convenir qu'elle se gâte en vieillissant. De même l'*Orchis* et la *Cercites* sont meilleures à manger qu'à faire de l'huile. Celle de *Licinus* donne la meilleure huile, celle de *Sergia* en donne la plus abondamment; et communément les plus grandes olives sont les meilleures à manger, comme les plus petites sont les meilleures dont on puisse tirer de l'huile. Aucune de ces espèces ne peut souffrir une température brûlante, non plus qu'une température glaciale: c'est pourquoi el-

les se plaisent sur les collines septentrionales dans les pays très-chauds, et sur les méridionales dans les pays froids. Elles n'aiment pas encore les terrains bas, ainsi que les terrains trop élevés; mais elles préfèrent les pentes douces, telles que celles que nous voyons chez les Sabins dans l'Italie, ou par toute la province de Bétique. Bien des gens sont dans l'opinion que cet arbre ne peut pas vivre, ou qu'au moins il n'est pas fertile, à une distance de plus de soixante milles de la mer, quoiqu'il réussisse dans des climats qui en sont plus éloignés. La *Pausia* souffre très-bien le chaud, et l'olive de *Sergia* le froid. Le meilleur terrain pour les olives est celui dont le fond est de gravier, pourvu qu'il s'y trouve au-dessus de l'argile mêlée au sable. Celui dont le sable est gras ne leur est pas moins favorable; les terres compactes même s'accroissent très-bien de cet arbre, pour peu qu'elles soient moites et grasses. Mais il ne veut point d'un terrain où il n'y ait que de l'argile, surtout si les eaux y sourdent, et qu'elles y séjourneront toujours en grande quantité. Les terres qui ne renferment qu'un sable maigre et du gravier pur lui sont aussi contraires; en effet, quoique l'olivier n'y péricisse pas, il n'y profite néanmoins jamais. On peut cependant le planter dans une terre à blé, ou dans des lieux qui auront porté auparavant des arbusiers ou des yeuses. Pour ce qui est du chêne, il laisse dans la terre, même après qu'il est abattu, des racines qui sont nuisibles aux plants d'oliviers, et dont le poison tue ces arbres. Voilà ce que j'avais à vous dire de cet arbre en général. Je vais actuellement passer au détail de sa culture.

IX. On préparera la pépinière destinée à multiplier les plants d'oliviers dans un lieu bien aéré, dont le terrain soit médiocrement fort, mais

Nam quamvis non continuis annis, sed fere altero quoque factum affert, eximia tamen eius ratio est, quod levi cultu sustentitur, et cum se non induit, vix ullam impensam possit. Sed et si quam recipit, subinde fructus multiplicat: neglecta compluribus annis non ut vinea deficit, eoque ipso tempore aliquid etiam indeum patrifamilias præstat, et cum adhibita cultura est, uno anno emendatur. Quare etiam nos in hoc genere arboris diligenter præcipere consuevimus. Obstatum, sicut vitium, plurima genera esse arborum, sed in modum notitiam decem omnino pervenimus: Pausia, Algiana, Lemnana, Sergia, Neria, Calminia, Orchis, Regia, Cercitis, Murtea. Ex quibus hactenus jucundissima est Pausia, speciosissima Regia, sed utraq; potius escæ, quam oleo est idonea. Pausia tamen oleum saporis egregii, dum virile est; vetustate corrumpitur. Orchis quoque et Radius melius ad escam quam in lixorem stringitur. Oleum optimam Lemnia dat, plurimum Sergia: omnique oleis in præfata loca exeam, minor oleo est aptior. Nulla ex his generibus, aut præferendum, aut gelidum statum celi patitur. Itaque æstuosos locos septentrionali colle, frigidos meridiano gignit. Sed neque

depressos locos neque arida, magisque modicos olivos amat, quales in Italia Sabinorum vel tota provincia Bætica videntur. Hanc arborum plerique existimant ultra miliarium sexagesimum a mari aut non vivere aut non esse feracem. Sed in ipsiusdani locis recte valet. Optime vapores sustinet Pausia, ferax Sergia. Aptissimum genus terræ est oleis, cui glarea subest, si superposita creta sabulo admista est. Non minus probabile est solum, ubi pinguis sabulo est. Sed et densior terra, si virida et læta est, commode recipit hanc arborum. Creta ex toto repudianda est: magis etiam scaturigenosa, et in qua semper id coarctatur. Humum est et in creta sabulo macti, et nulla glarea. Nam etsi non emoritur in eiusmodi solo, non parum tamen convalescit. Potest tamen in agro humerario sari, vel ubi arbutus, aut ilex steterant. Nam perierunt etiam ex ista radices noxas olivæ reliquit, quamvis vix emicat oleum. Hanc in universum de toto genere lignis arboris habui dicere. Nunc per partes culturam eius exsequar.

IX. Seminarum olivæ præ paratæ cælo libero, terreno modice valido, sed succoso, neque densa neque solito solo, potius tamen resolutio; id genus fere terræ agree

plein de suc, et d'un grain qui ne soit ni compacte ni trop meuble, mais cependant plutôt de cette dernière qualité que de la première. Ces sortes de terres sont presque noires. Lorsqu'on aura labouré ce terrain au *pastinum* à trois pieds de profondeur, et qu'on l'aura environné d'un fosse profond pour en interdire l'entrée aux bestiaux, on le laissera fermenter. Cela fait, on prendra sur les arbres les plus fertiles de jeunes branches longues, bien brillantes et faciles à empoigner, c'est-à-dire, de la grosseur d'un manche d'instrument; on les coupera sur-le-champ pour avoir des boutures très-fraîches, en prenant garde d'endommager l'écorce, ou une partie de la bouture autre que celle à laquelle on aura appliqué la scie. On évitera facilement cet accident, en mettant un étai en forme de fourche sous la branche que l'on sera prêt à couper, et en malfaissant de foin ou de paille la partie de cet étai sur laquelle posera cette branche, afin que les boutures y soient couchées mollement, et que leur écorce ne coure aucun risque quand on les coupera. On les sciera ensuite de la longueur d'un pied et demi, et on ragréera des deux côtés avec la serpette l'endroit de la plaie. On y fera aussi une marque avec de la sanguine, afin de les mettre en terre dans la même position où elles étaient sur l'arbre, et de façon qu'elles soient dirigées de même par leur extrémité inférieure vers la terre, et par leur cime vers le ciel. Car si on renversait la bouture en la mettant en terre, elle prendrait difficilement et serait éternellement stérile, même après avoir acquis la plus grande vigueur. Il faudra enduire la tête et le pied des boutures de fumier mêlé avec de la cendre, et les enterrer entièrement, et de façon qu'elles soient recouvertes de terre ameublie à la hauteur de quatre doigts. On met à cause de

cela, à une petite distance auprès d'elles, deux signaux d'un bois quelconque, un de chaque côté, mais attachés ensemble à l'aide d'un lien qui les unit par en haut, de peur qu'étant isolés, ils ne soient facilement renversés. L'objet de ces signaux est de prévenir l'ignorance des laboureurs, et d'empêcher que les boutures qui auront été plantées ne soient lésées lorsqu'on voudra cultiver la pépinière au hoyau ou au sarcloir. Il y a des personnes qui croient que le mieux est de transplanter dans des pépinières les bouquets des oliviers sauvages, en les arrangeant de même : mais qu'on les plante de l'une ou de l'autre façon, on doit toujours le faire après l'équinoxe du printemps, comme on doit aussi les sarcler le plus souvent que l'on pourra la première année, et les cultiver au râteau la seconde année et les suivantes, aussitôt que les petites racines de ces plantes auront commencé à prendre des forces. Mais il faudra s'abstenir pendant deux ans de les tailler; et la troisième année on leur laissera à chacune deux branches, en sarclant fréquemment la pépinière. La quatrième année, on coupera la plus faible de ces deux branches. Au bout de cinq ans de cette culture, ce seront de petits arbres bons à être transférés. On les transfère à propos dans le plant des oliviers pendant l'automne, si le terrain est sec et qu'il ne soit point marécageux, ou au printemps un peu avant qu'ils germent, s'il est gras et humide. On leur prépare un an d'avance des fosses de quatre pieds de profondeur, et même, si le temps n'a pas été favorable, on brûle de la paille dans ces fosses avant de les y mettre, afin que le feu ramollisse la terre, comme le soleil ou la gelée auraient dû le faire. L'intervalle entre les rangées doit être au moins de soixante pieds d'un côté et de quarante de l'autre, si le terrain est gras

est. Quam cum in tres pedes pastinaveris, et alta fossa circumdederis, ne alius perori detur, fermentari sinito. Tunc ramos novellos proceros et nitidos, quos comprehensos manus possit circumvenire, hoc est manubrii crassitudine, feracissimis arboribus admitto, et [ex his] quam recentissimas taleas recido, ita ut ne corticem aut ullam aliam partem, quam qua serra præciderit, ledas. Hoc autem facile contingit, si prius varum feceris, et eam partem, supra quam rami secutus es, feno aut stramentis texeris, ut molliter et sine noxa taleas superpositæ secentur. Taleas deinde sesquipedales serra præcideris, atque earum plagæ utraque parte fæce levetur, et rubrica notentur, ut sic quemadmodum in arbore sicerat ramus, ita parte una terram et cæmine cæcum spectans deponatur. Nam si inversa mergatur, difficile compendebit, et cum validius convalescit, sterilis in perpetuum erit. Sed oportebit talearum capita et mas partes misto limo cum cinere oblinire, et ita totas eas immergi, ut pulvis terra digitis quatuor alte superveniat. Sed binis indicibus ex utraque parte muniantur: hi sunt de qualibet arbore brevi spatio juxta eas positi,

et [in summa parte] inter se vinculo connexi, ne facile singuli decedantur. Hoc facere utile est propter fossorum ignorantiam, ut cum bidentibus aut sarculis seminarium colere institueris, depositæ taleæ non ledantur. Quidam melius existimant radicem oculis silvestrium olearum hortulos evolvere, et simili ratione disponere: sed utrumque debet post vernali æquinoctio fieri, et quam frequentissime seminarium primo anno sarri: postero et sequentibus, cum jam radicle seminum convalescant, rastris excoli. Sed biennio a putatione abstinere, tertio anno singulis seminibus limos ramulos relinquere, et frequenter sarri seminarium convenit. Quarto anno ex duobus ramis inferiori amputandus est. Sic excolite quinque annis atque habiles translationi sunt. Plante autem in oliveto disponantur optime siccis minimeque uliginosis agris per autumnum, lætis et humidis verno tempore, paulo ante, quam germinet. Atque ipsis scrobes quaterum pedum præparantur anno ante: vel si tempus non largitur, prius quam deponatur arbores, stramentis atque virgis injectis incendunt scrobes, ut eos ignis patres faciat, quos sol et pruina facere deberat. Spatium inter

et destiné à porter du blé, ou de vingt-cinq s'il est maigre et qu'il ne soit point convenable aux grains. Mais il faut que la face des rangées soit tournée vers le point d'où souffle le vent *Favonius*, afin que ce vent les rafraîchisse en etc. Voici comment on s'y prend pour transférer ces petits arbres : avant de les déplanter, on marque avec de la sanguine la partie qui était tournée au midi, afin de les planter de la même manière qu'ils l'étaient dans la pépinière. Ensuite on fait en sorte de laisser de la terre autour de l'arbre environ l'espace d'un pied, afin de l'arracher avec cette motte. Pour empêcher que cette motte ne se brise lorsqu'on déplantera l'arbre, il faut préparer de petites baguettes de branches d'arbres liées ensemble, que l'on appliquera à la motte de terre avant de l'enlever, et que l'on liera sur ses côtés avec de l'osier, de façon que la terre étant resserrée par ces baguettes soit retenue comme dans une prison. L'arbre étant ensuite déraciné, on travaillera légèrement la motte de terre avec une bêche, et on attachera par-dessous des branches d'arbres sur lesquelles on le transportera. Avant de le déposer dans la fosse qui lui est destinée, il faudra en fouiller le fond avec le hoyau, ensuite jeter dedans la terre qui aura été labourée à la charrue (si cependant la superficie de cette terre est grasse), et mettre dessous un lit d'orge. S'il y a de l'eau dans les fosses, il faudra la tarir entièrement avant d'y déposer les arbres, ensuite y jeter de petites pierres, ou du gravier mêlé avec de la terre grasse; enfin quand les arbres seront déposés, il faudra échançurer alentour les côtés de la fosse, et y mêler un peu de fumier avec la terre. Si l'on ne trouve pas à propos de planter l'arbre avec sa motte, il sera très-bon alors d'en dépouiller le tronc

de toutes ses branches, et de le déposer dans une fosse ou dans une tranchée après avoir ragré ces plaies, et les avoir enduites de fumier et de cendre. Le tronc le plus propre à être transféré est celui qui est de la grosseur du bras : on pourra néanmoins en transférer de beaucoup plus gros et de plus robustes; auquel cas il faudra les déposer de façon qu'ils n'excellent que de très-peu le niveau de la fosse, pourvu qu'il n'y ait point de risque à courir de la part des bestiaux, parce que c'est le moyen qu'ils donnent plus de feuillages. Si cependant on n'a pas d'autre moyen de les garantir des bestiaux, il faudra les élever davantage de terre, afin qu'ils soient à l'abri de ce danger. Il faut encore les arroser dans les temps de sécheresse, et ne leur faire sentir le fer qu'au bout de deux ans; la première année on en retranchera les rejetons, en ne leur laissant qu'une seule tige qui sera plus haute que le plus grand bœuf, de peur que par la suite cet animal en labourant ne se blesse la cuisse ou quelque autre partie du corps contre ces arbres. Il est aussi très-bon de les munir de haies alentour après qu'ils sont plantés, et de distribuer le plant (quand il est formé et en état de produire des fruits) en deux portions qui porteront du fruit chacune leur année, parce que l'olivier n'est pas fertile deux années de suite; mais comme il donne des tiges dans l'année pendant laquelle le terrain n'est pas ensemencé sous lui, et qu'il produit des fruits dans celle où il est ensemencé, il arrive de là que le plant étant ainsi distribué, est d'un rapport égal toutes les années. Du reste, il faut labourer le plant à la charrue au moins deux fois par an, et fouiller profondément au pied des arbres avec le hoyau. Lorsque la terre vient à se fendre après

ordines minimum esse debet pingui et frumentario solo sexagenum pedum in alteram partem, atque in alteram quadragenum : macro nec idoneo segetibus, quinum et vicenum pedum. Sed in Favonium drigi ordines conveniunt, ut astivo petulatu refrigerantur. Ipse autem arborculæ hoc modo possunt transferri : antequam explantes arborculam, rubrica notata partem ejus, quæ meridientem spectat, ut eodem modo, quo in seminario erat, deponatur. Deinde ut arborculæ spatium pedale in circuitu relinquatur, atque ita cum suo circumdæ planta eruat. Qui caspes in eximendo ne resolvantur, nodulos singulos virgarum inter se connexas facere oportet, easque pala, quæ eximantur, applicare, et viminibus ita innectere, ut constructa terra velut inclusa teneatur. Tum subito parte ima leviter pala commovere, et suppositis virgis alligare, atque plantam transferre. Quæ antequam deponantur, oportet solum srobis humi latere latentibus : deinde terram aratro subactam, si tamen pinguior erit summa hortus, immittere, et ita ordi et semina subnectere, et si consistet in s. robibus apra, ea omnis laudentur est, antequam demittantur arbores. Deinde ingrediendi minuti lapides vel glarea mixta pingui solo, deponitque semini-

bus latera scrobis circumcidenda, et aliquid stercoreis interponendum. Quod si cum sua terra planta non convenit, tum optimum est omni tronde privare foumum, atque levatis plagis, timoque et cinere oblitis, in scrobem vel sulcum deponere. Truncus autem aprior translationis est, qui brachiis crassitudinem habet. Poterit etiam longe majoris incrementi et robustioris transferri. Quæ ita conveniunt poni, ut si non periculum a pecore habeat, exiguum admodum supra scrobem emineat. Latius enim frondet. Si tamen incensus pecoris altius vitari non poterit, celsior truncus constituitur, ut sit innoxius ab injuria pecorum. Atque etiam aranda sunt plantæ, cum scitantes incessant, nec nisi post biennium ferro tangenda. Ac primo singulari debent, ita ut singulis saltem altitudinem maximam bovis excedat; deinde arando ne roxam las, atque parte corporis ostendat, optimum est etiam constitutas plantas circummunire cavis. Deinde constitutum jam et maturum olivum in duas partes dividere, quæ alternis annis fructu induantur. Neque enim olea continuo biennio uberant. Cum subjectus ager constitus non est, arbor esculentum agit : cum seminibus repletur, fructum offert; ita sic divinum olivetum omnibus annis æqualem reatum

le solstice, par la force de la chaleur, il faut veiller à ce que le soleil ne pénètre pas par ces crevasses jusqu'aux racines des arbres. On les déchaussera après l'équinoxe d'automne, et s'ils sont sur une hauteur, on disposera dans la partie supérieure de cette éminence des tranchées qui serviront à conduire l'eau bourbeuse jusqu'à leur souche. Ensuite il faudra arracher chaque année tous les seïons qui viennent au pied de ces arbres, et les fumer de trois en trois ans, ou les arroser de lie d'huile. En fumant un plant d'oliviers de la façon que j'ai proposée dans le second livre, on fera du bien par la même occasion aux grains qui y seront semés; mais si on ne veut chercher que l'avantage des arbres qui y seront plantés, il faudra leur donner à chacun en automne six livres de crottes de chèvres, ou un *modius* de cendre, ou un *congius* de lie d'huile, afin que ces fumiers, s'incorporant à la terre pendant l'hiver, maintiennent leurs racines dans un certain degré de chaleur. Il faut, quand ils se portent moins bien, les arroser de lie d'huile, parce que, s'il survient des vers ou d'autres animaux pendant l'hiver, cette liqueur les fera mourir. Il arrive encore souvent, tant dans les terrains secs que dans les terrains humides, que les arbres sont molestés par la mousse; auquel cas, si on ne les en délivre point avec le fer, ils ne se chargent ni de fruit, ni même de beaucoup de feuilles. Il faut aussi tailler un plant d'oliviers au bout d'un certain nombre d'années, car on ne doit pas oublier un ancien proverbe qui dit qu'en labourant un plant d'oliviers, on le prie de rapporter du fruit; qu'en le fumant on l'en supplie, mais qu'en le taillant on l'y contraint. Il suffira néanmoins de le faire tous les huit ans, de peur de couper trop souvent

les branches à fruit. Il arrive encore souvent que ces arbres, quoique très-touffus, ne rapportent aucun fruit. Il faut alors les percer avec une tarière gauloise, et faire passer par le trou qu'on y aura fait une bouture verte d'olivier sauvage: moyennant quoi l'arbre étant comme initié à une semence féconde deviendra plus fertile. Mais il faut aussi quelquefois le pousser, en lui donnant, sans le déchausser, de la lie d'huile dans laquelle il n'entre point de sel, avec de vieille urine de pore ou d'homme, l'une et l'autre dans une certaine quantité proportionnée à sa grandeur; car il n'en faudra qu'une urne pour les plus grands arbres, à moins qu'on n'y ajoute de l'eau à dose égale. Quelquefois aussi c'est le vice du terrain qui empêche les oliviers de donner du fruit. Voici comment on y remédiera: on les déchaussera en creusant à leur pied des lacs bien profonds; ensuite on y versera de la chaux en plus ou moins grande quantité, suivant la grandeur de l'arbre, de façon néanmoins qu'il en faudra toujours un *modius* pour les plus petits. Si ce remède n'y fait rien, on aura recours en dernière ressource à la greffe. Or nous dirons par la suite comment on doit s'y prendre pour greffer l'olivier. Il arrive aussi quelquefois qu'il se trouve dans l'olivier une branche un peu plus belle que les autres, auquel cas l'arbre tout entier tourne à mal, si on ne la coupe point. Ce que nous avons dit jusqu'ici sur les plants d'oliviers est suffisant. Restent les arbres fruitiers, sur lesquels nous allons donner des préceptes.

X. Avant de déposer en terre les semences de vos arbres fruitiers, il faut entourer soit de murailles ou de haies, soit d'un fossé escarpé, l'emplacement que vous destinez à votre verger, pour en interdire l'entrée non-seulement aux bestiaux,

adfert. Sed id minime bis anno arari debet: et hidentibus alte circumfoliari. Nam post solstitium cum terra aestibus hiat, curandum est, ne per rimas sol ad radices arborum penetret. Post æquinoctium autumnale ita sunt arbores abluquandæ, ut à superiore parte, si olea in clivo sit, melia excitentur, quæ limosam aquam ad eodem deducant. Omnis deinde solohe, quæ ex immo stirpe nata est, quotannis extirpanda est, ac tertio inque limo palulanda sunt oleæ. Atque eadem ratione stercorabitur olivum, quam in secundo libro proposui, si tamen segetibus prospicietur. At si ipsi tantummodo arboribus, satis facient singulis stercoris caprini sex libræ, (vel) stercoris sicci modii singuli, vel amureæ insulse congius (sufficiens). Stercoris autumnum debet ingei, ut permixtum hieme radices oleæ calefaciat. Amurea minus valentibus infundenda est. Nam per hiemem, si vermes atque alia solerunt animalia, hoc medicamentum necantur. Plurimumque etiam locis siccis et humidis arbores musco instillantur. Quem nisi terraento raseris, nec fructum nec latam frondem olea induet. Quin etiam compluribus interpositis annis olivum putandum est: nam veteris proverbii nemuisse convenit, cum qui aret olivum, cogere fructum;

qui stercoret, exorare, qui cadat, cogere. Quid tamen satis erit octavo anno fecisse, ne fructuarii ramu subinde amputentur. Solent etiam quamvis late arbores fructum non afferre. Eas terebrari gallica terebra convenit, atque ita in foramen viridem talem oleasti arcte immitti. Sic velut inita arbor forando semine fertilior extat. Sed sic hæc abluquatione adiuvanda est insula amurea insula cum suilla vel nostra muna veteri, cujus utriusque modus servatur. Nam maxime arbori, ut tantumdem aquæ miscatur, una abunde erit. Solent etiam vitio soli fructum oleæ negare. Cui rei sic medebimur. Altis gyris abluquabimus eas, deinde calcis pro magnitudine arboris plus minusve circumdabimus: sed minima arbor modum postulat. Hoc remedio si nihil fuerit effectum, ad presidium insitionis confugiendum erit. Quemadmodum autem olea inserenda sit, postmodo dicemus. Non nunquam etiam in olea; minus ramis cæteris aliquanto est letior. Quem nisi redelegas, tota arbor contristabitur. Ac de olivetis hæcenus divisæ satis est. Superest ratio pomiferarum arborum, cui rei deinceps præcepta dabimus.

X. Modum ponarum, priusquam semina seras circummure maceris oportet vel sepe vel fossa præcipiti, ut

mais même aux hommes, parce que si les cimes des plantes se trouvaient souvent touchées par les hommes ou rongées par les bestiaux, elles ne pourraient plus jamais prendre d'accroissement. Il est bon d'arranger les arbres par classes, et cela pour plusieurs raisons, mais surtout afin que les plus faibles ne soient pas opprimés par les plus forts ; d'autant que tous les arbres ne sont pas égaux entre eux, ni du côté de la force, ni du côté de la stature ; et qu'ils grandissent dans des intervalles de temps différents les uns des autres. La terre qui est convenable aux vignes l'est également aux arbres. Faites des fosses un an avant de les planter : moyennant cela le terrain se ramollira au soleil et à la pluie, et ce que vous y mettrez viendra plus tôt. Mais si vous voulez faire vos fosses la même année que vous planterez vos arbres, faites-les au moins deux mois d'avance ; ensuite échauffez-les en y brûlant de la paille : plus vous les ferez larges et ouvertes, plus les fruits que vous recueillerez seront beaux et abondants. On fera ces fosses semblables à des fours, dont le fond est plus ouvert que la gueule, tant afin que les racines trouvent plus d'espace pour s'étendre, et que l'ouverture étant étroite, le froid et le chaud y pénétreraient moins en hiver ou en été, qu'afin que la terre dont on les aura comblées ne soit point entraînée par les pluies, si le terrain va en pente. Éloignez les arbres les uns des autres en les plantant, afin que lorsqu'ils seront grands, ils trouvent un espace suffisant pour étendre leurs branches. En effet, si vous les plantez trop près les uns des autres, vous ne pourrez rien semer par-dessous, et ils ne produiront pas beaucoup de fruits, à moins que vous n'en arrachiez quel-

ques-uns par-ci par-là : c'est pourquoi il faut laisser quarante pieds d'intervalle, ou au moins trente, entre les rangées. Choisissez du plant dont la grosseur ne soit pas moindre que celle d'un manche de hoyau qui soit droit, haut, sans ulcères, et dont l'écorce soit entière : avec ces qualités il prendra bien et sous peu de temps. En prenant ces branches sur les arbres, ayez soin de choisir celles qui sont le plus exposées au soleil. Avant de transplanter de petits arbres, remarquez à quels vents ils étaient exposés auparavant, et ne les déplantiez que pour les transférer d'un lieu élevé et sec dans un terrain humide : ayez surtout soin qu'ils aient trois cornes et au moins trois pieds de hauteur. Si vous voulez mettre deux ou trois petits arbres dans la même fosse, prenez garde qu'ils ne se touchent entre eux, parce que s'ils se touchaient, il est constant qu'ils pourriraient, ou que les vers les feraient mourir. Lorsque vous mettrez vos plantes en terre, enfoncez de droite et de gauche jusqu'au fond de la fosse des poignées de sarmement de la grosseur du bras, de façon qu'elles en débordent un peu le niveau : cette précaution vous donnera la facilité de faire parvenir l'eau en été jusqu'à leurs racines. Vous mettrez en terre la graine des arbres ainsi que le plant garni de racines en automne, c'est-à-dire vers les calendes et les ides d'octobre : pour les autres natures de plant, vous les y mettrez au commencement du printemps, avant que la pousse commence. Pour empêcher que les teignes n'incommodent les plants de figuiers, vous mettrez, au fond des fosses où seront ces arbres, une bouture de lentisque, la cime renversée. Ne plantez pas le figuier quand il fait froid : il

non solum pecori, sed et homini transitum negare valeat ; quoniam si sepius cacumina manu praehaeta aut a pecoribus praeosa sunt, in perpetua semina incrementum capere nequeunt. Generatim autem disponere arbores utile est, maxime ne etiam imbecilla a valentiore premantur, quia nec vilibus nec magnitudine par est, imparique spatio temporis adolescit. Terra, quae vilibus apta est, etiam arboribus est utilis. Ante annum, quum seminare voles, scrobem fudit. Ita sole pluviae macerabitur, et quod positum est, cito comprehendet. At si eodem anno et scrobem facere, et arbores serere voles, minimum ante duos menses scrobes fudit, postea stramentis incensis calefacto : quos si latiores patentioreque lateris, latiores uberioreque fructus percipies. Sed scrobis ciliario similis sit, minus summo potentior, ut laxius radices vagentur, ac minus frigoris hieme, minusque aestate vaporis per angustum os penetret, etiam ut ciliosis locis terra, quae in eum congesta est, a pluvius non abluatur. Arbores variis intervallis scrito, ut cum creverint, spatium habeant, quo ramos extendant. Nam si spisse posueris, nec infra serere quid poteris, nec ipsa fructuose erunt, nisi intervuleris : itaque inter ordines quadragenis pedes minimumque tricenis relinquere convenit. Semina lege crassa non minus quam mactubrium bidentis, tecta, levia,

procera, sine ulceribus, integro libro. Ea bene, et celeriter comprehendunt. Si ex arboribus ramos sumes, de us quoque quotannis bonos et uberes fructus afferunt, eligito ab humeris qui sunt contra solem orientem. Si cum radice plantam posueris incrementum citius invenit quam ceteris quas severis. Arbor insita fructuosior est quam quae inserta non est, id est, quam quae ramos aut plantas ponetur. Sed ante quam arbusculas transferas, nota, quibus ventis antea fuerant constituta, postea manus admoveo, ut de clivo et sicco in humidum agrum transferas. Trifurcam maxime pono. Ea extol minime tribus pedibus. Scrobem scrobem ad tres arbusculas voles constituere, curabo, ne inter sese conficiant : quoniam multo contactu computrescent, aut vermiculis interibunt. Cum semina depones, dextera sinistraque usque in unum scrobem fasciculos samentorum laevi crassitudinis demittito, ita ut supra terram paulum extent, per quos aest de parvo labore aquam radicibus subministrare possis. Arbores ac semina cum radicibus autumno scrito, hoc est circa calendis et idus Octob. Primo vere antequam germinent arbores, deponito : ac ne tunc molesta sit seminum fides, in unum scrobem lentisque taleam inverso cacumine demittito. Fient trizobis ne scrito. Poda apica, callosa, glauca, interdum et saxata anat. Eiusmodi arbor cito convalescit, si scrobes amplius paten-

aime les lieux exposés au soleil, pleins de cailloux ou de gravier, et même quelquefois de rochers; et il grandit promptement, s'il lui fait des fosses grandes et larges. Les figuiers de toutes les espèces, quoique différents entre eux par le goût de leurs fruits et par l'aspect qu'ils présentent à l'œil, se plantent d'une seule et même façon; mais on a égard à la variété des terrains, en ce que, lorsque le terrain est froid en automne et aqueux, on y met des figues hâtives, afin d'en recueillir le fruit avant les pluies, et que, lorsqu'il est chaud, on y met des figues d'hiver. Mais si vous voulez rendre un figuier tardif, quoiqu'il ne le soit pas de sa nature, arrachez-en les petites figues qu'il donnera les premières, avant qu'elles soient mûres; après quoi il en reviendra d'autres qui se conserveront sur l'arbre jusqu'à l'hiver. Il est encore souvent utile de couper le bout des cimes du figuier lorsqu'il commence à donner des feuilles; c'est le moyen de rendre l'arbre plus fort et plus fertile. Il sera aussi toujours à propos, des que les figuiers auront commencés à se couvrir de feuilles, de détremper de la terre rouge dans de la lie d'huile, et de répandre cette composition sur leurs racines avec des excréments humains. Cette opération augmente l'abondance du fruit, et fait qu'il est plus plein et que sa chair est meilleure. Il faut surtout avoir des figuiers de Livie, d'Afrique, de Chalcidie, des figuiers *sulca*, des figuiers de Lydie, des figuiers *callistruhiæ*, des figuiers *topia*, des figuiers de Rhodes et de Libye, et des figuiers d'hiver, ainsi que de tous ceux qui promettent de donner du fruit deux ou trois fois par an. Plantez vers les calendes de février l'amandier, qui bourgeonne avant tout autre arbre : il veut une terre dure, chaude et sèche, puisque, si vous le mettez dans des terrains d'une autre qua-

lité, il pourrit très-communément. Avant de semer l'amande, il faut la faire tremper dans de l'eau mêlée de miel, qui ne soit pas trop douce : moyennant cela, lorsque l'arbre sera grand, il donnera du fruit de meilleur goût, et en attendant il se couvrira mieux de feuilles et plus promptement. Vous mettrez trois amandes en triangle, de façon qu'elles soient éloignées l'une de l'autre d'un *palmus* tout au moins, et que celle qui forme le sommet du triangle soit tournée au point du ciel d'où souffle le vent *Favonius*. Chacune des trois ne donnera qu'une seule racine et une seule tige; mais lorsque chacune de ces racines aura gagné le fond de la fosse, la dureté de la terre venant à s'opposer à son passage la fera recourber, et pour lors elle jettera d'autres racines nombreuses, qui sembleront former autant de branches. Voici la façon dont vous pourrez faire des amandes et des avelines de Tarente. Vous mettrez dans la fosse que vous leur destinerez de la terre bien pulvérisée à la hauteur d'un demi-pied, et vous y sèmerez de la graine de férule. Lorsque cette graine sera venue, vous cacherez une amande ou une aveline dépouillée de son écorce dans la moelle de la férule, que vous aurez fendue en deux à cet effet, et vous les mettrez ainsi en terre. Vous ferez cette opération avant les calendes de mars, ou même entre les nones et les ides de ce mois. Il faut semer dans le même temps les noix, les pignons et les châtaignes. Il est à propos de planter le greuadier depuis le temps que nous venons d'indiquer jusqu'aux calendes d'avril. Si son fruit est aigre ou peu doux, voici comme on le corrigera : on répandra sur ses racines de la fiente de porc, des excréments humains et de vieille urine. Cette précaution, en rendant l'arbre fertile, fera que son fruit sera vineux les premières années, et doux

tesque feceris. Ficorum genera, etsi sapore atque habito distant, uno modo, sed pro differentia aeris crescunt. Locis frigidis, et autumnali temporibus apocis præcocius ponito, ut ante pluviam fructum delicis : locis calidis libernas serito. At si voles ficum quamvis non natura seram facere, tum grossulos, prioremque fructum decimito, ita alterum eadem, quem in hiemem differet. Non unquam etiam, cum frondere ceperunt arbores, cacumina fici ferro summa prodest amputare : sic firmiores arbores et feraciores fiunt; ac semper conveniet, simulatque folia agere ceperit ficus, rubricam amuræ dimittere, et cum stercore humano ad radicem infundere. Ea res efficit uberiorem fructum, et factum fici plenioris ac meliorem. Serenda sunt autem præcipue Livianæ, Africanæ, Chalcidicæ, sulcæ, Lydiæ, callistruhiæ, topiæ, Rhodiæ, Libycæ, libernæ, omnes etiam bilene et trifloræ flosculi. Narem Græcam serito etiam cal. Febr., quia prima genuascat : agrum durum, calidum, siccum desiderat. Nam in locis diversis narem si deposueris, plerumque putrescit. Antequam narem deponas, in aqua malsa nec nimis dulci macerato. Ita juvenclioris saporis fructum, cum addeve-

rit, præbebit, et interim melius atque celerius frondebit. Ternas naves in trigonum statuito, ut nux a nave minime palmo absit, et anceps ad Favonium spectet. Omnis autem nux unam radicem mittit, et simpliciter stilo præcipit. Cum ad scribis solum radix pervenit, duritia humi coercita recurvatur, et ex se in modum ramorum alias radices emittit. Narem Græcam et Avellanam Tarentinam facere hoc modo poteris. In quo scribo destinaveris naves serere, in eo terram minutam pro modo semperdis ponito, ibique semen ferule repangito. Cum ferula fuerit enata, eam findito, et in medulla ejus sine putamine narem Græcam aut Avellanam abscondito, et ita adobruito. Hoc ante calend. Martias facito, vel etiam inter nonas et idus Mart. Eodem tempore juglandem et pineam et castaneam serere oportet. Malum Panicum ab eodem tempore usque in cal. Aprilis recte seitur. Quod si acidum aut nimis dulcem fructum feret, hoc modo emendabitur. Stercore suillo et humano urineque veteris radices rigato. Ea res et fertiliter arborem reddet, et prius annis fructum vinosum, [et] post quinquennium dulcem, et apyrenum facit. Næ exiguum admodum lasseris vino diluimus, et ita cacumine



au bout de cinq ans, et que les grains n'en seront point durs. Pour nous, nous nous sommes avisé de delayer tant soit peu de faser dans du vin, et d'en frotter le bout des cimes de ces arbres, et nous avons corrigé par là l'aigreur de leur fruit. On empêche les grenades de se fendre sur l'arbre, en enterrant trois pierres auprès de sa racine lorsqu'on le plante. Mais si l'arbre est déjà tout planté quand on s'aperçoit de ce défaut, on sème de la scille auprès de sa racine. Lorsque les grenades d'un arbre sujet à ce vice sont déjà mûres, on emploie une autre méthode, qui consiste à tordre, avant qu'elles se crevent, la queue par laquelle elles pendent à l'arbre. On se sert aussi du même moyen pour les garder toute l'année sans qu'elles se gâtent. On plante les poiriers en automne avant le solstice d'hiver, de façon qu'il y ait au moins vingt-cinq jours d'interstice entre leur plantation et le solstice. Pour les rendre fertiles, il faut, lorsqu'ils sont grands, les déchausser profondément, en fendre le tronc près de la racine même, et insérer dans cette fente un coin fait de bois gommeux de pin, qu'on y laissera : ensuite, lorsqu'on aura rechaussé l'arbre, on répandra de la cendre sur la terre. Il faudra avoir soin de planter dans les vergers les poires de la meilleure espèce, c'est-à-dire, celles de Crustumium, les poires royales, celles de Signia, celles de Tarente, celles que l'on appelle poires de Syrie, les pourprées, les orgueilleuses, les *ordeacea*, les Aniciennes, les *Navianæ*, celles de Favonius, celles de Lateran, celles de Dolabella, celles de Turannius, la grosse poire, la poire miellée, la poire hâtive, celle de Vénus, et d'autres encore, dont il serait trop long de faire ici l'énumération. En outre, il faut, entre les différentes espèces de pommes, s'attacher principalement à la pomme

de Scandius, à celle de Matius, à la pomme ronde, à celle de Sextius, à celle de Pelusium, à celle d'Améria, à la pomme rouge, à la pomme de miel, aux coings, qui sont de trois espèces, savoir, les poires-coings, les coings d'or, et ceux qui mûrissent promptement : tous fruits non-seulement bons au goût, mais encore très-salutaires. Les cornes d'Arménie et de Perse sont aussi en grande faveur. On plante les pommiers, les cormiers et les pruniers depuis le temps où la moisson est à moitié faite, jusqu'aux ides de février. On plante les muriers depuis les ides de février, jusqu'à l'équinoxe du printemps. Plantez le carrougier, que quelques personnes appellent *καράγιο*, ainsi que le pêcher, pendant l'automne, avant le solstice d'hiver. Si l'amandier est peu fertile, percez-en le tronc, et enfoncez-y une pierre que vous laisserez se recouvrir de son écorce. Il faut, après avoir labouré et fumé la terre dans les jardins vers les calendes de mars, arranger des boutures de toutes les espèces d'arbres sur des couches faites en planches. Il faut aussi prendre le soin, quand les plantes commencent à avoir de jeunes branches, de les épamprer, pour ainsi dire, et de les réduire à une seule tige la première année. Il faut encore, lorsque l'automne approche, et avant que le froid brûle leurs cimes, en arracher toutes les feuilles, et, après qu'elles seront ainsi dépouillées, les couvrir avec des roseaux épais auxquels on aura laissé d'un côté leur nœud, afin qu'il serve comme de chapeau à ces jeunes tiges, et qu'il les défende par conséquent du froid et de la gelée. Deux ans après, vous pourrez en toute sûreté les transférer et les établir dans des rangées, ou les greffer, selon ce que vous voudrez en faire.

XI. On peut greffer tel rejeton que l'on veut sur quelque arbre que ce soit, pourvu que l'écorce de

arboris omnia oblevimus. Ea res emendavit acorem malorum. Mala Punica ne in arbore hiant, remedio sunt lapides tres, si, cum seres arborem, ad radicem ipsam collocaveris. At si jam arborem satam habueris, scillam secundum radicem arboris serito. Alio modo, cum jam matura mala fuerint, antequam rumpantur, ramulos, quibus dependet, interquito. Eodem modo servabuntur incorrupta etiam toto anno. Pyrum autumnum ante brumam serito, ita ut minime dies xvj ad brumam supersint. Quæ ut sit ferax, cum adoleverit, alte eam ablaqueato, et juxta ipsam radicem truncum fudit, et in fissuram cinerem telæ pineæ adigito, et ibi relinquito : deinde adhibita ablaqueatione cinerem supra terram injicito. Curandum est autem, ut quam generosissimis pyris pomaria consecramus. Ea sunt Crustumina, regia, Signina, Tarentina, quæ Syria dicuntur, purpurea, superba, ordeacea, Aniciana, Naviana, Favoniana, lateritiana, Dolabelliana, Turanniana, volemæ, mulsa, præcocia, venerea, et quedam alia, quorum enumeratio nunc longa est. Præterea malorum genera exquirenda maxime Scandiana, Matiana, orbiculata, Sextiana, Pelusiana, Amerina, Syrica, melincha, cydonia.

quorum genera tria sunt, struthia, chrysomelina, mustea. Quæ omnia non solum voluptatem, sed etiam salubritatem afferunt. Sorbi quoque et Americi atque Persici non minime est gratia. Et ita de sorbo, puma, post medium hiemem usque in idus Feb. serito. Mororum ab idib. Feb. usque ad æquinoctium venum satio est. Siliquam Græcam, quam quidam *ζεγγεριν* vocant, et Persicum ante brumam per autumnum serito. Amygdala, si parum ferax erit, forata arbore lapidem adigito, et ita librum arboris mollescere sinito. Omnium autem generum ramos circa cal. Martias in hortis subacta et stercorata terra supra pulvis arearum disponere convenit. Danda est opera, ut dum teneros ramulos habent, veloti pampuntur, et ad unum solum primo anno semina redigantur. Et cum autumnus incesserit, ante quam figus cacumina adurat, omnia folia decerpere expedit, et ita crassis arundinibus, quæ ab una parte nodos integros habent, velut pilis induere, atque sic a frigore et gelicidius teneras adhuc virgas tueri. Post viginti quatuor deinde menses sive trans terre et disponere in ordinem voles, ave inserere, satis tuto utrumque facere poteris.

la greffe ne soit pas différente de celle de l'arbre sur lequel on la greffe : on peut greffer admirablement et sans scrupule une greffe prise sur un arbre qui produit des fruits pareils à celui que l'on greffe, et qui les produit dans le même temps. Les anciens ont fait mention de trois espèces de greffe : l'une par laquelle l'arbre, étant coupé et fendu, admet dans l'intérieur de son corps des scions coupés sur un autre arbre ; la seconde, par laquelle l'arbre que l'on greffe reçoit une ente coupée sur un autre arbre entre son écorce et son bois : ces deux sortes de greffes se font dans le printemps. La troisième est celle par laquelle l'arbre à greffer reçoit des boutons mêmes avec un peu d'écorce, sur une partie de son corps qu'on a écorcée : c'est ce que quelques agriculteurs appellent *emplastratio* (greffe en cœsson), et d'autres *innoculatio* (greffe par gemmes) ; cette dernière façon peut être employée à propos en été. Après avoir donné la manière de mettre ces greffes en usage, nous donnerons aussi une autre méthode que nous avons trouvée nous-même. Il faut greffer tous les arbres dès qu'ils auront commencé à montrer des boutons, et dans le temps que la lune sera dans son croissant ; mais il faut greffer l'olivier vers l'équinoxe du printemps jusqu'aux ides d'avril. Prenez garde que l'arbre sur lequel vous voudrez prendre des greffes, pour en enter d'autres, soit jeune et fertile, et qu'il ait beaucoup de nœuds. Lorsque ses boutons commenceront à grossir, prenez vos greffes, épaisses d'un petit doigt et garnies de deux ou trois cornes, sur de petites branches d'un an, qui soient sur le côté de l'arbre tourné au lever du soleil et bien intactes. Coupez, non sans précaution, avec une scie, l'arbre que vous voudrez greffer, à l'endroit où il est le plus brillant et sans cicatrice, et

faites en sorte de ne point endommager son écorce. Lorsqu'il sera coupé, ragréz la plaie avec un instrument de fer bien tranchant ; enfoncez ensuite un coin de fer ou d'os bien aiguisé entre l'écorce et le bois, au moins jusqu'à trois doigts, mais avec beaucoup de précaution, pour ne pas endommager ou rompre l'écorce. Ensuite ratissez d'un seul côté, avec une serpette bien tranchante, les greffes que vous voulez enter, sur une longueur égale à celle de l'ouverture formée par le coin fiché dans l'arbre, et de façon que vous n'endommagiez pas la moëlle de ces greffes ni leur écorce, du côté que vous ne les aurez point ratisées. Quand vos greffes seront préparées, vous arracherez le coin, et vous les enfoncerez sur-le-champ dans l'ouverture que vous aurez faite sur l'arbre par l'introduction du coin entre son écorce et son bois. Insérez-les par le côté que vous aurez ratisé, de façon qu'elles débordent l'arbre au moins d'un demi-pied en dehors. Vous ferez bien d'insérer dans le même arbre deux greffes à la fois ou un plus grand nombre, si son tronc est plus gros, en laissant un intervalle de quatre doigts entre chacune. Il faudra vous régler pour cela sur la grandeur de l'arbre et sur la bonté de son écorce. Lorsque vous aurez introduit dans un arbre toutes les greffes qu'il pourra recevoir, vous les lierez soit avec de l'écorce d'ormes, soit avec du junc ou de l'osier : après quoi vous enduirez avec un lut mêlé de paille, que vous aurez bien pétri, toute la plaie ainsi que l'intervalle qui est entre les greffes, de façon pourtant qu'il leur reste au moins quatre doigts entiers de découverts : vous mettrez ensuite par-dessus de la mousse, que vous attacherez de façon que la pluie ne puisse pas les pénétrer. Il y a cependant des personnes qui aiment mieux faire une

XL. Omnis surculus omni arbori inseri potest, si non est ei, cui inseritur, cortice dissimilis. Si vero etiam similem fructum et eodem tempore affert, sine scrupulo egerie inseritur. Tria genera porro institutionum antiqui tradiderunt. Unum, quo reseta et fissa arbor resetas surculos accipit. Alterum, quo reseta inter librum et materiam semina admittit. Quae utraque genera verni temporis sunt. Tertium, quo ipsas gemmas cum exiguo cortice in partem sui deliberatam recipit, quam vocant agricolae emplastrationem; vel, ut quidam, inoculationem. Hoc genus institutionis aestivo tempore optime usum fatur. Quarum institutionum rationem cum tradiderimus, a nobis repertam quoque docuimus. Omnes arbores simulatque gemmas agere coepit, luna crescente inserto olivam autem circa aequinoctium vernum usque in idus Aprilis. Ex qua arbore miserere vales, et surculos ad institutionem sumpturus es. Vide ut sit tenera et ferax nodisque crebris: et cum pinnam geminae tumelant, de ramulis amniculis, qui solis ortum spectabant, et integri erunt, eos legito crassitudine digiti minimi. Surculi sunt bifurci vel trifurci. Arborem, quam inserere vales, sera diligenter excorato ea parte, qua maxime nitida et sine cicatrice est; abis-

que operam, ne librum ladas. Cum deinde truncum recideris, acuto ferramento plagam levato. Deinde quasi cuneum tenem ferrum vel osseum inter corticem et materiam ne minus digitos tres, sed considerate, demittito, ne ladas aut rumpas corticem. Postea surculos, quos miserere voles, falcis acuta ex una parte deradito tantum, quantum cuneus demissus spatium dabit, atque ita, ne medullas neve alterius partis corticem ladas. Ubi surculos paratos habueris, cuneum vellito, statimque surculos in ea foramina, que cuneo adacto inter corticem et materiam feceris, demittito. Ea autem fine, qua adraseris, surculos sic inserito, ut semipede vel amplius de arbore extent. In una arbore duos, vel si truncus vastior est, plures calamos recte inseres, dum ne minus quatuor digitorum inter eos sit spatium. Pro arboris magnitudine et corticis bonitate haec facito. Cum omnes surculos, quos arbor ea patietur, demiseris, libro ulmi vel junci aut vimine arborem contrangito; postea paleo luto bene subacto obstituto totam plagam, et spatium, quod est inter surculos, usque eo dum minime quatuor digitis sita extent. Supra deinde muscum imponito, et ita ligato, ne pluvia dilabatur. Quosdam tamen magis delectat in tunco

ouverture avec la scie sur le tronc de l'arbre, pour y introduire les greffes, et qui ragreent avec un bistouri bien aiguisé la partie qu'ils ont ainsi sciee, pour y ajuster ensuite les greffes. Si vous voulez greffer un petit arbre, coupez-le par en bas, de façon qu'il n'en reste qu'un pied et demi sur terre; après l'avoir coupe, ragrez la plaie avec soin, et fendez très-légèrement le tronc par son milieu avec un bistouri bien tranchant, de façon que la fente n'ait que trois doigts de longueur: ensuite insérez un coin dans cette fente pour en écarter les lèvres, et enfoncez-y des greffes ratissées des deux côtés, de façon que leur écorce soit au niveau de celle de l'arbre. Lorsque vous aurez ajusté ces greffes avec soin, vous retirerez le coin, et vous lierez l'arbre, comme j'ai dit ci-dessus; ensuite vous entasserez de la terre autour de lui jusqu'à la greffe: cela contribuera à la défendre parfaitement contre les vents et la chaleur. La troisième espèce de greffe dont je vais parler, étant très-délicate, ne va pas à toute sorte d'arbres; et il n'y a guère que ceux dont l'écorce est humide, pleine de sève et forte, tels que les figuiers, qui s'en accommodent. En effet, ces arbres rendant beaucoup de lait, et ayant l'écorce forte, on peut très-bien les greffer de la manière suivante. On choisit sur l'arbre dont on veut tirer la greffe de jeunes branches qui soient bien unies, et on y remarque le bouton le plus apparent, et qui promet le plus sûrement de germer. On trace autour de ce bouton une marque de deux doigts en carré, de façon que le bouton étant au centre de ce carré, on coupe l'écorce tout autour de lui avec un bistouri bien tranchant, et on l'enlève avec attention de dessus l'arbre, en prenant garde de l'endommager. On choisit ensuite pareillement une branche tres-

lisse de l'autre arbre que l'on doit enter en écusson, et on la dépouille en lui coupant un morceau d'écorce de même grandeur que le premier; après quoi on applique l'écusson qu'on avait préparé sur cette partie dépouillée, de façon qu'il y réponde exactement. Quand cela est fait, on lie bien le tout autour du bouton, en prenant garde de l'offenser lui-même. Ensuite on enduit d'un lut les joints et les ligatures, en laissant un intervalle jusqu'au bouton, afin qu'il soit en liberté, et qu'il ne soit pas pressé par la ligature. On rogne les rejetons du pied de l'arbre greffé, ainsi que ses branches supérieures, pour qu'il n'y reste rien qui puisse en attirer à soi la sève, et qu'il n'ait pas d'autres parties à nourrir préférentiellement à la greffe, et au bout de vingt et un jours on délie l'écusson: on greffe aussi parfaitement l'olivier de cette façon. Nous avons déjà montré la quatrième façon de greffer, lorsque nous avons traité des vignes: c'est pourquoi il est inutile de répéter ici la méthode que nous avons donnée alors, et qui consiste à percer l'arbre avec une tarière. Mais comme les anciens ont prétendu qu'on ne pouvait pas enter toute sorte de seions sur toute sorte d'arbres, et qu'ils ont donné, comme une loi invariable, le terme que nous avons fixé nous-même tout à l'heure, en disant qu'il n'y avait pas d'autres entes qui pussent réussir sur un arbre, que celles qui étaient prises sur un arbre semblable au premier, tant par son écorce extérieure qu'intérieure que par son fruit; nous avons cru qu'il fallait dissiper l'erreur qui suit de cette opinion, et donner à la postérité un moyen d'enter telle espèce de greffe que l'on voudra, sur quelque arbre que ce soit. Mais pour épargner au lecteur tout préambule, nous allons donner un exemple d'après lequel on pourra enter

arboris locum seminibus serra facere, insectasque partes tenui scalpello levare, atque ita surculos aptare. Si pusillum arborum inserere voles, imam abscondito, ita ut sesquipedale e terra extet. Cum deinde praeceideris, plagam diligenter levato: et medium truncum acuto scalpello permodice linchito, ita ut fissura digitorum trium sit in ea. Deinde cuneum, quo dilucidatur, inserito, et surculos ex utraque parte dextraos demittito, sic ut librum seminis libro arboris aequalium facias. Cum surculos diligenter aptaveris, cuneum eximito, et arborem, ut supra dixi, alligato. deinde terram circa arborem adaggerato usque ad ipsum usitum. La res a vento et calore maxime lubetur. Nos tertium genus insitionis invenimus, quod cum sit subtilissimum, non omni generi arborum idoneum est, sed fere recipiunt talium insitionem, que humidum succosumque et validum librum habent, sicut ficus. Nam et lactic plurimum mittit, et corticem robustum habet. Optime itaque inseritur caprifici ramus. Ex arbore, de qua inserere voles, novellus et nitidus ramos eligito, in indeque observato gemmam, que bene appareat, certamine spem geminis habebit: eam duobus digitis quadratis circumsignato, ut gemma media sit: et ita aceto scalpello

circumcidito delibratoque diligenter, ne gemmam ledas. Postea item alterius arboris, quam emplastratus es, indidissimum ramos eligito, et ejusdem spatii corticem circumcidito, et materiam delibrato. Deinde in eam partem, quam nudaveris, preparatum emplastrum aptato, ita ut altera delibrata parti conveniat. Ubi ita hæc feceris, circa gemmam bene alligato, cavetoque ne ledas ipsum germen. Deinde commissuras et vincula luto obdito, spatio relicto, ut gemma libera vinculo non urgeatur. Arboris autem insite solidem et ramos superiores praecidito, ne quid sit, quo possit succus evocari, aut ne cui magis quam insito serviat. Post XXI diem solvito emplastrum. Et hoc genere optime effiam olea inseritur. Quantum illud genus insitionis iam dominimus, cum de vitibus disputavimus. Itaque supervacuum est hoc loco repetere librum rationem celebrationis. Sed cum antequam negaverint posse omne genus surculorum in omnem arborem inseri, et illam quasi functionem, qua nos paulo ante usi sumus, veluti quandam legem sanxerint, eos tantum surculos posse coalescere, qui sint cortice ac libro et fructu consimiles iis arboribus, quibus inseruntur; existimavimus errorem hujus opinionis discutendum, tradendumque

telle espèce de greffe que l'on voudra sur toute sorte d'arbres. On creusera d'abord une fosse de quatre pieds en tous sens auprès d'un olivier, à telle distance que les branches les plus allongées de cet arbre y puissent atteindre. Ensuite on déposera dans cette fosse un petit figuier, en faisant attention à ce qu'il soit fort et brillant. Trois ans après, lorsque ce figuier aura déjà pris assez d'accroissement, on abaissera la branche d'olivier qui paraîtra la plus brillante, et on l'attachera au pied du figuier; après quoi on coupera les autres petites branches qui dépendent de celle-là, en ne lui laissant que les cimes que l'on voudra employer comme greffes. Ensuite on coupera le figuier, on ragera la plaie, et on le fendra par le milieu avec un coin, puis on ratissera des deux côtés les cimes de l'olivier, sans les déranger de la position dans laquelle elles tiennent à leur mère, après quoi on les insérera dans la fente du figuier; puis on retirera le coin, et on liera avec soin ces cimes, de façon qu'aucune force ne soit capable de les arracher. Moyennant cela le figuier se fortifiera avec l'olivier en trois ans, et ce ne sera que la quatrième année, et lorsqu'ils seront bien mariés ensemble, que l'on sèvrera les branches de l'olivier, comme on sèvre les provins: on peut enter de cette façon telle greffe que l'on voudra sur quelque arbre que ce soit. Mais comme nous avons parlé à peu près de toutes les espèces d'arbrisseaux dans les livres précédents, il est temps, avant de finir celui-ci, de parler du cytise.

XII. Il sera très-important d'avoir dans sa terre la plus grande quantité de cytises que l'on pourra, parce que cet arbrisseau est très-utile aux poules, aux abeilles, aux brebis et aux che-

vres, ainsi qu'aux bœufs et à toutes sortes de bestiaux, tant parce qu'il les engraisse en peu de temps, et qu'il donne beaucoup de lait aux brebis, que parce qu'on peut l'employer huit mois en fourrage vert, et, passé ce temps, en fourrage sec: d'ailleurs il prend très-promptement dans toutes sortes de terres, même dans les plus maigres, et rien de ce qui nuit aux autres plantes ne lui fait tort. Si les femmes même manquent de lait, il faut détremper dans l'eau du cytise sec; et lorsqu'il y aura passé toute la nuit, on en exprimera le suc le lendemain, et on leur en donnera trois *heminae* à boire, en le coupant avec un peu de vin: c'est le moyen qu'elles se portent bien, et que leurs enfants se fortifient par l'abondance du lait qu'elles seront en état de leur fournir. On peut planter le cytise ou en automne vers les ides d'octobre, ou au printemps. Lorsque l'on aura bien labouré la terre, on fera de petites planches, sur lesquelles on sèmera en automne la graine du cytise, comme on sème la dragée; ensuite on arrangera ces plantes au printemps, de façon qu'il y ait entre chacune quatre pieds d'intervalle en tous sens. Si vous n'avez pas de graine, vous mettrez en terre au printemps des cimes de cytise, auprès desquelles vous entassez de la terre que vous aurez fumée auparavant. S'il ne vient point de pluie, vous les arroserez les quinze premiers jours, vous les sarclerez dès qu'elles commenceront à montrer les premières feuilles, et trois ans après vous les couperez pour les donner aux bestiaux. Il suffit de quinze livres de cytise vert pour le cheval, et de vingt livres pour le bœuf: on en donne aux autres bestiaux à proportion de leurs forces. On peut aussi planter assez commodément le cytise en bouture sur les

posteris rationem, qua possit omne genus surculi omni generi arboris inseri. Quod ne longiore exordio legendum fatigemus, unum quasi exemplum sulgicemus, quo possit omne genus surculi omnibus arboribus inseri. Serobem quoqueversus pedum quatuor ab arbore olivae tam longe totidit, ut extremi rami oleae possint cum confingere. In serobem deinde fici arbusculam deponito, diligentiamque adhibeto, ut robusta et munda fiat. Post triennium, cum jam satis amplum incrementum ceperit, ramum olivae, qui videtur nitidissimus, deflecte, et ad crux arboris fidenter religa: atque ita anquilatis ceteris ramulis, ea tantum cacumina, quae inserere voles, relinque; tum arborum fici detruncata, plagamque leva, et mediani cunen fore. Cacumina deinde olivae, sicuti matri cohaerent, ex utraque parte adrade, et ita fissurae fici inserte, cunenque exime, diligenterque ramulos colliga, ne qua vi revellantur. Sic interposito triennio coalescet fici cum olea, et tum demum quarto anno, cum bene coierint, velut propagines, ramulos olivae a matre rescabis. Hoc modo omne genus in omnem arborem inseres. At primum finem libri faciamus, quoniam fere species surculorum omnium persecuti sumus prioribus libris, de cytiso dicere nunc tempestivum est.

XII. Cytisum in agro esse quam plurimum maxime

refert, quod gallinis, apibus, ovibus, capris, bubus quoque et omni generi pecudum utilissimum est: quod ex eo cito pinguescit, et lactis plurimum praebet ovibus, tum etiam quod octo mensibus viridis eo pabulo uti et postea arido possis. Praeterea in quolibet agro quamvis macerrima celeriter comprehendit: omnem injuriam sine noxa patitur. Mulieres quidem si lactis inopia premuntur, cytisum aridum in aqua macerare oportet, et cum tota nocte permaderit, postero die expressi surci ternas heminas permiscere modico vino, atque ita potandum dare: sic et ipse valebunt, et pueri abundantia lactis confirmabuntur. Satio autem cytisi vel autumnum circa idus Octobris, vel vere fieri potest. Cum terram bene subegeris, areolas facito, ibique velut ocini semen cytisi autumnis serito. Plantas deinde vere disposito: ita ut inter se quoqueversus quatuor pedum spatium distent. Si semen non habueris, cacumina cytisorum vere deponito, et stercoratam terram circumaggerato. Si pluvia non incesserit, rigato quindecim proximis diebus: simulatque novam frondem agere ceperit, sarrito, et post triennium deinde cadito, et pecori praebeto. Equo abunde est viridis pondo xv, bubus pondo vicena, ceterisque pecoribus pro portione virum. Potest etiam circa septem agri satis commode ranis cytisis seri, quoniam facile comprehendit, et injuriam sustinet. Aridum

lisières des champs, parce qu'il prend facilement et que rien ne lui fait tort. Si vous le donnez sec aux animaux, il faut le leur épargner plus que s'il était vert, parce qu'il a alors plus de vertu; il faut même le faire tremper auparavant dans l'eau, et le mêler avec de la paille, après l'avoir retiré de l'eau. Quand vous voudrez faire secher du cytise, coupez-le vers le mois de septembre, lorsque sa graine commencera à grossir, et mettez-le au soleil pendant quelques heures jusqu'à ce qu'il se fane; faites-ensuite secher à l'ombre, et serrez-le apres. C'est avoir assez donné jusqu'ici de préceptes relatifs aux arbres; j'exposerai dans le volume suivant ce qui concerne l'entretien et les remèdes des bestiaux.

## LIVRE VI.

## PRÉFACE.

Je n'ignore pas, Publius Silvius, que quelques savants agriculteurs ont désapprouvé l'entretien des bestiaux, et qu'ils ont rejeté constamment la profession des pâtres et des bergers, comme contraire à la leur. Je ne nierai pas même qu'ils n'aient eu quelque raison de regarder le but que se propose un pâtre comme contraire à celui de l'agriculteur, puisque celui-ci ne recherche que les terrains les mieux labourés et les plus dégarnis d'herbes, au lieu que l'autre court après les terres en friche qui en sont couvertes, et que l'un fonde toutes ses espérances sur les fruits de la terre, et l'autre sur ceux du bétail; d'où il arrive que la crue des herbes, qui est le point que le labourer deteste le plus, est le principal objet des vœux du pâtre. Mais, quoique les vœux des uns et des autres soient dissemblables, il y a cependant une certaine

union et une espèce de société entre eux, tant parce qu'il est communément d'usage que nous fassions brouter les pâturages de notre fonds par des bestiaux qui nous appartiennent, plutôt que par des bestiaux étrangers, que parce que le fumier abondant que produisent les troupeaux contribue à multiplier les fruits de la terre. Aussi n'y a-t-il point de pays, pour peu qu'il rapporte du blé, qui n'ait autant besoin du secours des bestiaux que de celui des hommes. Nous appelons les bestiaux tantôt *junenta*, du mot *jurare*, aider, parce qu'ils nous aident dans notre travail, en portant des fardeaux; tantôt *armenta*, du mot *arare*, labourer, parce qu'ils nous sont utiles à labourer la terre. C'est pourquoi je pense qu'il ne faut pas moins parfaitement connaître l'entretien des bestiaux que la culture des champs, ainsi que l'ont prescrit les anciens Romains. Je dirai même que l'usage d'avoir des bestiaux est le plus anciennement regu dans l'agriculture, en même temps qu'il est le plus lueratif. Aussi est-ce pour cela que les mots de *pecunia* et de *peculium* paraissent tirer leur origine du mot *pecus* (bétail), parce que le bétail était la seule espèce de richesses que possédassent les anciens, et qu'encore aujourd'hui non-seulement il y a des nations qui n'en possèdent pas d'autres, mais que nos cultivateurs même n'ont point d'objet qui leur rapporte davantage. C'était aussi l'opinion de M. Caton, lorsqu'il ne se contenta pas de répondre à quelqu'un qui le consultait pour savoir à quelle partie de l'économie rurale il devait s'appliquer pour s'enrichir promptement, que c'était à bien nourrir des bestiaux; mais que, la même personne lui demandant de nouveau quel était le second moyen par lequel elle pourrait recueillir

si dabis, parcius præbeto, quoniam vires majores habet, priusque aqua macerato, et exemptum paleis permisecto. Cytisum cum aridum facere voles, circa mensem Septembrem, ubi semen ejus grandescere incipiet, casito, parcisque horis, dum flumescat, in sole habeto: deinde in umbra exsiccato, et ita condito. Hæcenus de arboribus præcepisse abunde est, reddituro pecoris curam et remedia sequenti volumine.

## LIBER SEXTUS.

## PRÉFATIO.

Scio quosdam, Publi Silvium, prudentes agricolas pecoris abnuisse curam, gregariumque pastorum velut inimicam suæ professionis disciplinam constantissime repudiasse. Neque infirior id eos aliqua ratione fecisse, quasi sit agricolæ contrarium pastoris propositum: cum ille quum maxime subacto et puro solo gaudet, hic novali graminosoque; ille fructum et terra speret, hic et pecore; ideoque arator abominetur, at contra pastor optet herba-

rum proventum. Sed in his tam discordantibus votis est tamen quedam societas atque conjunctio: quoniam et pabulum et fundo plerumque domesticis pecudibus magis quam alienis depascere ex usu est, et copiosa stercoratio, que contingit a gregibus, terrestres fructus exuberant. Nec tamen illa ratio est, in qua modo frumenta gignantur, que non ut hominum ita armento ad adiutorio colatur. Unde etiam junenta et armenta nomena retinere, quod nostrum laborem, vel onera subvertendo vel arando juvant. Itaque sicut veteres Romani præceperunt, ipse quoque censeo tam pecorum quam agriorum cultum pernosce. Nam in rusticatione vel antiquissima est ratio pascendi eademque quaestuosissima. Propter quod nomina quoque pecunie et peculi tracta videntur a pecore: quoniam id solum veteres possederunt, et adhuc apud quasdam gentes nunc hoc usurpatum divitiarum genus: sed ne apud nostros quidem colonos aliter ulterior. Et etiam M. Cato prodidit, qui consulenti, quam partem rei rusticæ exercendo celeriter locupletari posset? respondit: Si bene pasceret; rursusque interroganti, quid deinde faciendi satis uberes fructus percipiturus esset? affirmavit: Si mediocriter pasceret. Cæterum de iam sapiente viro

des fruits au moins médiocres, il l'assura que c'était en nourrissant des bestiaux médiocrement bien. Quelques auteurs racontent même que cette personne lui demandait encore quel était le troisième objet qui fût lucratif en agriculture, il assura que c'était le nourrissage des bestiaux, quand même il serait mal fait : mais je rougirais d'attribuer cette troisième réponse à un homme aussi sage, d'autant qu'il est constant qu'un pâtre négligent et ignorant cause plus de dommage qu'un pâtre entendu et diligent ne fait de profit. Quant à la seconde réponse, il n'est point douteux que les fruits que produit le bétail ne soient toujours supérieurs à la négligence du propriétaire, quand elle n'est que légère. Ces raisons nous ont déterminé, Silvius, à donner à la postérité cette partie de l'économie rurale avec tout le soin dont nous avons été capable, en suivant les préceptes de nos ancêtres. Ainsi, comme il y a de deux espèces de quadrupèdes, les uns que nous nous procurons pour partager avec nous nos travaux, comme le bœuf, la mule, le cheval et l'âne, et les autres que nous nourrissons soit pour notre agrément, soit pour en tirer du revenu, ou pour l'employer à la garde des autres bestiaux, comme la brebis, la chèvre, le porc et le chien ; nous traiterons d'abord de l'espèce de ceux que nous associons à nos travaux. Or, il n'y a point de doute, ainsi que Varro l'a dit, que le bœuf ne doive tenir le premier rang entre tous les autres bestiaux de cette espèce, par la considération que mérite cet animal, surtout en Italie, puisque l'on croit qu'il a donné son nom à ce pays, et qu'εὐρύς est le nom que les Grecs donnaient autrefois au taureau ; mais encore plus dans cette ville où l'on s'est servi, en la bâtissant, de cet animal tant mâle que femelle pour en tracer, avec la charrue, les murs et les

portes. Le premier rang lui est encore dû, parce qu'il passe à Athènes pour avoir été le ministre de Cérès et de Triptolème, parce qu'il tient une place dans le ciel parmi les constellations les plus brillantes, et qu'il est encore aujourd'hui le plus laborieux compagnon de l'homme dans l'agriculture. Aussi les anciens ont-ils toujours eu un si grand respect pour cet animal, que c'était un crime aussi capital chez eux d'avoir tué un bœuf que d'avoir tué un citoyen. C'est donc par le bœuf que nous commencerons notre traité sur l'entretien des bestiaux.

I. Ce n'est point une chose aisée que de fixer les règles auxquelles on doit se conformer, et les écarts que l'on doit éviter dans le choix des bœufs que l'on veut acheter, d'autant que ces animaux varient de taille, de caractère et de couleur, suivant la différence des pays et des climats. Ceux de l'Asie, des Gaules ou de l'Épire diffèrent tous entre eux par la forme ; et ce n'est pas seulement dans les pays différents que l'on trouve ces variétés, mais on les rencontre même dans les diverses parties de l'Italie. La Campanie donne communément des bœufs qui sont blancs et de petite taille, mais néanmoins propres au travail et au genre de culture qu'exige le sol dans lequel ils sont nés. Ceux de l'Umbrie sont grands et blancs : cette province en donne aussi de rouges, et qui ne sont pas moins estimés pour leur courage que pour leur taille. L'Étrurie et le Latium en donnent de trapus, mais qui sont très-forts à l'ouvrage. L'Apennin en donne de très-robustes, et qui supportent tout ce qu'il y a de plus difficile, mais qui ne sont point de belle apparence. Au reste, malgré toutes ces variétés, il y a cependant des préceptes que l'on peut regarder comme généralement constants, et auxquels le laboureur doit se conformer dans le choix

piget dicere, quod cum quidam antiores memorant eadem quaerenti, quodnam tertium in agriculture questuosum esset asservasse, si quis vel male pasceret ; cum praesertim majores dispendium sequatur ineitus et inscium pastorem, quam prudentem diligentemque compendium. De secundo tamen responso dubium non est, quin mediocrem negligentiam dominum fructus pecoris exsuperet. Quam ob causam nos hanc quoque partem rei rusticae, Silvius, quanta valuius industria, maiorum seculi praecepta posteritati mandavimus. Igitur cum sint duo genera quadrupedum, quorum alterum paravimus in consortium operum, sicut bovem, mulam, equum, asinum, alterum voluptatis ac redditus et custodiae causa, ut ovem, capellam, suem, canem ; de eo genere primum dicemus, cuius nostri laboris est particeps. Nec dubium, quin, ut ait Varro, ceteras pecudes bos honore superare debeat, praesertim [autem] in Italia, quae ab hoc nomenclationem traxisse creditur, quod olim Graeci ταῦρος εὐρύς vocarent ; et in ea urbe, cuius nominibus contendis mas et feminam boves aratro terminum signaverunt, venit pecus : quod item Attici Atheniens Cereris et Triptoleum totum

minister : quod inter fulgentissima sidera particeps caeli : quod deinde laboriosissimus adhuc hominis socinus in agricultura : cuius tanta fuit apud antiquos veneratio, ut tam capital esset bovem necuisse, quam civem. Ab hoc igitur promissi operis capitulum exordium.

I. Quae in emendis bubus sequenda praeque vitanda sint, non ex facili dixerim ; cum pecudes pro regionis caelique statu et habitum corporis et ingenium animi et pili colorem gerant. Aliae formae sunt Asiaticis, aliae Gallicis, Epirotis aliae. Nec tantum diversitas provinciarum, sed ipsa quoque Italia partibus suis discrepat. Campania plerumque boves progenerat albos et exiles, labori tamen et cultura patrii soli non inabiles. Umbria vastos et albos ; caeruleum robos, nec minus probabiles animis quam corporibus. Etruria et Latium compactos, sed ad opera fortes. Apenninus durissimos omnemque difficultatem tolerantes, nec ab aspectu decoros. Quae cum tam varia et diversa sint, tamen quaedam quasi communia et certa praecepta in emendis juvenes arator sequi debet ; eaque Mago Cuthaginiensis ita prodidit, ut nos deinceps memorabimus. Paraendi sunt boves novelli, quadrati, grandibus

des jeunes bœufs qu'il veut acheter : nous allons les détailler tels que Magon le Carthaginois les a déjà donnés. Il faut acquérir des bœufs qui soient jeunes et carrés, qui aient les membres grands, les cornes longues, noirâtres et fortes, le front large et érêpu, les yeux et le museau noirs, les oreilles hérissées, les narines camusées et ouvertes, le chignon long et charnu, le fanon ample et descendant presque jusqu'aux genoux, la poitrine large, les épaules vastes, le ventre gros et semblable à celui d'une bête pleine, les côtes allongées, les reins larges, le dos droit et plat ou même un peu affaissé, les fesses rondes, les jambes épaisses et droites, mais plutôt courtes que longues, les genoux bons et bien tournés, la corne des pieds grande, la queue traînante et bien garnie, un poil dru et court par tout le corps, dont la couleur soit rousse ou brune, et qui soit doux au toucher.

II. En supposant des veaux ainsi conformés, il faut, pendant qu'ils sont encore jeunes, les accoutumer à se laisser manier, et à souffrir qu'on les attache à leurs mangeoires, afin qu'on ait moins de peine à les dompter par la suite, et qu'il y ait moins de danger à le faire. Au surplus, je suis d'avis que l'on ne dompte pas les bouvillons avant l'âge de trois ans, ni passe celui de cinq, parce que dans le premier de ces âges ils sont encore trop débiles, et que dans le dernier ils résistent trop : or voici comme il faut s'y prendre pour dompter ceux que l'on aura pris dans un troupeau de bœufs sauvages. On commencera par leur préparer une étable spacieuse, ou celui qui sera employé à les dompter puisse tourner avec aisance, et d'où il puisse sortir sans courir aucun danger. La place qui sera devant l'étable ne doit pas être resserrée, mais il faut que ce soit une campagne ou un grand chemin bien large, afin

que lorsque les bouvillons viendront à en sortir, ils aient toute liberté de courir, et que la peur ne les expose pas à s'embarrasser, ou risque de se blesser, dans des arbres ou dans d'autres obstacles qui se rencontreraient sur leur passage. Il y aura dans cette étable d'amples mangeoires, au-dessus desquelles seront posées horizontalement en forme de joues, à la hauteur de sept pieds de terre, des soives auxquelles on puisse attacher les bouvillons. On choisira ensuite, pour essayer de les dompter, la malice d'un jour serin, qui ne soit pas fête, et on leur attachera aux cornes des cordes de chanvre. Quant aux courroies qu'on jette sur ces animaux quand on veut les prendre, elles doivent être emmaillottées de peaux avec leur laine, afin qu'elles ne les blessent point au-dessous des cornes, partie de leur front la plus délicate. Lorsqu'on aura pris des bouvillons, on les conduira aussitôt à l'étable, ou on les attachera à des poteaux, de façon qu'ils aient une certaine liberté autour d'eux, et qu'ils soient séparés les uns des autres à quelque distance, de peur qu'ils ne se blessent mutuellement par les efforts qu'ils feront pour se détacher. S'ils sont trop revêchés, on les laissera jeter toute leur furie pendant vingt-quatre heures ; et dès qu'elle sera un peu ralentie, on les fera sortir le matin, en ayant soin toutefois qu'il y ait une personne qui aille devant eux, plusieurs autres qui les retiennent par derrière avec des cordes, et une qui les suive pas à pas, et qui réprime de temps en temps leurs efforts, en les frappant légèrement avec une massue de bois de saule. Mais si ce sont des bœufs doux et tranquilles, on pourra les faire sortir de l'étable le jour même qu'on les y aura mis à l'attache, avant le soir, et les accoutumer à franchir à pas comptés, et sans s'effrayer, l'espace de mille pas.

membris, cornibus proceris ac mirantibus et robustis, fronte lata et crispâ, hincis auribus, oculis et labris nigris, natibus resinis patulisque, cervice longa et torosa, paleis auribus amplis et pene ad genua premissis, pectore magno, armis vastis, capaci et tanquam implete utero, lateribus porrectis, humis latis, dorso recto planoque vel etiam subsidente, claudibus rotundis, cruribus compactis ac rectis, sed brevioribus potius quam longis, nec genibus improbis, ungulis nigris, caudis longissimis et setosis, piloque corporis de novo laevique, coloris robii vel fuscii, tactu corporis molliissimo.

II. Talis notæ vitulos oportet, cum adluc tenent sunt, consensere manu tractari, ad præsepia reitari, ut exiguis in domitia labor eorum et minus sit periculi. Verum nec ante tertium neque post quantum annum juvenes ducari placet, quoniam illa ætas adluc tenera est, hæc jam prædura. eos autem, qui de grege forti comprehenduntur, sic subigi convenit. Primum omnium spatiosum stabulum præparetur, ubi domitor facile versari, et inde de grege sine periculo possit. Ante stabulum nullæ angustie sunt, sed aut campis aut via late patens : ut cum producerentur

juvenci, liberum habeant excursum ; ne pavidi aut arboribus aut obiacenti enitibet rei se implicent novamque capiant. In stabulo sint ampla præsepia, supraque transversè assensæ in modum pecorum a terra septem pedibus elati configantur, ad quos reitari possint juvenes. Diem deinde, quo domitum auspiceris, liberum a tempestatibus et a retronibus matutinum elige : canabibusque humilis cornua juvenum ligato. Sed laquei, quibus compulantur, lanatis pedibus involuti sunt, ne teneræ fronte sub cornua lædantur. Cum deinde bucculas comprehendere, perducto ad stabulum, et ad stipites religato ita, ut exiguam laxamenti habeant, distentque inter se abigunt spatio, ne in collatione alter alteri nocent. Si nimis asperrimi erunt, parere numquam tota tempore deserviant. Simulacque itas confuderint, mane producerantur, ita ut et aliquis ante et a tergo complures, qui sequuntur, retinaculis eos continuant, et nunc cum clava saligna procedens modicis ictibus subinde impetus eorum coercet. Sin autem placidi et quieti boves erunt, vel eodem die, quo affligaveris, ante vespertinæ horæ produceret, et decem per mille passus compositæ ac sine pavore ambulare : cum domum

Lorsqu'on les aura ramenés à la maison, on les attachera à des poteaux de très-près, et de façon qu'ils ne puissent pas remuer la tête. Quand ils seront attachés, il faudra les flatter, pour ainsi dire, par le ton de la voix, en s'approchant doucement d'eux, non pas par derrière ni par les côtés, mais en face, afin qu'ils s'accoutument à envisager celui qui les abordera. Ensuite on leur frottera les narines, afin qu'ils s'habituent à connaître l'homme à l'odorat. Il faudra aussi leur manier tout le dos quelque temps après, et verser dessus du vin pur, pour qu'ils se familiarisent avec le bouvier; comme il faudra aussi leur passer la main sous le ventre et entre les cuisses, afin que par la suite ce genre d'attouchement ne les effraye pas lorsqu'on sera obligé d'y avoir recours pour leur ôter les tiques, qui s'attachent ordinairement à leurs cuisses. Celui qui les dompte doit, en faisant ces différentes opérations, se tenir sur leurs côtés, de peur d'attraper des coups de pied. Ensuite on leur écartera les mâchoires pour leur tirer la langue de la gueule, et on leur frottera de sel tout le palais; après quoi on leur fourrera dans la gueule des boules de pâte d'une livre pesant trempées dans de la graisse fondue bien salée, et on leur versera dans la gorge avec une corne un *sextarius* de vin par tête. Avec ces espèces de caresses, il ne faudra guère que trois jours pour les apprivoiser, et ils recevront le joug le quatrième. On attachera à ce joug une branche d'arbre que l'on tirera à soi en guise de timon, et même on y joindra de temps en temps quelques poids, pour éprouver leur patience dans le travail, en leur faisant faire de plus grands efforts. Après ces premiers essais, il faut les attacher à une charrette vide, et la leur faire traîner d'abord peu de temps, ensuite dans un plus long espace de chemin, en la char-

geant peu à peu de quelques poids. Quand ils seront ainsi domptés, il faudra les mettre aussitôt à la charrue, mais dans un champ déjà labouré, de peur qu'ils ne se rebutent dans ces commencements par la difficulté de l'ouvrage, ou qu'ils ne meurtrissent leurs couds encore tendres, en éprouvant trop de résistance de la part de la terre. Au surplus j'ai enseigné dans le premier volume comment le bouvier doit gouverner ses bœufs dans le labourage. Il faut prendre garde que le bœuf ne s'habitue à donner du pied ou de la corne dans le temps qu'on le dompte, parce que si on n'y met pas ordre dès le commencement, jamais on ne pourra le corriger par la suite de ce défaut, même lorsqu'il sera dompté. Au surplus, la méthode que nous venons de prescrire pour dompter les bœufs n'aura lieu que dans le cas où l'on n'en aura point chez soi qui aient déjà servi : car si on en a de domptés, la méthode la plus courte et la plus sûre sera celle-ci, que nous suivons dans nos campagnes. Lorsque nous voulons accoutumer un bouvillon à la charrette, nous y attelons avec lui le plus robuste et en même temps le plus tranquille des bœufs domptés que nous ayons, pour le retenir quand il ira trop vite, et le faire avancer quand il s'arrêtera; et même, si nous ne plaignons point nos peines, nous fabriquons un joug où l'on puisse en atteler trois à la fois. Par ce moyen nous forçons les bœufs, si rétifs qu'ils soient, à se plier aux travaux les plus forts, parce que, dès qu'un bouvillon paresseux est attelé entre deux bœufs accoutumés à servir, et qu'il est contraint, lorsqu'il est attaché ainsi à la charrue, de travailler à la terre, il lui est impossible de refuser le service. En effet, s'il s'empporte et qu'il vienne à sauter, il est aussitôt contenu par les deux autres à leur gré; s'il s'arrête, il est obligé de les suivre

perdureris, arcte ad stipites religato, ita ne capite moveri possint. Tum demum ad alligatos boves neque a posteriore parte neque a latere, sed adversus, placide et cum quadam vocis adulatione venito, ut accedentem consuecant aspicere. Deinde nares perficatio, ut hominem discant odorari. Mox etiam convenit tota tergora et tractare et respargere mero, quo familiariores bubulco fiant : ventri quoque et sub femina manum subjicere, ne ad ejusmodi tactum postmodum paveant, et ut ricini qui plerumque feminibus inhaerent, eximantur. Idque cum fit, a latere domitor stare debet, ne calce contingi possit. Post hæc deductis malis educito linguam, totumque eorum palatum sale defricato, filialesque offas in prasule adipis liquamine tinctas in gulam demittito, ac vini singulos sextarios per corno faucibus infundito : nam per hæc blandimenta triduo fere mansuescunt, jugumque quarto die accipiunt, cui ramus illicatus temonis vice trajectitur : interdum et pondus aliquod iunguntur, ut majore nisu laboris exploretur patientia. Post ejusmodi experimenta vacuo plostro subiugendi, et paulatim longius cum oneribus produciendi sunt. Sic perdomiti mox ad aratrum ins-

tituantur, sed in subacto agro, ne statim difficultatem operis reformident, neque adhuc tenera colla dura prosecutione terre contendant. Quemadmodum autem bubulcus in arando bovem instituat, primo præcepi volumine. Curandum ne in domitora bos calce aut cornu quemquam contingat. Nam nisi hæc caveantur, nunquam ejusmodi vitia quamvis subacto eximi poterunt. Verum ista si agenda præcipimus, si veteranum pecus non aderit. Nam si aderit, expeditior tutiorque ratio demandi est, quam nos in nostris agris sequimur. Nam ubi plostro aut aratro juvenem consuescimus, ex domitis bubus valentissimum eundemque placidissimum cum indomito iungimus. Is et procurrentem retrahit, et emectentem producit. Si vero non pigeat jugum fabricare, quo tres iungantur, hæc machinatione consequemur, ut etiam contumaces boves gravissima opera non recusent. Nam ubi piger juvenis medius inter duos veteranos iungitur, atroxque injuncto terram moliri cogitur, nulla est imperium respiciendi facultas. Sive enim efferatus prosiliit, duorum arbitrio inhibetur : seu consistit, duobus gradientibus etiam invitus obsequitur : seu contum decumbere, a valentioribus sub-



quand ils avancent; enfin s'il fait des efforts pour se coucher à terre, il est relevé et entraîné par ses camarades qui sont plus forts que lui, et dès là il se trouve nécessairement contraint dans toutes les circonstances à se défaire de son opiniâtreté; de sorte qu'il ne lui faut donner que très-peu de coups pour le faire parvenir à supporter le travail. Il y a aussi des bœufs d'une certaine espèce qui sont toujours lâches, même après avoir été domptés, et qui se couchent à terre dans les sillons. Je crois qu'il faut s'y prendre d'une manière particulière pour les corriger, sans recourir aux voies de la dureté. Car ceux qui s'imaginent que ce vice cèdera plutôt à l'aiguillon, au fou ou à d'autres genres de tortures, qu'à tout autre moyen, ne connaissent pas quel est le véritable auquel il faut avoir recours, puisqu'il est certain qu'une opiniâtreté inébranlable de la part du bœuf fatigue l'animal et le rend furieux. C'est pourquoi le meilleur est de corriger un bœuf qui est dans l'habitude de se coucher à terre, en lui faisant souffrir la faim et la soif, sans lui tourmenter le corps, parce qu'il est plus sensible aux besoins naturels qu'aux coups. Ainsi, lorsqu'un bœuf se couchera à terre, il sera très utile de lui garrotter les jambes, de façon qu'il ne puisse ni se tenir debout, ni marcher, ni paître; moyennant quoi la diète et la soif le contraindront à se défaire de sa nonchalance. Cependant il faut avouer que ce défaut est très-rare dans les bœufs natifs du pays où l'on se trouve, d'autant qu'en général tout bœuf né dans le pays où il travaille est bien meilleur qu'un bœuf étranger, parce qu'il n'est point exposé à changer d'eau, ni de fourrage ou de climat, et qu'il n'est point molesté par la nature de la contrée, comme le serait celui qui aurait été emmené d'un pays plat et champêtre dans des lieux montagneux et sauvages, ou d'un pays montueux

dans un pays plat. C'est aussi pour cela que lorsque nous sommes forcés de faire venir des bœufs d'une contrée éloignée, nous devons avoir soin de ne les faire venir que d'une contrée qui soit semblable à la nôtre. Il faut aussi prendre garde d'en atteler deux ensemble, dont l'un soit moins gros que l'autre, parce que la disproportion dans la stature et dans la force entraîne bientôt la perte du plus faible des deux. On estime cet animal lorsque son tempérament est plus pacifique que vif, pourvu qu'il ne soit point paresseux; lorsqu'il craint les coups et la voix de son maître, mais que, se confiant dans ses forces, il ne se laisse point intimider d'aïlleurs par les sons qui peuvent frapper son oreille, ni par les objets qui se présentent à sa vue, et qu'il passe sans frayeur à travers des fleuves ou sur des ponts; enfin lorsqu'il consomme beaucoup de nourriture, et qu'il est lent à la mâcher. En effet, ceux qui mâchent à leur aise digèrent mieux que ceux qui le font précipitamment, et dès lors ils se maintiennent plus que ces derniers dans la force du corps, sans devenir maigres. Au surplus, le bœuf pèche autant en rendant ses bœufs gras qu'en les rendant maigres, parce que la taille des animaux destinés à travailler doit être commode et médiocre, et qu'il doit plutôt être robuste en nerfs et en muscles que chargé de graisse, afin qu'il ne soit point opprimé tout à la fois tant par le poids de son dos que par la fatigue de l'ouvrage. Mais comme nous avons donné les préceptes qu'il y a à suivre lorsque l'on veut acheter ou dompter des bœufs, passons à ce qui concerne leur entretien.

III. Il faut laisser les bœufs à l'air pendant la chaleur, et les mettre à couvert pendant le froid: c'est pourquoi on leur préparera, pour le séjour qu'ils feront à l'étable pendant l'hiver, de la paille que l'on aura soin de couper et de mettre

levatus trahitur: propter que uniusque necessitate contumaciam deponit, et ad patientiam laboris paucissimis verberibus perducitur. Est etiam post domitum mollior generis bovis, qui decumbit in sulco: cum non scivitis, sed ratione conseruendum. Nam qui stimulant ignibus alisque tormentis id vitium exini melius iudicant, veritatis ignari sunt: quoniam pervicax contumacia plerumque sapientem fatigat. Propter quod utilis est citra corporis vexationem fame potius et siti ruborem bovem emendare. Nam eum vehementius affligunt naturalia desideria, quam plagæ. Itaque si boves decumbunt, utilissimum est pedes ejus sic vinculis obligari, ne aut insistere aut progredi aut pasci possit. Quo facto inedia et siti compulsi deponit ignaviam; quæ tamen rarissima est in pecore vernaculo: longæque omnis bos indigentia melior est quam peregrinus. Nam neque aquæ nec pabuli nec celi mutatione tentatur, neque infestatur conditio regionis, sicut ille, qui ex planis et campestribus locis in montana et aspera perductus est, vel ex montanis in campestria. Itaque etiam, cum cogitur ex longinquo boves arcescere, curan-

dum est, ut in similia patriis locis traducantur. Item custodiendum est, ne in comparatione vel statua vel viribus impar cum valentior jungatur. Nam utraque res inferior celeriter affert exitum. Mores hujus periculis probabiles habentur, qui sunt proprios placidis quam concitatis, sed non inietis: qui sunt verentes plagarum et acclamationum; sed fiducia virium nec auditu nec visu pavidi, nec ad ingredienda flumina aut pontes formidolosi: multi cibi edaces; verum in eo conficiendo lenti. Nam hi melius concoquunt, ideoque robora corporum citra maciem conservant, qui ex contumacia, quam qui festinatur mandant. Sed tam vitium est bubuli pinguem quam exdem bovem reddere: habilis enim et modica corporatura pecoris operarii debet esse, nervisque et musculis robusta, non adipibus obesa, ut nec sui tergoris mole nec labore operis degravetur. Sed quoniam que sequenda sunt in emendis demandisque bubus tradidimus, tutelam eorum precipimus.

III. Boves calore sub divo frigoris intra lectum manere oportet. Itaque hibernæ stabulationi eorum prepa-

par tas en août, un mois après la moisson. La coupe de cette paille ne sera pas moins utile aux champs qu'aux bestiaux, parce que les campagnes se trouveront débarrassées par là des ronces, qui ne manquent pas ordinairement de mourir jusqu'aux racines lorsqu'elles ont été coupées en été au lever de la Canicule, et que ces ronces étant mises sous la litière du bétail, augmenteront la quantité du fumier. Après cette opération préalable, nous nous pourrions de fourrage de toute espèce, et nous ferons en sorte que ce bétail ne soit pas exposé à maigrir faute de nourriture. Or, il y a plusieurs méthodes pour bien nourrir les bœufs; car si le pays où l'on est donne du fourrage vert en abondance, personne ne doute que ce genre de nourriture ne doive être préféré à tout autre; mais c'est ce qui n'arrive que dans les lieux qui sont arrosés par des ruisseaux ou convertis de rosee. Aussi trouve-t-on dans les lieux de cette nature un très-grand avantage, qui consiste en ce que la journée d'un seul homme suffit à deux paires de bœufs à la fois, attendu qu'ils labourent ou qu'ils paissent alternativement dans le même jour. Dans les pays plus secs, on donne de la nourriture aux bœufs dans leurs mangeoires, et cette nourriture varie suivant la nature différente de ces pays. Personne ne doute que la meilleure ne soit de la vesce liée en bottes et de la gesse, ainsi que du foin de pré. On entretient ce bétail moins avantageusement avec de la paille, quoique ce genre de nourriture fasse ressourcer partout, et que l'on n'en trouve pas même d'autre dans certaines contrées. La paille que l'on estime le plus est celle de millet, ensuite celle d'orge, et même en troisième lieu celle de froment. Mais, indépendamment de la paille, on donne encore de l'orgeaux bœufs qui ont fait leur journée. Au sur-

plus, on règle différemment la mesure du fourrage qu'on leur donne suivant les différents temps de l'année. Au mois de janvier il faut leur donner à chacun quatre *sextarii* d'ers moulu et détrempe dans de l'eau avec de la paille, ou bien un *modius* de lupins détrempe, ou enfin un *semodius* de gesse détrempe, indépendamment de la paille qu'on leur donnera en abondance. On peut aussi, si l'on manque de légumes, mêler avec de la paille du mare de raisin, que l'on aura lavé pour en exprimer de la piquette, et le leur donner après qu'il sera séché; quoiqu'il n'est point douteux qu'il n'y ait plus d'avantage à le leur donner avec la peau des raisins et avant de l'avoir lavé, parce que ce mare, leur tenant lieu de nourriture et de vin en même temps, a la vertu de les rendre gais et brillants, et d'augmenter leur embonpoint. Si nous ne leur donnons pas de grains, il suffira de remplir de feuilles seches un panier dont on se sert pour mesurer leur nourriture, dont la contenance soit de vingt *modii*; ou de leur donner trente livres de foin, ou bien encore des feuilles vertes soit de laurier soit d'yverse, en grande quantité; mais on y ajoutera du gland, pourvu que le pays en produise assez pour permettre de le faire, quoique cette dernière nourriture leur occasionnerait la gale, si on leur en donnait jusqu'à les en rassasier. On peut encore leur donner un *semodius* de fèves moulues, pourvu que la récolte en ait été abondante. Communément la même pitance leur suffit au mois de février. On doit ajouter quelque chose à la quantité de foin qu'on leur donnera en mars et en avril, parce que c'est le temps où ils travaillent aux premiers labours de la terre. Il suffira cependant de leur en donner à chacun quatre livres. On fera bien néanmoins de couper pour eux du fourrage vert, depuis les ides d'avril jus-

qu'à la fin de septembre, que mense Augusto intra dies triginta sublate messis præcisâ in æcerum extrahi debent. Horum desertio cum pecori tum agro est utilis: liberantur arva sentibus, qui æstivo tempore per Caniculæ ortum recisi plerumque radicibus intereunt, et stramenta pecori subjecta plurimum stercoreis efficiunt. Itæ cum ita curaverimus, tum et omne genus pabuli preparabimus, dabimusque operam, ne penuria cibi macrescat pecus. Boves autem recte pascendi non una ratio est. Nam si ubertas regionis viride pabulum subministrat, nemo dubitat quin id genus cibi cæteris præponendum sit: quod tamen nisi riguis aut roseidis locis non contingit. Itaque in iis ipsis vel maximum commodum est, quod sufficit una opera duobus jugis, quæ eodem die alterna temporum vice vel arant vel pascuntur. Siccioribus agris ad præsepia boxes alendi sunt, quibus pro conditione regionum cibi præbentur: eosque nemo dubitat, quin optimi sint victa in fascem ligata, et cicercula itemque pratense lœnum. Minus commodè tenentur armentum paleis, quæ ubique et quibusdam regionibus sole presidio sunt. Cæprobatantur maxime ex milio, tum ex ordeo, mox etiam

ex tritico. Sed jumentis justa operum redditibus ordinem præter has præbent. Bubus autem pro temporibus anni pabula dispensantur. Januario mense [singulis] fressi et aqua macerati cervi quateris sextarios mistos paleis dare convent, vel lupini macerati modios, vel cicercula macerata semodios, et super hæc afflatum paleas. Licet etiam, si sit leguminum inopia, et eluta et siccata vinacia, quæ de lora eximuntur, cum paleis misce. Nec dubium [est,] quin ea longe melius cum suis folliculis, ante quam eluantur, præberi possint. Nam et cili et vini vires habent, utridumque et lalare et corpulentum perus faciunt. Si grano abstineamus, frondis aride corbis pabulatoris modiorum viginti sufficit, vel feni ponde triginta, vel sine modo viridis lanrea et iligneæ frondes. Et his, si regionis copia permittat, glans adicitur: quæ nisi ad satietatem detur, scabiem parit. Potest etiam si proventus vilitatem facit, semodius fabæ fresse præberi. Mense Februario plerumque eadem sunt cibaria. Martio et Aprilii debet ad feni pondus adici, quia terra proscinditur: sat autem erit pondo quadragesa singulis dari. Ab idibus tamen mensis Aprilis usque in idus Junii viride pabu-

qu'à celles de juin : on pourra même continuer de leur en donner dans les lieux plus froids, jusqu'aux calendes de juillet. A partir de cette époque, on les rassasiera de feuillages pendant tout l'été, ainsi qu'en automne jusqu'aux calendes de novembre, quoique ces feuillages ne leur seront bons que lorsqu'ils auront été mûris par les pluies ou par les rosées continuelles : les plus estimés sont d'abord ceux d'orme, ensuite ceux de frêne, puis enfin ceux de peuplier. Les pires sont ceux d'yeuse, de chêne et de laurier, quoiqu'à la fin de l'été on soit forcé d'y recourir, à défaut d'autres. On peut aussi fort bien leur donner des feuilles de figuier, si l'on en a abondamment, ou qu'il y ait de l'utilité à élaguer ces arbres. Celles d'yeuse sont encore meilleures que celles de chêne, pourvu que ce soit de l'espèce d'yeuse qui n'a point de piquants, parce que le bœuf ne veut point de ces dernières, non plus que de celles de genévrier, à cause de ces piquants. Il faut, dans les mois de novembre et de décembre, donner aux bœufs à manger tant qu'ils voudront pendant les semaines; cependant il suffit ordinairement de leur donner à chacun un *modius* de gland, avec autant de paille qu'ils en voudront, ou bien un *modius* de lupins détrempez, ou sept *sextarii* d'ers arrosé d'eau et mêlé de paille, ou douze *sextarii* de gesse arrosée de même et mêlée de paille, ou un *modius* de marc de raisin, pourvu qu'on y ajoute de la paille en abondance, comme je l'ai dit ci-dessus; ou enfin, si l'on n'a aucun de ces fourrages, quarante livres de foin sans aucun autre mélange.

IV. Mais il ne servira de rien de rassasier ce bétail de nourriture, si l'on n'apporte point toute l'attention nécessaire pour l'aider à se bien porter, et à conserver ses forces : or on parviendra à ces deux points en donnant aux bœufs

trois jours de suite une médecine copieuse, composée de lupins et de cypres broyés ensemble par portions égales, et infusés dans l'eau; on laissera cette médecine se reposer à l'air pendant une nuit entière, et on la leur fera prendre quatre fois par an, à savoir, à la fin du printemps, de l'été, de l'automne et de l'hiver. Souvent même on vient à bout de chasser leur langueur et leur dégoût en leur mettant dans la gorge, quand ils sont à jeun, un œuf de poule cru tout entier, et en leur versant le lendemain dans les narines du vin, dans lequel on aura pile des gosses d'ail ou d'oignon de Chypre. Au surplus, ces remèdes ne sont pas les seuls qui les maintiennent en bonne santé : il y a bien des gens qui mettent dans la même vue une grande quantité de sel dans leurs fourrages; quelques-uns leur ont donné avec succès du marrube blanc avec de l'huile et du vin; d'autres font infuser dans du vin pur des feuilles de poireaux; d'autres, des grains d'encens; d'autres enfin, de la saunière et de la rue, et leur donnent ces médicaments à boire. Plusieurs les traitent avec des tiges de coquelicotte blanche et des cosses d'ers; quelques-uns font infuser dans du vin une peau de serpent broyée. Le serpolet pilé dans du vin léger, et la scille hachée et macérée dans l'eau, leur servent aussi de remèdes. Toutes ces potions données à la dose de trois *heminae* par jour, pendant trois jours consécutifs, leur purgent le ventre, et rétablissent leurs forces en chassant leurs maladies : cependant la lie d'huile passe pour le remède qui leur est le plus salutaire, pourvu qu'on la mêle avec pareille quantité d'eau, et qu'on y accoutume ces bestiaux peu à peu. En effet, on ne peut pas leur en donner tout d'abord, mais on commence par en arroser leur nourriture; ensuite on en met dans leur eau en petite dose, et

hum recte secatur; potest etiam in calend. Julias frigidi-  
oribus locis idem praestari : a quo tempore in calend.  
Novemb. tota aestate et deinde autumno satietur fronde;  
que tamen non ante est utilis, quam cum matuerit vel  
inhibris vel assiduis roibus : probaturque maxime ulmea,  
post traxinea, et ab hac populea. Tunc sunt illi-  
gueta et quereus et lauræ : sed ea post aestatem necessariae  
deficientibus cæteris. Possunt etiam folia ficulnea proba-  
dari, si sit eorum copia, aut stringere arbores expediat.  
Ilicina tamen [vel] melior est quereus, sed eque gene-  
ris, quod spinas non habet; nam id quoque, uti jumpe-  
rus, respuit a pecore propter aculeos. Novembri mense  
ac Decembri per sementem quantum appetit hoc, tantum  
praebendum est : plerumque tamen sufficient singulis mo-  
dii glandis et paleae ad satietatem datae, vel lupini macerati  
modii, vel ervi aqua conspersi sextarii vii permisti-  
paleis, vel cicereulis similiter consperse sextarii vii misti  
paleis, vel singuli modii vinaceorum, si iis, ut supra dixi,  
large paleae adjuvantur; vel si nihil horum est, per se  
fecia pondo quadraginta.

IV. Sed non proderit eis satietati pecora, nisi omnis

adlubetur diligentia, ut salubri sint corpore, viresque  
conservent : quæ utraque custodiuntur large dato per tri-  
dium medicamento, quod componitur pari portione trifi-  
lupini, cupressique, et cum aqua nocte una sub divo ha-  
betur; idque quater anno fieri debet ultimis temporibus  
veris, aestatis, autumnii, hiemis. Saepe etiam languor et  
nausea discutitur, si integrum gallinaceum crudum ovum  
jejunis laticibus miscras, ac postero die spicas ulpiae vel allii  
cum vino conferas, et in naribus imundas : neque haec tan-  
tum remedia subutilitatem faciunt. Multi et largo sale mis-  
cent pabula; quodam nam vitulum dederunt cum oleo et vino;  
quidam porci libras, alii grana flumis, alii salinam herbam  
tantumque cum mero diluant; eaque medicamenti potanda  
praebent. Multi canibus vitis albae et valvulis ervi halitus  
medentur; nonnulli pellem serpentis olitritam cum vino  
miserunt. Est etiam remedium cum dilixi vino tritum serpyl-  
lum, et concisa et in aqua macerata scilla. Quæ omnes  
predictæ potiones trium hominum singulis debent per  
triduum datae absum purgant, deindeque vitis recentem  
vires. Maxime tamen habetis salubritas amica, si tantan-  
dem aquæ miscras, et ea potus insuescas; quæ profinas

simplement pour la corriger ; enfin peu de temps après on la mêle avec leur eau par égale portion, et on leur en donne tant qu'ils en veulent.

V. Il ne faut pas exciter les bœufs à courir en aucun temps de l'année, mais encore moins en été, parce que cela leur lâche le ventre ou leur donne la fièvre. Il faut aussi prendre garde qu'une truie ou une poule ne vienne à se glisser du côté de leurs mangeoires, parce que les excréments de ces animaux, venant à se mêler avec le fourrage des bœufs, leur cause la mort : ceux d'une truie malade sont particulièrement capables d'occasionner une contagion dans le troupeau. Si ce malheur arrive, il faut sur-le-champ le faire changer de climat, et après l'avoir distribué en plusieurs pelotons, l'envoyer dans des pays éloignés, et séparer si bien les animaux malades de ceux qui seront sains, qu'il ne s'en trouve aucun parmi ces derniers que la contagion puisse exposer à quelque danger. C'est pourquoi, lorsqu'on sera obligé de les éloigner, il faudra les conduire dans les lieux où aucun bétail n'aille paître, de peur qu'en arrivant ils n'apportent aussi la peste aux autres bestiaux qu'ils y trouveraient. Au surplus, si pestilentielles que soient leurs maladies, il faut travailler à les vaincre et à les chasser par des remèdes spécifiques. On mêlera donc à cet effet des racines d'herbe d'or et de panicaud avec de la semence de fenouil, de la farine de froment moulu et du vin cuit jusqu'à diminution des deux tiers : et après avoir versé de l'eau bouillante sur ce mélange, on le fera prendre aux animaux qui seront malades. On peut encore faire une potion avec de la cannelle, de la myrrhe, de l'encens et du sang de tortue marine, infusés chacun par poids égal dans trois *sextarii* de vin vieux, et la leur verser dans les narines.

Mais on partagera ce remède par portions égales chacune du poids d'une *sexuncia*, et il suffira de leur en donner avec du vin pendant trois jours. Nous avons encore reconnu que cette espèce de racine que les pâtres appellent *consiligo* (de la pommelée), est un remède très-efficace en pareil cas. Cette plante vient dans les montagnes des Marse en très-grande quantité, et est très-salutaire à tous les bestiaux. On l'arrache de terre de la main gauche avant le lever du soleil, parce qu'on croit que, lorsqu'elle a été cueillie de cette façon, elle a plus de vertu. Voici la manière dont on prétend qu'il faut l'employer. On grave en rond la partie la plus large de l'oreille de l'animal avec une alène de cuivre, de façon que le sang qui vient à couler de cette plaie semble tracer un petit cercle qui a la forme de la lettre O. Lorsque cette opération est faite, tant dans la partie intérieure de l'oreille que dans sa partie extérieure, on perce d'entre en outre, avec la même alène, le centre du petit cercle que l'on a décrit, et l'on insère cette racine dans ce trou. Dès que les lèvres de la plaie encore récente ont saisi cette racine, elles la serrent si bien qu'elle ne peut plus s'échapper, et dès lors tout le travail de la maladie et le virus pestilentiel se portent vers cette oreille, jusqu'à ce que sa partie circonscrite avec l'alène tombe morte, et que la tête se trouve sauvée par là aux dépens de cette petite partie d'elle-même. Cornélius Celsus ordonne encore de leur verser dans les narines du vin, dans lequel on aura broyé des feuilles de gui. Voilà ce qu'il faut faire si tout un troupeau est malade : voici ce que l'on fera s'il n'y a que quelques bêtes qui le soient en particulier.

VI. Les rots fréquents, les murmures dans le ventre, le dégoût pour la nourriture, la contrac-

dari non potest, sed primo cibi asperguntur; deinde exigua portione medicatur aqua, mox pari mensura mista datur ad saturitatem.

V. Nullo autem tempore et minime aestate utile est boves in cursum concitari : nam ea res aut citi alvum, aut movet febrem. Cavendum quoque est, ne ad præsepia suis aut gallina perrepat. Nam hoc quod decedit, immistum pabulo, bubus avertit nemem : et id præcipue, quod egerit suis agra, pestilentiam facere valet. Que cum in gregem incidit, contestim mutandus est cæli status, et in plures partes distributo pecore longinquæ regiones petendæ sunt, atque ita segregandi a sanis morbi, ne quis interveniat, qui contagione cæteros labe faciat. Itaque cum ablegabuntur, in ea loca perducendi sunt, quibus nullum impascitur pecus, ne adventu suo etiam illi tabem afferant. Evincendi sunt autem quamvis pestiferi morbi, et exquisitis remediis propulsandi. Tunc panacis et eryngii radices fenuculi seminibus miscendæ, et cum fricti ac moliti tritici farina candenti aqua conspergendæ, eoque medicamine salvandum ægrotum pecus. Tunc paribus casia myrrhæque et thuris ponderibus, ac tantundem sanguinis marinis testidius miscetur potio cum vini veteris sextariis tribus, et

ita per nares infunditur. Sed ipsum medicamentum ponderis sesuncie divisum, portione aqua per triduum cum vino dedisse sat erit. Præsens etiam remedium cognovimus radicula, quam pastores consilignem vocant. Ea in Marsis montibus plurima nascitur, omnique pecori maxime est salutaris. Leva manu effoditur ante solis ortum. Sic enim lecta majorem vinum creditur habere. Unus ejus traditur talis. Enca filula pars auriculæ latissima circumscriptur, itant manante sanguine tanquam O litera ductus apparat orbiculus. Hoc et intrinsecus et ex superiore parte auriculæ cum factum est, media pars descripti orbiculi eadem filula transiit, et facto foramine prædicta radicula inseritur; quam cum recens plaga comprehendit, ita continet, ut elabi non possit : in eam deinde auriculam omnis vis morbi pestilensque virus elicitur, donec pars, que filula circumscripta est, demorbo excedit, et minime partis jactura caput conservatur. Cornelius Celsus etiam visci folia cum vino trita per nares infundere jubet. Itac faciendæ, si gregatim pecora laborant : illa deniceps, si singula.

VI. Cruditis signa sunt crebri ructus ac ventris sonitus, fastidia cibi, nervorum intentio, hebetes oculi. Prop-

tion des nerfs, la faiblesse des yeux, sont des signes d'indigestion qui empêchent le bœuf de ruminer et de se lécher. On y remédiera en lui donnant deux *congi* d'eau chaude, et trente feuilles de chou légèrement euites dans du vinaigre; mais il faut qu'il s'abstienne un jour entier de toute autre espèce de nourriture. Quelques-uns le retiennent à la maison pour l'empêcher de paître; après quoi ils font infuser dans un *congius* d'eau quatre livres de cimes de lentisque et d'olivier sauvage avec une livre de miel, le tout pilé ensemble; et après avoir laissé reposer cette infusion pendant une nuit en plein air, ils la lui versent dans la gorge. Quand ils lui ont fait prendre cette potion, ils lui donnent au bout d'une heure quatre livres d'ers détrempé, et lui retranchent toute autre boisson. On doit répéter cette opération trois jours de suite, jusqu'à ce que toutes les causes de la maladie soient dissipées. Mais si on néglige l'indigestion, elle est bientôt suivie de l'enflure du ventre et d'une douleur considérable dans les intestins, qui empêche l'animal de prendre sa nourriture, excite ses mugissements, ne lui permet pas de se tenir en place, et le force de se coucher souvent à terre, d'agiter sa tête, et de remuer continuellement sa queue. C'est un remède infallible en pareil cas, de serrer fortement la partie de la queue la plus voisine des fesses par le moyen d'une ligature, de verser dans la gorge de l'animal un *sextarius* de vin avec une *hemina* d'huile, et de lui faire faire promptement quinze cents pas. Si la douleur continue, il faut lui couper la corne alentour du pied, lui retirer les excréments par l'anus, en y insérant la main après l'avoir graissée, et le faire courir de nouveau. Si cela ne réussit pas encore, on broie une certaine quantité de figuier sauvage sec,

qu'on lui donne dans trois fois plus d'eau chaude. Si ce dernier remède ne fait pas d'effet non plus, on pulvérise deux livres de feuillages de myrte sauvage, et après les avoir jetées dans deux *sextarii* d'eau chaude, on verse cette eau dans sa gorge avec un vase de bois, après quoi on lui tire du sang sous la queue; et lorsqu'il en a coulé une quantité suffisante, on l'arrête par le moyen d'une ligature de papier; ensuite on le fait marcher vite, jusqu'à ce qu'il soit hors d'haleine. Voici encore des remèdes auxquels il faut avoir recours avant de lui tirer du sang: On jettera dans trois *heminae* de vin trois *unciae* d'ail moulu, et après lui avoir fait boire ce vin, on le forcera de courir; ou bien on pilera un *sextans* de sel avec dix oignons, en y ajoutant du miel bouilli, et on en fera un onguent qu'on lui foudra dans le ventre; après quoi on l'excitera à marcher vite.

VII. La vue des oiseaux de rivière, et surtout des canards, peut aussi apaiser la douleur du ventre et des intestins. En effet, dès que les bœufs qui sentent du mal aux intestins voient un canard, ils sont promptement délivrés de leurs tourments. La vue de cet animal guérit encore avec plus de succès les mulets et les chevaux. Il arrive quelquefois que tous ces remèdes sont inutiles, et que ces maux sont suivis d'une dysenterie que l'on reconnaît à un flux de ventre sanguinolent et glaireux. Pour y remédier, il faudra broyer quinze pommes de cypres, avec le même nombre de noix de galle et pareil poids de fromage très-vieux, et jeter le tout dans quatre *sextarii* de vin dur, qu'on leur donnera en dose égale pendant quatre jours, sans les laisser manquer de cimes de lentisque, de myrte, et d'olivier sauvage vert. Le flux de ventre, en leur affai-

ter quæ nec neque ruminat neque lingua se deterget. Remedio erant aquæ calidæ duo congi, et mox triginta brassicæ caules modicæ cocti et ex aceto dati. Sed uno die abstinentum est alio cibo. Quidam clausum intra tecta continent, ne pasci possit. Tum lentisci oleastrique cacumini pondo iv, et librâ melleis una trita permiscunt aquæ congio, quam nocte una sub dno habent, atque ita fœcibus infundunt. Deinde interposita hora macerati erui quatuor libras objiciunt, aliæque potione prohibent. Hoc per triduum fieri debet, dum omnis causa languoris dissipatur. Nam si neglecta cruditas est, et inflatio ventris et intestinorum major dolor insequitur, qui nec capere cibos sinit, gemitus exprimit, locoque stare non patitur, sæpe decumbere, et agitare caput, tandemque crebrius agere cogit. Manifestum remedium est proximam clauibus partem caudæ vinculo vehementer obstringere, Vinique sextarium cum olei hemina cum libris infundere atque ita citatum per mille et quingentos passus agere. Si dolor permanet, ungulas circumsecare, et unctâ manu per anum insecta linam extrahere, rursusque agere currentem. Si nec hoc profuit, tres caprifici ardi conferuntur, et cum dedrante aquæ calidæ dantur. tibi nec hæc medicina processit, myrti syl-

vestris foliorum due libra levigantur, totidemque sextarii calidæ aquæ misti per vas ligneum fœcibus infunduntur. Atque ita sub cauda sanguis emittitur. Qui cum satis profuit, inhibetur papyri ligamine. Tum conitate agitur pecus consue, dum anhelet. Sunt et ante distractionem sanguinis illa remedia: Tribus heminis vini tres uncie pinguis alli permiscuntur, et post eam potationem currere cogitur. Vel salis sextans cum opis decem conferitur, et admisto melle decocto collyria munitur alvo, atque ita citatus bos agitur.

VII. Ventris quoque et intestinorum dolor sedatur visu nuntium et maxime anatis. Quam si conspexerit, cui intestinum dolet, celeriter tormento liberatur. Eadem anas majore profectu mulos et equinam genus conspectu suo sanat. Sed interdum nulla prodest medicina. Sequitur tormentum vitium, quorum signum est cruenta et mucosa ventris prohibes. Remedio sunt expressim quindecim coni, totidemque galle, et utrumque ponderis vetustissimus cascus. Quibus in unum tunsis admiscuntur austeri vini quatuor sextarii, qui pari mensura per quadratum dispensati dantur: nec desunt lentisci myrtique et oleastri cacumina viridis. Alvus corpus ac vires caput, operique

blissant le corps et leur abattant les forces, les rend inutiles au travail. Lorsqu'ils en sont atteints, il faut leur interdire la boisson pendant trois jours, et la nourriture pendant le premier de ces trois jours : passé ce temps, on leur donnera des cimes d'olivier sauvage et de roseaux, ainsi que des baies de lentisque et de myrte, et on ne leur laissera la liberté de boire qu'avec beaucoup de discrétion. Il y a des personnes qui leur donnent une livre de feuilles de jeune laurier avec la même quantité d'aurone sauvage, le tout jeté dans deux *sextarii* d'eau chaude, qu'on leur verse dans la gorge, en leur présentant les mêmes espèces de fourrages que nous venons de prescrire. D'autres grillent deux livres de marc de raisin, et, après les avoir broyées, en font une potion médicamenteuse, qu'ils leur donnent dans deux *sextarii* de vin dur, en leur interdisant toute autre boisson, sans cesser de leur présenter des cimes des arbres que nous venons de nommer. Mais si le flux de ventre ne devient pas moins fréquent, si les douleurs du ventre et des intestins ne cessent point, si l'animal refuse de manger, qu'il ait la tête lourde, que les larmes lui tombent des yeux, et que la pituite coule des narines plus souvent que de coutume, on lui brûlera le milieu du front jusqu'aux os, et on lui incisera les oreilles avec un fer. Au surplus, il faut laver avec de l'urine de bœuf les blessures que le feu lui aura faites jusqu'à ce qu'elles soient guéries; au lieu que les parties que le fer aura touchées se guériront plus aisément avec de la poix et de l'huile.

VIII. Le dégoût de la nourriture est aussi occasionné souvent par des excroissances vicieuses de la langue, que les médecins vétérinaires appellent *ranæ* (grenouillettes). On les coupe avec le fer, et on frotte la plaie de sel et d'ail pilés en-

semble par parties égales, jusqu'à ce que la pituite provoquée par cette friction vienne à couler. Ensuite on leur nettoie la gueule avec du vin, et à une heure de distance on leur donne de l'herbe ou des feuilles vertes, sans changer cette nourriture, jusqu'à ce que les ulcères causés par cette opération soient cicatrisés. Si, sans avoir de grenouillettes ni de flux de ventre, ils ne font voir aucun appétit, il sera bon de leur infuser dans les narines de l'huile dans laquelle on aura broyé de l'ail, ou de leur frotter la gorge avec du sel ou de la sarriette, ou enfin d'oindre la même partie avec de l'ail pilé et de la saumure. Mais ces remèdes ne doivent être employés que dans le cas où ils n'auront qu'un simple dégoût, sans aucune complication de maux.

IX. Quand un bœuf a la fièvre, il convient de l'empêcher de manger l'espace d'un jour, de lui tirer le lendemain, avant qu'il ait mangé, un peu de sang sous la queue, et de lui faire avaler une heure après, en forme de pâte, trente tiges de chou moyennes, cuites dans de l'huile et du *garum*. On continuera de lui donner cette nourriture pendant cinq jours à jeun, en lui présentant en outre des cimes de lentisque ou d'olivier, ou de toute autre espèce de feuillages très-tendres, ou des pampres de vigne : on lui essuiera d'ailleurs les lèvres avec une éponge, et on lui fera boire de l'eau froide trois fois par jour. Ce traitement doit être fait à la maison, et on ne doit pas laisser sortir l'animal avant sa guérison. Les signes de la fièvre sont quand les larmes lui coulent des yeux, qu'il a la tête lourde, que ses yeux sont fermés, que la salive lui tombe de la gueule, que sa respiration est plus longue qu'à l'ordinaire, et qu'elle semble embarrassée, ou quelquefois même accompagnée de mugissements.

X. Il est aisé de chasser la toux, quand elle est

inutilement reddit. Quæ cum accidit, prohibendus erit bos potione per triduum, primoque die cibo abstinendus. Sed tunc curamina oleastri et arundinis, item bacce lentisci et myrti danda; nec potestas aquæ nisi quam parissime faciendæ est. Sicut qui tenerorum lani foliorum et abrotanum erraticum fibrarum, pauci portione detrahit cum aquæ calidæ duobus sextariis, atque ita laucibus infundant, eademque pabula, ut supra diximus, obijciant. Quidam vinaceorum duas libras torrefaciunt, et ita conterunt cum totidem sextariis vini austri, potandumque medicamentum præbent, omnique alio humore prohibent, nec minus curamina prædictorum arborum obijciunt. Quod si neque ventris restrictione citata prolixius, neque intestinorum ac ventris dolor, cibosque respiciet, et præggravato capite sepius, quam consuevit, lacrymæ ab oculis et pituita a naribus prodierint : usque ad ossa frons media uratur, antequam ferro scindantur. Sed vulnera facia igne dum sanescunt, deficiæ bubula urina convenit. Ac ferro rescissa melius pice et oleo curantur.

VIII. Solent etiam fastidia ciborum afferre vitiosa incrementa lingue, quas ranas veterinaarii vocant. Hæc ferro recluduntur, et sale cum alio pariter trito vulnera defici-

cuntur, donec facessita pituita decedit. Tum vino proluitur os, et interposito minus horæ spatio virides herbe vel frondes dantur, dum facta ulcera cicatrices durant. Si neque ranae fuerint, neque alvus citata, et nihil minus cibos non appetet, proferat alium pinitum cum oleo per nares infundere, vel sale, vel cunila deficiæ tances, vel eandem partem alio tunc et halerula finire. Sed hæc si solam fastidium est.

IX. Febricitanti bovi convenit abstineri cibo uno die, postero deinde exiguum sanguinem jejuno sub cauda emitti, atque interposita hora modice magnitudinis coctos brassicæ coliculus trizidat ex oleo et garo salivati nare demitti, eamque escam per quinque dies jejuno dari. Præterea curamina lentisci aut oleæ, vel ferri nam quamque frondem, aut pampinos vitis obijci; tum etiam spongia labra detergeri, et aquam frigidam ter die proferri potandam. Quæ medicina sub lecto fieri debet, nec ante sanandum bos citari. Signa febricitantis narrantur lacrimæ, gravatum caput, oculi compressi, fluidum salivæ os, longior et cum quodam impedimento tractus spiritus, interdum et cum gemitu.

X. Recens tussis optime salivato farinæ ordeaceæ dis-

nouvelle, par une pâte faite avec de la farine d'orge : quelquefois de l'herbe hachée avec des fèves moulues fera un meilleur effet. On jette encore dans de l'eau chaude deux *sextarii* de lentilles écosées et moulues en farine bien fine, pour en faire un bouillon qu'on leur fait prendre avec une corne. Une toux invétérée cède à deux livres d'hysope infusée dans trois *sextarii* d'eau. En effet, on broie cette plante pour la leur donner en forme de pâte, avec quatre *sextarii* de lentilles moulues en farine très fine, comme je viens de dire : ensuite on leur fait prendre avec une corne l'eau dans laquelle l'hysope a été infusée. Le jus de poireau dans de l'huile, ou la feuille même de cette plante pilée avec de la farine d'orge, la guérit encore : ses racines lavées avec soin, et moulues avec de la farine de froment, puis données à un bœuf à jeun, enlèvent la toux la plus invétérée, aussi bien que de l'ers écosé et de l'orge rôtie, moulus ensemble par parties égales, et introduits dans sa gorge en forme de pâte.

XI. Les apostumes disparaissent plutôt par l'application du fer que par des médicaments. Lorsqu'après l'opération on aura pressé la poche qui contenait le pus, on la lavera avec de l'urine de bœuf chaude, et on la bandera avec du linge trempé dans de la poix fondue et de l'huile ; ou si l'apostume se trouve dans une partie du corps qui ne puisse être bandée, on y fera tomber goutte à goutte, par le moyen d'une lame de fer rouge, du suif de chèvre ou de bœuf. Quelques-uns, après avoir brûlé la partie malade, la lavent d'abord avec de vieille urine, et la frottent ensuite avec de la poix fondue et du vieux oïng, cuits ensemble par parties égales.

XII. Si le sang descend dans les pieds de

l'animal, il le fait boiter. Quand cela arrive, on commence par lui visiter la corne du pied : on la touchant, on s'assurera s'il y a de la chaleur dans cette partie ; et d'ailleurs le bœuf ne souffre pas que l'on comprime trop fort la partie affligée. Si le sang n'est encore que dans les jambes et au-dessus de la corne du pied, on le fait évaporer par des frictions continuelles, ou bien, lorsqu'elles n'avancent de rien, on a recours aux scarifications pour le faire sortir. Mais s'il est déjà descendu dans la corne du pied, on fait une légère incision avec un couteau entre les deux cornes ; ensuite on y applique de la charpie imbibée de vinaigre et de sel, et l'on enveloppe le pied de l'animal avec une bottine de genêt d'Espagne ; mais surtout on l'empêche de tremper son pied dans l'eau, et l'on a soin de le tenir sechement à l'étable. Si l'on ne faisait pas sortir ce sang, il se corromprait, et s'il s'établissait une suppuration, la guérison serait très-longue : pour l'obtenir il faudrait d'abord couper tout le contour de l'ulcère avec le fer, et le nettoyer ensuite ; après quoi on parviendrait à le guérir en y fourrant de la charpie imbibée de vinaigre, de sel et d'huile, et en mettant par-dessus du vieux oïng et du suif de boue, bouillis ensemble par portions égales. Si le sang se trouve dans l'extrémité inférieure de la corne du pied, on la coupe au vif, et on le fait sortir par cette ouverture ; après quoi on enveloppe le pied de charpie, et on lui fait une bottine de genêt d'Espagne. Il ne faut pas ouvrir la corne en deux par l'extrémité inférieure, à moins qu'il n'y ait déjà une suppuration établie en cet endroit. Si c'est une douleur de nerfs qui fait boiter le bœuf, il faut lui frotter les genoux, les jarrets et les jambes avec de l'huile et du sel, jusqu'à parfaite guéri-

cultur. Interdum magis prosunt gramina concisa, et his adusta fresa tibi. Lentis quoque valvulis exempta, et minute molita, misceantur aqua calida sextarii duo, lactaque sorbito per cornu infunditur. Veterem fussim sanant dura libra hyssopi macerati sextans aqua tribus. Nam id medicamentum teritur, et cum lentis minute, ut dixi, molita sextans quatuor mœre salivati datur, ac postea aqua hyssopi per cornu infunditur. Porri enim succus oleo, vel ipsa fibra cum ordeacea farina confrita remedio est. Ejusdem radices diligenter lotæ, et cum fure bibace pulsatæ pinguine datæ vetustissimam fussim discutiunt. Facit idem pari mensura et vicia sine valvulis cum tarcifato ordeo molitum, et salivati mœre in fauces demissum.

XI. Suppuratio melius ferro rescinditur, quam medicamento. Expressa denique sanis sinus ipsi, qui cum continebat, cubila bubula immo elidunt, atque ita funaments pice liquida et oleo imbutis colligantur : vel si colligari ea pars non potest, funia eademdem sevim capium aut bubulum instillant. Quodam, cum viciosa partem inusserunt, mina veteris elinot, atque ita aquis ponderibus mœcta pice liquida cum veteri axungia liquant.

XII. Sanguis demissus in pedes claudicationem affert. Quod cum accedit, statim ungula inspiratur. Lactus autem ferventem demonstrat ; nec hos vitium partem vehementius premi patitur. Sed si sanguis adhuc supra ungulas in cruribus est, fricatione assidua discutitur : vel cum ea nihil prodit, scarificatione demitur. At si jam in unguis est, inter duos ungues cunctello leviter aperies. Postea funamenta sale atque aceto imbuta applicantur, ac solea sparteas pes induntur, maximeque datur opera, ne hos in aquam pedem mittat, et ut sicce stabiletur. Per oleo sanguis nisi emissus fuerit, funicem creabit, qui si supinaverit, tardus perculatur : ac primum terro circumcissus et expurgatus, deinde pannis aceto et sale et oleo maculatis imbutis, mox axungia veteri et sevo fureno pari pondere decortis, ad sanitatem perducitur. Si sanguis in inferiore parte ungulis est, extrema pars ipsius unguis ad vivum rescinditur, et ita emittitur, ac funaments pes involutus sparte a mittitur. Mediam ungulam ab inferiore parte non expedit aperire, nisi ea loco jam suppuratione facta est. Si dolore nervorum claudicat, oleo et sale genia populeæ et crura contrahenda sunt, domes sanetur. Si genia intumuerunt, calido aceto fovenda sunt,

son. S'il a les genoux enflés, on les bassinera avec du vinaigre chaud, et on mettra dessus de la graine de lin ou du millet broyé, qu'on arrosera d'hydromel : il sera encore bon de lui appliquer sur les genoux des éponges trempées dans de l'eau bouillante et frottées de miel, en les pressant, et de les lui envelopper avec des bandages. S'il y a quelque humeur cachée sous l'enflure, on appliquera dessus du levain ou de la farine d'orge cuite, soit dans du vin fait avec des raisins séchés au soleil, soit dans de l'hydromel ; ensuite l'on attendra que l'apostume soit mûr, pour y appliquer le fer ; et lorsqu'on en aura fait sortir le pus, on le pansera avec de la charpie, ainsi que nous l'avons dit plus haut. Toute ouverture faite avec le fer peut également être guérie (suivant l'ordonnance de Cornélius Celsus) avec de la racine de lis, ou de la scille et du sel, ou de la renouée que les Grecs appellent *πολύγονον*, ou du marrube blanc. Mais presque toutes les douleurs du corps qui ne sont ni occasionnées par une blessure, ni invétérées, se dissipent mieux par les fomentations : quand elles sont anciennes, on y applique le feu, et l'on fait distiller sur la partie brûlée du beurre ou de la graisse de chèvre.

XIII. La gale perd de sa malignité, lorsqu'elle est frottée d'ail broyé : le même remède guérit les morsures des chiens enragés ou celles des loups. Cependant cet accident se guérit aussi bien avec de vieilles salaisons appliquées sur la plaie. Il y a encore un autre remède plus efficace pour la gale : on broie ensemble de l'origan et du soufre, et on les cuit avec de l'huile, de l'eau et du vinaigre, en y ajoutant de la lie d'huile ; après quoi, lorsque cette composition est encore chaude, on la saupoudre d'alun de plume broyé. Ce médicament réussit très-bien

lorsque l'on en frotte les bœufs à l'ardeur du soleil. Des noix de galle broyées remédient aux ulcères, de même que du jus de marrube blanc avec de la suie. Il y a encore une maladie dangereuse pour les bœufs, que les paysans appellent *coriango* : cette maladie consiste en ce que leur peau tient si fort à leur dos, qu'en la prenant avec la main, on ne peut pas la séparer des côtes. Cet accident ne leur arrive jamais que lorsqu'ils sont tombés dans la maigreur à la suite de quelque maladie, ou que le froid a succédé chez eux à la sueur excitée par le travail, ou enfin lorsqu'ils ont été mouillés par la pluie dans le temps qu'ils étaient chargés. Comme il n'y a rien de plus dangereux que cette maladie, il faut avoir soin, pour la prévenir, de verser du vin sur les bœufs lorsqu'ils sont revenus de l'ouvrage, et qu'ils sont encore échauffés et haletants, et de leur jeter dans la gorge des boulettes de graisse. Mais si cette maladie les tient déjà, il sera bon de faire bouillir du laurier dans de l'eau, de leur bassiner le dos avec cette décoction quand elle sera chaude, de le presser aussitôt en versant dessus une grande quantité d'huile et de vin, et de le manier partout, en tirant la peau à soi. Cette opération se fait très-bien à l'air et à l'ardeur du soleil. Il y a des personnes qui mêlent ensemble du marc d'olives, du vin et de la graisse, et qui se servent de ce médicament après les fomentations que nous venons de prescrire.

XIV. C'est encore une maladie très-grave que l'ulcération des poumons : elle produit la toux, la maigreur, et finit par dégénérer en phthisie. Pour éviter que la mort ne s'ensuive, on leur introduit dans l'oreille, après l'avoir percée de la manière que nous avons enseignée plus haut, de la racine de pommelée ; après quoi on mêle la va-

et lini semen aut milium detritum conspersumque aqua mulsa imponendum - spongia quoque ferventi aqua imbuta et expressa litaque melle recte genibus applicatur, ac fasciis circumdatur. Quod si tumori subest aliquis humor, fermentum vel farina ordeacea ex passio aut aqua mulsa decocta imponitur : et cum maturaverit suppuratio, rescinditur ferro, eoque emissa, ut supra docuimus, linamentis curatur. Possunt etiam, ut Cornelius Celsus precipit, lini radix aut scilla cum sale, vel lupinialis herba, quam *πολύγονον* Greci appellant, vel marrubium ferro reclusa sanare. Fere autem omnis dolor corporis, si sine vulnere est, recens melius fomentis discitur : vetus uritur, et supraustum butyrum vel caprina instillatur adeps.

XIII. Scabies extenuatur trito alio defricata ; eodemque remedio curatur rabiose canis vel lupi morsus, qui tamen et ipse impositio vulnere veteri salsamento æque bene sanatur. Et ad scabiem præsentior alia medicina est. Cunila bubula, et sulphur conteruntur, admistaque amurca cum oleo atque aceto incoquantur ; deinde tephactis scissum alumen tritum spargitur. Id medicamentum candente sole illitum maxime prodest. Uteribus gallie tute remedio

sunt ; nec minus succus marrubii cum fuligine. Est et infesta pestis bubulo pecori, coriaginem rustici appellant, cum pellis ita tergori adhæret, ut apprehensa manibus deduci a costis non possit. Ea res non aliter accidit, quam si bos aut ex languore aliquo ad maciem perductus est ; aut sudans in opere faciendo refrigit, aut si sub onere pluvia madefactus est. Quæ quoniam pernicioosa sunt, custodiendum est, ut cum ab opere boves redierint adhuc æstuantes anhelantesque, vino aspergantur, et officæ adipis faucibus eorum inserantur. Quod si prædictum vitium inhauserit, proderit decoquere laurum, et ea calda fovere terga, multoque oleo et vino confestim subigere, ac per omnes partes apprehendere et attrahere pellem. Idque optime fit sub dio, sole fervente. Quidam fraces vino et adipi commiscunt, eoque medicamento post fomenta prædicta utuntur.

XIV. Est etiam illa gravis perniciës, cum pulmones exulcerantur. Inde tussis et macies, et ad ultimum phthisis invadit. Quæ ne mortem afferant, radix consiliginis ita, ut supra docuimus, perforatæ auriculæ inseritur, tum porii succus instar heminæ pari olei mensuræ mis-



leur d'une *hemina* de jus de poireau avec pareille mesure d'huile, et on leur donne cette potion pendant plusieurs jours avec un *sextarius* de vin. Quelquefois le bœuf, à cause d'une enflure qui se trouve dans son palais, refuse la nourriture, jette de fréquents soupirs, et semble indécis sur le côté par lequel il tombera. Il faut alors lui déchirer le palais avec le fer pour en faire ruisseler le sang, et ne lui donner jusqu'à sa guérison que de l'ers écosé et détrempé, du feuillage vert, ou de tout autre fourrage mollet. S'il a eu le cou meurtri dans le travail, le remède le plus efficace sera de lui tirer du sang de l'oreille; ou si on ne l'a pas fait à temps, d'y appliquer de l'herbe qu'on appelle *avia*, broyée avec du sel. S'il a eu la nuque ébranlée, et que cette partie se soit détachée, ou examinera de quel côté le cou penchera, et on lui tirera du sang de l'oreille opposée; mais il faut auparavant battre à coups de sarments la veine de cette oreille qui paraîtra la plus saillante; ensuite, lorsque les coups l'auront fait gonfler, on l'ouvrira avec un petit couteau : le lendemain, on lui tirera encore du sang du même endroit, et on le dispensera de travailler pendant deux jours. Le troisième jour, on lui donnera une tâche légère, et peu à peu on l'amènera à sa tâche ordinaire. Mais si la nuque, sans être détachée d'aucun côté, est enflée dans le milieu, on lui tirera du sang des deux oreilles. Si on négligeait de lui en tirer sous les deux jours qui suivront cet accident, le cou s'enflerait, les nerfs se tendraient, et il se formerait une dureté qui l'empêcherait de souffrir le joug. Nous avons découvert un remède excellent pour cette maladie, qui est composé de poix fondue, de moelle de bœuf, de suif de bœuf et de vieille huile, le tout cuit ensemble à doses égales. Voici comment on

se servira de cette composition : Lorsqu'on aura détélé le bœuf après son travail, on baignera la tumeur de sa nuque dans l'abreuvoir ou il ira boire; et avant qu'elle soit entièrement séchée, on la frotera et on l'oindra avec ce médicament. Si l'animal refuse absolument le joug à cause de cette tumeur, il faut le laisser reposer pendant quelques jours sans le mettre au travail; après quoi on lui frotera le cou avec de l'eau froide, et on l'oindra avec de l'écume d'argent. Celsus se contente d'ordonner de mettre sur le cou, quand il est enflé, de l'herbe que l'on appelle *avia* broyée, comme je l'ai dit ci-dessus. Les clous qui infectent souvent le cou du bœuf sont moins difficiles à guérir : car il est aisé de faire couler dessus goutte à goutte de l'huile d'une lampe allumée; il sera cependant mieux d'empêcher que ces clous ne se forment, ou que le cou des bœufs ne devienne chauve, ce qui n'arrive jamais que lorsqu'ils l'ont eu mouillé pendant le travail, soit par la sueur, soit par la pluie. Mais lorsque cet accident sera arrivé, on leur saupoudrera le cou de limaille de tuile avant de les dételer; ensuite, lorsque leur cou sera sec, on le mouillera de temps en temps avec de l'huile.

XV. Si le soc de la charrue a blessé un bœuf au talon ou à la corne du pied, faites fondre sur la blessure, par le moyen d'un fer chaud, de la poix dure et de la graisse de porc, enveloppées dans de la laine encore grasse avec du soufre. Le même remède est encore excellent à employer lorsqu'un bœuf aura marché par hasard sur un chicot d'arbre, pourvu que l'on commence par retirer l'éclat qui lui sera entré dans le pied, ou lorsqu'il aura donné de la corne du pied contre une tuile aigüe, ou contre une pierre. Si cependant la blessure est profonde,

cetur, et cum vini sextario potandus datur diebus compluribus. Interdum et tumor palati cibos respuit, crebrumque suspirium facit, et hanc speciem præbet, ut bos in latere pendere videatur. Ferro palatum opus est sanciare, ut sanguis profuatur, et exemptum valvulis eorum maceratum, viridemque frondem, vel aliud molle pabulum, dum sanetur præbere. Si in opere collum contulerit, præsentissimum est remedium sanguis de aure emissus : aut si id factum non erit, herba, quæ vocatur *avia*, cum sale trita et imposita. Si cervix mota et dejecta est, considerabimus quam in partem declinet, et ex diversa auricula sanguinem detrahemus. Ea porro vena, quæ in aure videtur esse amplissima, sarmento prius verberatur. Deinde cum ad ictum intumuit, cultello solvitur; et postero die iterum ex eodem loco sanguis emittitur, ac hiduo ab opere datur vacatio. Tertio deinde die levis iunguntur labor, et paulatim ad justa perducitur. Quod si cervix in neutram partem dejecta est, mediæque intumuit, ex utraque auricula sanguis emittitur. Qui cum intra tribrum, cum bos vitium cepit, emissus non est, intumescent collum, nervique tenduntur, et inde nata durities jugum non patitur. Tali vitio comperimus aureum esse medi-

camentum ex pice liquida et bubula medulla et hircino sevo et vetere oleo æquis ponderibus compositum atque incoctum. Hac compositione sic utendum est. Cum disjungitur ab opere, in ea piscina, ex qua bibit, tumor cervicis aqua madefactus subigitur, predictoque medicamento defricatur et illinitur. Si ex toto propter cervicis tumorem jugum recuset, paucis diebus requies ab opere danda est. Tum cervix aqua frigida defricanda, et spuma argenti illinenda est. Celsus quidem tumenti cervicis herbam, quæ vocatur *Avia*, ut supra dixi, contundi et imponi jubet. Clavorum, qui fere cervicem infestant, minor molestia est : nam facile oleo per ardentem lucernam instillato curantur. Potior tamen ratio est custodiendi, ne nascantur, neve colla calvescant, quæ non aliter glabra fiant, nisi cum sudore aut pluvia cervix in opere madefacta est. Itaque cum id accidit, lateritio trito prius, quam disjunganter, colla conspergi oportet : deinde cum id siccum erit, subinde oleo imbuï.

XV. Si talum aut ungulam vomer læserit, picem duram et axungiam cum sulfure et lana succida involutam candente ferro supra vulnus inurito. Quod idem remedium optime facit exempta stirpe, si forte surculum calcaverit,

on la cerue a quelque distance avec le fer ; après quoi on y applique le feu, comme je l'ai prescrit ci-dessus. Ensuite on la panse pendant trois jours en y versant du vinaigre , et en chaussant le pied de l'animal d'une bottine de genêt d'Espagne. Si le soc de la charrue lui a de même blessé la jambe , on met sur la plaie de la laitue de mer, que les Grecs appellent *πυλάχον*, avec du sel. Lorsque les bœufs ont les pieds usés par-dessous, on les lave dans de l'urine de bœuf que l'on a soin de faire chauffer, ensuite on allume une poignée de sarments ; et lorsque le feu en est éteint, et qu'il ne reste plus que de la cendre chaude, on les force de marcher dessus, et on leur frotte la corne du pied avec de la poix fondue et de l'huile, ou de la graisse de porc. Cependant les bœufs seront moins exposés à boiter, si, après les avoir detelés au sortir du travail, on leur lave les pieds dans une grande quantité d'eau froide, et qu'on leur frotte avec du vieux oing les paturons, la couronne, et la séparation même qui est entre les deux cornes du pied.

XVI. Il arrive encore souvent au bœuf de se débiter l'épaule, soit par la fatigue que lui aura occasionnée un trop long travail, soit pour avoir fait de violents efforts en fendant un terrain trop dur, ou en rencontrant une racine sur son passage. Il faut alors lui tirer du sang des jambes de devant, savoir, de la gauche s'il s'est blessé l'épaule droite, et de la droite s'il s'est blessé l'épaule gauche, on même s'il s'est grièvement blessé les deux épaules ; il faut de plus lui ouvrir les veines des jambes de derrière. Lorsqu'il a les cornes brisées, on les enveloppe de linges trempés dans de l'huile, du vinaigre et du sel, dont on les imbibe pendant trois jours consécutifs sans les développer ; le quatrième jour,

on y met de la graisse de porc avec de la poix fondue en parties égales, et de l'écorce de pin pulvérisée ; et enfin lorsqu'elles commencent à se cicatriser, on les saupoudre de suie. Les ulcères négligés engendrent aussi souvent des vers ; il suffit de verser le matin de l'eau froide sur ces vers, afin que la fraîcheur de cette eau les resserre et les fasse mourir. Si on ne peut pas les faire périr par ce moyen, on y applique du marrube blanc, ou du poireau broyé avec du sel ; c'est un poison qui les tue très-promptement. Mais dès que les ulcères sont nettoyés, il faut tout de suite y mettre de la charpie avec de la poix, de l'huile et du vieux oing, et frotter même de ce médicament les parties circonvoisines, de peur qu'elles ne soient tourmentées par les mouches, qui engendrent des vers pour peu qu'elles se posent sur les ulcères.

XVII. La morsure d'un serpent est aussi mortelle aux bœufs, de même que le venin empoisonné d'animaux plus petits, puisqu'il arrive souvent, lorsqu'un bœuf est couché imprudemment au milieu des pâturages sur des vipères et sur des orvets, que ces animaux, fatigués de sa masse, le mordent. La musaraigne elle-même que les Grecs appellent *μυζαλή*, quoiqu'elle ne soit armée que de petites dents, ne laisse pas que de leur donner une maladie dangereuse. On dissipe le venin de la vipère en scarifiant avec le fer la partie qui en est imprégnée, et en mettant sur la partie scarifiée de l'herbe que l'on appelle *perso-nata* (de la bardane) pilée avec du sel. Sa racine broyée est encore plus utile, ainsi que le séséli de montagne. Le trefle que l'on trouve dans les lieux pierreux passe pour très-efficace. Il a l'odeur forte, et assez semblable à celle du bitume, ce qui fait que les Grecs l'appellent *ἀσφάλτον* ;

aut acuta testa vel lapide ingulum pertulerit ; que tamen si altius vulnerata est, latius ferro circumciditur, et ita iunxitur, ut supra præcepi : deinde sparteale calcata per triduum suffuso aceto curatur. Item si vomer cruis san-ciarit, marina lactuca, quam Græci *πυλάχον* vocant, admisto sale imponitur. Subtili pedes eluuntur calefacta luhula urina : deinde fascie sarmentorum incenso, cum jam ignis in favillam recidit, ferventibus cineribus cogitur insistere, ac pice liquida cum oleo vel axungia coronæ ejus linuntur. Minus tamen claudicabunt armenta, si opere disjunctis multa frigida laventur pedes ; et deinde suffragines, coronæ, ac discrimen ipsum, quo divisa est bovis ungula, vetere axungia deficientur.

XVI. Sæpe etiam vel gravitate longi laboris, vel cum in prosiciendo, aut duriori solo, aut obviæ radici ob-luctatus, convellit armos. Quod cum accidit, e prioribus cruribus sanguis mittendus est : si dextrum arnum lesit, in sinistro ; si levum, in dextro ; si vehementius utrum-que vitiauit, item in posterioribus cruribus venæ solven-tur. Prædictis cornibus linteola sale aceto et oleo imbuta superpouuntur, ligatque per triduum eadem in-faudentur. Quarto demum axungia pari pondere cum

pice liquida, et cortice pineo, levigata imponitur. Et ad ultimum cum jam cicatricem ducunt, fuligo infrica-tur. Solent etiam neglecta ulcera scætere verminibus : qui si mane profunduntur aqua frigida, rigore contracti decidunt. Vel si hac ratione non possunt eximi, niarribium aut porrum conteritur, et admisto sale imponitur. Id ce-lerime necat prædicta animalia. Sed expurgatis ulceribus confestim adhibenda sunt linamenta cum pice et oleo ve-tereqe axungia, et extra vulnera eodem medicamento circumlinienda ; ne infestentur a muscis, que ubi ulceribus insederunt, vermes creant.

XVII. Est etiam mortiferus serpentis ictus, est et mi-norum animalium noxium virus. Nam et vipera et cæcilia sæpe cum in pascuo bos improvide supercubuit, læssita onere morsum imprimit. Musque araneus, quem Græci *μυζαλή* appellant, quavis exiguis dentibus non exiguum pestem molitur. Venena vipere depellit super scarifica-tionem ferro factam herba, quam vocant personatam, trita et cum sale inposita. Plus etiam ejusdem radix con-tusa prodest, vel si montanum trifolium invenitur, quod confragosis locis efficacissimum nascitur, odoris gravis, neque absimilis bitumini, et idcirco Græci eam *ἀσφάλτον*

mais les habitants de notre pays lui donnent le nom de trèfle aigu à cause de sa figure, parce qu'il a les feuilles longues et hérissées; mais sa tige est plus robuste que celle du trèfle des prés. On mêle du jus de cette herbe avec du vin, et on en verse dans la gorge des bœufs: on pile aussi ses feuilles avec du sel, et on les étend sur la partie scarifiée en forme d'emplâtre émollient. Si l'on est dans un temps de l'année où l'on ne puisse pas trouver de cette herbe qui soit verte, on leur donne à boire du vin dans lequel on aura fait infuser de la graine de cette même herbe pulvérisée, et on en met sur la partie scarifiée les racines broyées avec la tige, et mêlées de farine et de sel délayés dans de l'hydromel. Il y a encore un remède efficace, qui consiste à broyer cinq livres de cimes tendres de frêne avec cinq *sextarii* de vin et deux d'huile, et à leur verser dans la gorge le jus que l'on en aura exprimé, en mettant en même temps sur la partie blessée des cimes de cet arbre broyées avec du sel. La morsure de l'orvet occasionne une tumeur et une suppuration, de même que celle de la musaraigne; mais on guérit la première avec le secours d'une alêne de cuivre dont on pique la partie blessée, après quoi on l'enduit d'argile de cimolois délayée dans du vinaigre; au lieu que la musaraigne paye de son corps même le mal qu'elle a fait. En effet on la fait mourir en la noyant dans de l'huile, et lorsqu'elle est macérée, on la pile, et l'on s'en sert comme d'un médicament pour oindre la partie qu'elle a mordue; si l'on n'en a point sous sa main au moment que la tumeur annonce que le bœuf a été mordu, on broie du cumin, auquel on ajoute un peu de poix fondue et de graisse de pore, afin de lui donner la consistance

nécessaire pour en faire un emplâtre, que l'on étend sur la plaie et qui en chasse tout le venin. Si la tumeur, avant de se dissoudre, se tourne en suppuration, il est très-bon de l'ouvrir avec une lame de fer rouge, dans le temps que la suppuration s'établit, et de brûler tout ce qu'il y aura de corrompu, en le frottant ensuite avec de la poix fondue et de l'huile. On est aussi dans l'usage d'ensevelir l'animal tout vivant dans de la terre à potier; et lorsque cette terre est séchée, on la suspend au cou des bœufs. Ce traitement empêche que la morsure de la musaraigne ne leur cause aucun dommage. On guérit communément les maladies des yeux avec du miel, puisque s'ils sont enflés, on met dessus de l'hydromel, dans lequel on aura jeté de la farine de froment; si l'on y aperçoit une taie, on la fera presque entièrement disparaître avec du sel de montagne, du sel d'Espagne ou du sel ammoniac, ou même avec du sel de Cappadoce broyé bien menu, et mêlé avec du miel. Un os de sèche broyé, dont on soufflera trois fois par jour dans l'œil avec un tuyau, fera le même effet, ainsi que la racine que les Grecs appellent *αλαριον*, et que le vulgaire nomme dans notre langue *laserpitium* (laser). On en broie également tant et si peu que l'on veut, en y ajoutant dix fois autant de sel ammoniac, et on en souffle de même dans l'œil; ou bien on crasse cette racine, et on l'applique sur l'œil après l'avoir trempée dans de l'huile de lentisque, et elle chasse cette maladie. On guérira les fluxions en mettant sur les sourcils et sur les joues du gruau, sur lequel on aura versé de l'hydromel. La graine de panais sauvage, ainsi que le jus de cram, appliqué sur les yeux avec du miel, en apaisera aussi la douleur. Mais toutes les fois qu'il entrera du miel ou d'autres sucs

appellant; nostri autem propter figuram vocant acutum trifolium: nam longis et hirsutis foliis viret, eandemque robustiorem facit, quam pratense. Hujus herbe succus vino mistus infunditur faucibus, atque ipsa folia cum sale trita malignantis more, scarificationi intenditur: vel si hanc herbam viridem tempus anni negat, semina ejus collecta et levigata cum vino dantur potanda, radicesque cum suo caule trita, atque bordeaceae farinae et salis commistae ex aqua multa scarificationi superponuntur. Est etiam praesens remedium, si conteras fraxini tenera cacumina quinque librarum, cum foliis vini et duobus sextariis olei, expressumque succum faucibus intundas; itemque cacumina ejusdem arboris cum sale trita lesae parti superponas. Cavellae morsus tumorem, suppurationemque molitur. Idem facit etiam muris aranei. Sed illius sanatur noxa subula aenea, si locum lesum compungas, cretaque cinolia ex aceto linas. Muis perniciem, quam intulit, suo corpore luit: nam animal ipsum oleo mersum necatur, et cum imputruit, confectur, eoque medicamine morsus muris aranei linitur. Vel si id non adest, tumorque ostendit injuriam dentium, cuminum confectur, eique adjicitur exiguum picis liquidae et avingie, ut

lentorem malignantis habent. Id impositum perniciem commovet. Vel si antequam tumor discutatur, in suppurationem convertitur, optimum est ignea lanua conversionem rescare, et quicquid vitiosi est, inungere, atque ita liquida pice cum oleo linere. Solet etiam ipsum animal vivum creta tigliari circumdari; quae cum siccata est, collo bonum suspenditur. Eas res innoxium pecus a morsu muris aranei pariet. Oculorum vitia plerumque melle sanantur. Nam sive intumuerint, aqua multa triticea farina conspergitur et imponitur: sive alburni in oculo est, montanus sal Hispanus vel Ammoniacus vel etiam Cappadoceus, mixtue tritus et innixtus molli vitium extenuat. Facit idem trita septe testa, et per fistulam ter die oculo inspirata. Facit et radix, quam Graeci *αλαριον* vocant, vulgus autem nostra consuetudine laserpitium appellant. Hujus quantorunque ponderi decima pars salis ammoniaci adjicitur, eoque pariter trita oculo similiter infunduntur, vel eadem radix confusa et cum oleo lentisque muneta vitium expurgat. Epiphorum suppurant polenta conspersa multa aqua, et in supercilia genasque imposita, pastinace quoque agrestis semina, et succus amorceae, cum melle levigata oculorum sedant dolorem. Sed quotiescumque

dans les remèdes qu'on emploiera, il faudra oindre les parties circonvoisines de l'œil avec de la poix fondue et de l'huile, pour empêcher qu'il ne soit molesté par les mouches, qui ne sont pas les seules que la douceur du miel et des autres médicaments y attirerait, puisque les abeilles y viendraient également.

XVIII. Il arrive encore souvent qu'un bœuf avale une sangsue cachée dans l'eau qu'il boit, ce qui lui occasionne une maladie grave, parce que cet insecte s'attache à sa gorge lui suce le sang, et que, venant à grossir, il finit par boucher tout passage à la nourriture. Si cette sangsue est dans un endroit assez difficile pour qu'on ne puisse pas la retirer avec la main, on y insérera un tuyau ou un roseau, à travers lequel on fera couler de l'huile chaude, qui fera mourir cet insecte dès qu'il en sera atteint. On peut aussi faire parvenir jusque là à travers un tuyau l'odeur de la fumée de punaises brûlées. En effet, dès que cette vermine est sur le feu, elle jette une fumée qui, venant à remplir le tuyau de son odeur, fait parvenir cette odeur jusqu'à la sangsue, et la chasse de l'endroit auquel elle est adhérente. Mais si elle se trouvait collée aux parois de l'estomac ou aux intestins, on la ferait mourir en faisant avaler au bœuf du vinaigre chaud par le moyen d'une corne. Quoique ce soit à l'usage des bœufs que nous ayons prescrit tous les remèdes dont nous venons de donner le détail, il n'est point douteux néanmoins que la plus grande partie de ces remèdes ne puisse également convenir à tous les autres bestiaux.

XIX. Mais il faut aussi fabriquer une machine, dans laquelle on enfermera les bêtes de somme et les bœufs pour les panser, afin que les médecins vétérinaires puissent approcher d'eux en sécurité, et que ces quadrupèdes ne puissent pas, pendant

le pansement résister aux remèdes en se débattant. Or, voici la forme de cette machine. On plancheie en bois de robre un espace de terrain long de neuf pieds, et large de deux et demi sur le devant et de quatre sur le derrière. On plante sur la longueur de ce terrain quatre poteaux de droite et de gauche, chacun de sept pieds de haut, de façon qu'il y en ait un de fixé à chaque angle du terrain. Tous ces poteaux sont joints entre eux en forme de *vacerræ* (espèce de treillis) par six traverses, de façon que le quadrupède puisse être introduit par le côté de derrière, qui est le plus large, dans cette enceinte, comme dans une cage dont il ne pourra pas sortir par l'autre côté, à cause des barres qui seront vis-à-vis pour l'en empêcher. On attache en outre un joug aux deux poteaux de devant, et c'est à ce joug qu'on assujettit les bêtes de somme, ou qu'on lie les bœufs par les cornes. On peut aussi y fabriquer des carcans dans lesquels on insérera leur tête, de sorte qu'en faisant descendre des chevilles dans des trous que l'on y aura ménagés, leur chignon soit tenu en respect. Le reste du corps sera bien étendu, et lié avec des cordes qui le retiendront aux traverses, de manière que l'animal restant immobile ne pourra pas résister à la volonté de celui qui le pansera. Cette machine servira pour tous les grands quadrupèdes.

XX. Comme nous avons donné assez de préceptes sur les bœufs, il est temps que nous parlions des taureaux et des vaches. J'estime qu'il faut préférer aux autres les taureaux dont les membres sont très-amplés et les mœurs pacifiques, et qui ne sont ni trop jeunes ni trop vieux. Quant au surplus, on observera à peu près, en les choisissant, toutes les règles que l'on observe dans le choix des bœufs. Car un bon taureau ne diffère pas autrement de celui qui est châtré, si

mel aliunde succus remediis adhibetur, circumlinendus erit oculus pice liquida cum oleo, ne a muscis infestetur. Nam et ad dulcedinem mellis aliorumque medicamentorum non hæc solæ, sed et apes advolant.

XVIII. Magnam etiam perniciem sæpe affert hirundo hausta cum aqua. Ea adhærens faucibus sanguinem ducit, et incrementum suo transitum cibis præcludit. Si tam difficili loco est, ut manu trahi non possit, fistulam vel arundinem inserito, et ita calidum oleum infundito : nam eo contactum animal confestim decedit. Potest etiam per fistulam deusti cimis nidor immitti : qui ubi superponitur igni, fumum emittit, et conceptum nidorem fistula usque ad hirundinem perfert ; isque nidor depellit hærentem. Si tamen vel stomachum vel intestinum tenet, calido aceto per cornu infuso necatur. Has medicinas quamvis bubus adhibendas præceperim, posse tamen ex his plurima etiam omni majori pecori convenire nihil dubium est.

XIX. Sed et machina fabricanda est, qua clausa, jumenta bovesque curentur, ut et tutus accessus ad pecudem medenti sit, nec in ipsa curatione quadrupes reluctando remedia respuat. Est autem talis machinæ forma. Roboreis

axibus compingitur solum, quod habet in longitudinem pedes novem, et in latitudinem pars prior dupondium semissem, pars posterior quatuor pedes. Huic solo septem pedum stipites recti ab utroque latere quaterni applicantur. Il autem in ipsis quatuor angulis affixi sunt, omnesque transversis sex temonibus quasi vacerræ inter se ligantur, ita ut a posteriore parte, quæ latior est, velut in caveam quadrupes possit induci, nec exire alia parte prohibentibus adversis axiculis. Primis autem duobus statumibus imponitur firmum jugum, ad quod jumenta capistrantur, vel bovis cornua relegantur. Ubi potest etiam numella fabricari, ut insecto capite descenditibus per foramina regulis cervix catenetur. Cæterum corpus laqueatum et distentum temonibus obligatur, immotumque medentis arbitrio est expositum. Hæc ipsa machina communis erit omnium majorum quadrupedum.

XX. Quoniam de bubus satis præcepimus, opportune de tauris vacisque dicemus. Taurus maxime membris amplissimis, moribus placidis, media ætate probandus censeo. Cætera fere omnia eadem in his observabimus, quæ in bubus eligendis. Neque enim alio distat bonus

ce n'est qu'il a le regard de travers, l'air plus vigoureux, les cornes plus courtes, le chignon plus éharnu, et assez gros pour que cette partie fasse à elle seule la plus considérable partie de son corps; enfin le ventre un peu serre, de façon qu'étant dressé sur ses pieds, il soit plus propre à couvrir les vaches.

XXI. On approuve aussi les vaches qui sont d'une taille très-haute et allongée, et qui ont le ventre très-grand, le front très-large, les yeux noirs et ouverts, les cornes belles, lisses et noirâtres, les oreilles velues, les mâchoires serrées, le fanon très-long ainsi que la queue, la corne du pied et les jambes de moyenne grandeur. On désire aussi pour le surplus à peu près les mêmes qualités dans les femelles que dans les mâles, et surtout qu'elles soient jeunes, parce que, lorsqu'elles ont passé dix ans, elles ne sont plus propres à la génération; d'un autre côté, il ne faut pas les faire couvrir avant l'âge de deux ans. Si cependant il arrive qu'elles soient pleines avant cet âge, il faut leur enlever leur veau, et leur presser le pis pendant trois jours, de peur qu'elles ne tombent malades, et ensuite cesser de les traire.

XXII. On doit aussi avoir soin de faire un choix toutes les années dans ce bétail, ainsi qu'on le pratique à l'égard de toutes les autres espèces de troupeaux. Car il faut retirer du troupeau celles qui, étant épuisées ou vieilles, ne peuvent plus concevoir, et encore plus celles qui, étant naturellement stériles, y tiennent la place d'autres qui seraient fécondes, à moins qu'on ne compte ces dernières pour les mettre à la charue, parce qu'attendu leur stérilité, elles ne souffrent pas moins le travail et l'ouvrage que les jeunes bœufs. Ces sortes de bestiaux aiment pendant l'hiver

les pâturages maritimes et qui sont exposés au soleil; mais en été ils préfèrent ceux des forêts les plus couvertes et des montagnes les plus élevées à ceux des plaines. En effet, les jeunes vaches vivent plus longtemps dans des forêts pleines d'herbages, dans des taillis et dans des lieux plantés de glaieuls, que partout ailleurs. La corne de leurs pieds se conserve mieux dans des lieux secs et pleins de pierres. Elles n'aiment pas autant les fleuves et les ruisseaux que les réservoirs d'eau artificiels, parce que l'eau des fleuves, qui communément est très-fraîche, les fait avorter, au lieu que celle du ciel leur est plus agréable. Cependant les vaches souffrent plus aisément que les chevaux le froid du dehors; aussi passent-elles aisément l'hiver en plein air.

XXIII. Mais il faut leur faire des enclos d'une vaste étendue, de peur qu'étant renfermées dans un espace trop resserré, elles ne détruisent leur fruit mutuellement, et afin que les plus faibles puissent se dérober aux coups des plus fortes. Les meilleures étables sont celles qui sont pavées ou couvertes de gravier, quoique celles qui sont sablées ne soient pas mauvaises, les unes parce qu'elles n'admettent point l'eau de la pluie, les autres parce qu'elles s'en imbibent trop promptement; mais il faut que les unes et les autres soient en pente pour donner de l'écoulement à l'humidité, et tournées au midi, afin de se sécher facilement, et de n'être point incommodées par les vents froids. Les pacages de ce bétail ne demandent pas de grands soins, puisque, pour que l'herbe y lève avec plus d'abondance, on se contente ordinairement d'y mettre le feu à la fin de l'été; parce que cette méthode fait repousser des pâturages plus tendres, et que d'ailleurs, en brûlant les ronces, elle empêche les broussailles de

taurus a castrato, nisi quod huic torva facies est, vegetior aspectus, breviora cornua, torosior cervix, et ita vasta, ut sit maxima portio corporis, venter paulo substrictior, qui magis rectus et ad incedendas feminas habilis sit.

XXI. Vacca quoque praeferantur altissimae formae longaque, maximis uteris, frontibus latissimis, oculis nigris et patentibus, cornibus venustis et levibus et nigrautibus, pilosis auribus, compressis malis, palcariis et candis amplissimis, ungulis modicis, et modicis cruribus. Cetera quoque fere eadem in feminis, quae et in maribus, desiderantur, et praecipue ut sint novellae: quoniam, cum excesserint annos decem, fortibus inutilis sunt. Eursus minores bumis miri non oportet. Si autem tamen conceperint, partum earum removeri placet, ac per triduum, ne laborent, ubera exprimi, postea mallela prohiberi.

XXII. Sed et curandum est omnibus annis [in hoc] aequae atque in reliquis gregibus pecoris, ut delectus habeatur. Nam et enixae et velustatae quae gignere desierint, summoque sunt, et ultique taurae, quae locum brundarum occupant, ablegandae vel aratro domandae: quoniam laboris et operis non minus quam juvenci, propter

uteri sterilitatem patientes sunt. Ejusmodi armentum maritima et aprica luberna desiderat; aestate opacissima minorum, ac montium alta magis quam plana pasena. Nam melius nemoribus herbidis et frutetis et carectis... quoniam sicris ac lapidosis locis durantur ungulae. Nec tam fluxus rivosque desiderat, quam laeus manu factos; quoniam et fluvialis aqua, quae fere frigidiore est, partum abigit, et caelestis jucundior est. Omnis tamen externi frigoris tolerantior equino armento vacca est, ideoque facile sub dio hibernat.

XXIII. Sed laxo spatio concepta facienda sunt, ne in angustiis conceptum altera alterius elidat, et ut in invalida fortioris ictus elingat. Stabula sunt optima saxo aut glarea strata, non incommoda tamen etiam sabulosa. Illa, quod imbres respuant; haec, quod celeriter exsorbent, transmittantque. Sed utraque devexa sint, ut humorem effundant; spectentque ad meridiem, ut facile siccentur, et frigidis ventis non sint obnoxia. Levis autem cura pascui est. Nam ut latior herba consurgat, fere ultimo tempore aestatis incenditur. Eares et interiora pabula recreat, et sentibus ustis fruticem surrecturum in altitudinem compescit. Ipsi vero corporibus affert salubritatem juxta concep-

monter trop haut, comme elles le feraient sans cette précaution. Mais une chose qui contribue beaucoup à la santé de leur corps, c'est de mettre du sel auprès de leur enclos sur des pierres et dans des auges, dont elles s'approchent volontiers lorsqu'elles sont rassasiées de pâture, et que l'on sonne, pour ainsi dire, la retraite avec le signal usité parmi les pâtres. Car il faut toujours avoir soin d'accoutumer celles qui pourraient être restées dans les forêts, à regagner leur enclos vers l'entrée de la nuit, au son du cor. De cette manière on pourra faire la revue du troupeau et le compter, pour s'assurer, ainsi qu'on le pratique dans la discipline militaire, si toutes les bêtes sont dans l'étable. On n'exerce pas néanmoins le même empire sur les taureaux, qui, se fiant sur leurs propres forces, errent à leur gré dans les forêts, et auxquels on laisse la liberté d'aller et de revenir comme bon leur semble, sans les rappeler jamais, si ce n'est quand il s'agit de leur faire couvrir les vaches.

XXIV. On ne fait point saillir les taureaux qui ont moins de quatre ans, non plus que ceux qui en ont plus de douze : ceux-là parce qu'étant, pour ainsi dire, dans l'enfance, ils sont regardés comme peu propres à peupler le troupeau ; ceux-ci parce qu'ils sont épuisés par la vieillesse. On permet ordinairement aux mâles d'approcher des femelles au mois de juillet, afin que celles-ci étant remplies en ce temps-là, vèlent au printemps suivant, lorsque les pâturages seront déjà dans leur force, puisque leur portée est de dix mois. Elles ne souffrent pas l'approche du mâle qui leur aura été imposé par un maître, mais elles le recherchent d'elles-mêmes : or c'est à peu près au temps que je viens de fixer que se rapportent chez elles les désirs naturels, parce qu'étant égayées par l'abondance des pâturages que leur a fournis le printemps, elles commencent alors

à devenir lascives. Si la femelle refuse le mâle, ou que le taureau n'éprouve pas de désirs pour elle, on excite leur ardeur de la même manière qu'on excite celle des chevaux qui témoignent du dégoût pour les caavales, c'est à-dire, en portant à leurs narines l'odeur des parties génitales. Mais on a soin aussi de diminuer la nourriture des femelles vers le temps où elles doivent être couvertes, de peur que le trop grand embonpoint ne les rende stériles, comme on a soin au contraire d'augmenter la ration des taureaux, afin qu'ils montrent plus de vigueur dans l'acte. Un mâle suffit à quinze vaches ; et lorsqu'il a sailli une génisse, on peut reconnaître à certains signes de quel sexe sera le produit qui en résultera. Nous disons qu'il a engendré un mâle, s'il s'est retiré par le côté droit au sortir de l'accouplement, et une femelle, s'il s'est retiré par le côté gauche ; quoiqu'on ne puisse compter sur l'infailibilité de ces signes que dans le cas où la vache, étant remplie au premier acte de copulation, ne se laissera plus approcher ensuite par le taureau ; ce qui arrive rarement, parce que quelque pleine qu'elle soit, elle n'est pas encore rassasiée de plaisir : tant il est vrai que les attrait flatteurs de la volupté étendent communément leur empire sur les bestiaux eux-mêmes, au delà des termes prescrits par la nature. Il n'est point douteux que, dans les pays où les pâturages sont abondants, on ne puisse élever chaque année un veau de la même vache, au lieu que, dans ceux où il en manque, on ne doit faire couvrir les vaches que de deux années l'une ; ce qu'il faut surtout observer à l'égard de celles qui sont employées à travailler, tant afin que les veaux puissent se rassasier de lait pendant une année entière, qu'afin que la vache, étant pleine, ne se trouve pas surchargée dans le même temps par le poids de l'ouvrage et celui de son ventre. Lorsqu'une vache

tum saxis et canalibus sal superjectus, ad quem satirae pabulo libenter recurrunt, cum pastoralis signo quasi receptui canitur. Nam id quoque semper crepusculo fieri debet, ut ad sonum buccinae pecus, si quod in silvis subfiterit, septa repetere consuescat. Sic enim recognosci grex poterit, numerusque constare si velit ex militari disciplina intra stabulorum castra manserint. Sed non eadem in tauros exercentur imperia, qui facti viribus per nemora vagantur, liberosque egressus et reditus habent, nec revocantur nisi ad coitus fornicinarum.

XXIV. Ex his, qui quadrimis minores sunt, majoresque quam duodecim annorum, prohibentur admittura : illi, quoniam quasi puerili aetate seminandis armentis parum idonei habentur ; hi, quia senio sunt effecti. Mense Julio feminae maribus plerumque permittendae, ut eo tempore conceptos proximo vere adultis jam pabulis edant. Nam decem mensibus ventrem pederunt, neque ex imperio magistris, sed sua sponte marem patiuntur. Atque in id fere quod dixi tempus, naturalia congruent desideria, quoniam satietate verni pabuli pendens exilarate lasci-

viunt in venerem, quam si aut femina recusat, aut non appetit taurus, eadem ratione, qua fastidientibus equis mox praecipimus, elicitur cupiditas odore genitalium admoto naribus. Sed et pabulum circa tempus admitturae subtrahitur feminis, ne eas steriles reddat nimia corporis obesitas ; et taureis adjicitur, quo fortius incant. Unumque marem quindecim vaccis sufficere abunde est. Qui ubi juvencam supervenit, certis signis comprehendere licet, quem sexum generaverit : quoniam si parte dextra desinit, marem seminasse manifestum est ; si leva, feminam. Id tamen verum esse non aliter apparet, quam si post unum coitum foras non admittit taurum : quod et ipso raro accidit. Nam quamvis plena forte non expletur libidine : adeo ultra naturae terminos etiam in pecudibus plurimum pollent blandae voluptatis illecebrae. Sed non dubium est, ubi pabuli sit letitia, posse omnibus annis partum educari ; at ubi penuria est, alternis submitti : quod maxime in operariis vaccis fieri placet, ut et vultu anni temporis spatio lacte satientur, nec fonda simul operis et uteri gravetur onere. Quae cum partum edidit, nisi cibis

a mis bas, quelque bonne nourrice qu'elle soit, elle laissera manquer son veau d'aliments, si on ne la soutient pas par une nourriture abondante, vu la fatigue que lui occasionnera son état de souffrance. C'est pourquoi on lui donnera, après qu'elle aura vélé, du cytise vert, de l'orge grillée et de l'ers détrempe, ou bien nue pâte faite avec des herbes potagères tendres, auxquelles on ajoutera de la farine de millet grillée, et infusée pendant une nuit dans du lait. On préfère aux autres vaches, pour ce qui concerne la nourriture de leurs veaux, celles des Alpes, que les habitants de ces contrées appellent *Ceva* : elles sont de petite taille et abondantes en lait, raison pour laquelle on leur retire leurs veaux, pour leur faire nourrir de très-bon bétail qu'elles n'ont point porté. Si l'on n'a pas cette ressource pour la nourriture des veaux, on les nourrit de fèves broyées : on peut aussi très-bien leur donner du vin, et on doit même le faire particulièrement dans les troupeaux nombreux.

XXV. Les veaux sont souvent incommodés des vers, qui se forment communément à la suite d'une indigestion. C'est pourquoi il faut les régler dans leurs repas, afin qu'ils digèrent bien ; ou s'ils sont déjà atteints de cette maladie, on broie des lupins à demi-erus, comme pour un *salivatium*, et on en fait des boulettes qu'on leur fourre dans la gorge. On peut aussi broyer de la santoline avec une figue sèche et de l'ers, comme pour un *salivatium*, et après en avoir fait des boulettes, on les leur fait avaler. Un quart de graisse de pore, mêlé avec trois quarts d'hysope, fait le même effet. Le jus du marrube blanc et le poireau peuvent causer également la mort à ces insectes.

XXVI. Magon est d'avis que l'on doit châtrer les veaux quand ils sont encore jeunes, et

qu'il ne faut pas faire alors cette opération avec le fer, mais qu'il faut comprimer leurs testicules avec un morceau de ferule fendu, et les écraser ainsi peu à peu ; parce qu'il pense que la castration ainsi faite à l'animal dans un âge tendre et sans plaie est la meilleure de toutes. Mais si l'on veut attendre qu'il ait pris des forces pour la faire, il vaudra mieux le châtrer à l'âge de deux ans que dans sa première année. Il ordonne encore de faire cette opération au printemps ou pendant l'automne, quand la lune est dans son déclin. Lorsqu'on doit employer le fer, il veut que l'on commence par attacher le veau à la machine que nous avons décrite plus haut ; ensuite qu'avant d'approcher le fer, on saisisse avec deux lattes de bois étroites, qui servent comme de tenailles, les nerfs des testicules, que les Grecs appellent *χρυσαστήρας* (*χρυσάω* suspendre), parce que les parties génitales y sont suspendues ; qu'après les avoir saisis, on ouvre sur-le-champ l'enveloppe des testicules avec le fer, et qu'après les avoir comprimés pour les faire sortir de cette enveloppe, on les coupe de façon qu'on en laisse l'extrémité par laquelle ils tiennent à ces nerfs. En suivant cette méthode, le bouvillon n'a point de danger à courir par l'éruption du sang : outre qu'il n'est point si efféminé qu'il le serait si on le privait de toute masculinité, quoiqu'en conservant l'apparence du sexe masculin, il perde réellement la puissance d'engendrer. Ce n'est pas néanmoins qu'il la perde dès le premier instant, puisque si on lui laisse couvrir une femelle aussitôt après ce traitement, il est certain qu'il en pourra résulter un produit ; mais c'est un essai qu'il ne faut pas lui laisser faire, de peur qu'il ne périsse d'un flux de sang. Au surplus, il faut oindre la plaie avec de la cendre de sarment et de l'écume d'argent, empêcher l'animal de boire

folia est, quamvis bona nutrit, labore fatigata nato subtrahit alimentum. Itaque et forte cytisi viridis et torrefactum ordeum, maceratunque exvini præbetur, et tener vitulus torrido molitoque milio, et permixto cum lacte salivatur. Melius etiam in hos usus Altitæ vaccæ parantur, quas ejus regionis incolæ Cevæ appellant. Eæ sunt humilis statura, lactis abundantes, propter quod remotis eorum fortibus, generosum pernis alens educatur uberibus : vel si hoc præsidium non adest, faba fresa et vinum recte tolerat, idque præcipue in magnis gregibus fieri oportet.

XXV. Solent autem vitulis nocere lumbici, qui fere nascuntur cruditatibus. Itaque moderandum est, ut bene concoquant : aut si jam tali vitio laborant, lupini semicrudi conferuntur, et offæ salivati more facibus ingeruntur. Potest etiam cum arida fico et exvino conterî herba Santonica, et formata in offam, sicut salivatium demitti. Facit idem avongia pars una tribus partibus hyssopi permixta. Marrubii quoque succus et porri valet ejusmodi necare animalia.

XXVI. Castare vitulos Mago censet, dum adhuc teneri

sunt ; neque id ferro facere, sed fissa ferula comprimere testiculos, et paulatim confringere. Idque optimum genus castrationum putat, quod adhibetur ætati teneræ sine vulnere. Nam ubi jam induruit, melius binis quam anniculis castratur. Idque facere vere vel autumno luna decrecente præcipit, vitulumque ad machinam deligare : deinde prius quam ferrum admoveas, duabus angustis figuæ regalis veluti forcipibus apprehendere testum nervos, quos Græci χρυσαστήρας ab eo appellant, quod ex illis genitalis partes dependent. Comprehensos deinde testes ferro reserare, et expressos ita recidere, ut extrema pars eorum adhaerens prædictis nervis relinquatur. Nam hoc modo nec eruptione sanguinis periclitatur juvenis, nec in totum effeminatur adempta omni virilitate ; formamque servat maris cum generandi vim deposuit, quam tamen ipsam non protinus amittit. Nam si patiaris eum a recenti curatione feminam mîre, constat ex eo posse generari. Sed minime id permittendum, ne profluvio sanguinis intereat. Vermu vulnera ejus sarmentito cinere cum argenti spuma linenda sunt, abstinendusque eo die ab humore, et exiguo cibo alendus. Sequenti triduo velut æger cæcum ambibus at-

ce jour-là, et lui donner très-peu de nourriture. Les trois jours suivants on le ragoutera à titre de malade, en lui donnant des cimes d'arbres et du fourrage vert coupé par morceaux, et on l'empêchera de beaucoup boire. Il faut encore oindre la plaie pendant ces trois jours avec de la poix fondue, de la cendre et un peu d'huile, afin qu'elle se cicatrise plus promptement, et qu'elle ne soit point molestée par les mouches. C'est assez avoir parlé jusqu'ici des bœufs.

XXVII. Ceux qui ont à cœur d'élever des chevaux doivent surtout se pourvoir d'un esclave entendu, et d'une grande quantité de fourrage ; car si ces deux points peuvent être négligés jusqu'à un certain point à l'égard des autres bestiaux, le cheval demande qu'on y apporte la plus grande attention à son égard, de même qu'il veut la nourriture la plus abondante. Ce bétail se divise en trois espèces de races : la race la plus noble, qui fournit des chevaux au cirque et aux combats sacrés ; celle des mules, que l'on peut comparer à la première par le prix de ce qu'elle produit ; et enfin la race commune, qui ne donne que des mâles et des femelles médiocres. Plus chacune de ces races est distinguée, plus il lui faut d'abondants pâturages. On choisit pour les troupeaux de ce bétail des pâturages étendus, marécageux et non montagneux, qui soient toujours arrosés, et plutôt libres qu'embarrassés par des arbres, et qui produisent souvent des herbes plus remarquables par leur mollesse que par leur hauteur. En fait de chevaux communs, on laisse paître indifféremment ensemble les mâles et les femelles, et on n'observe pas de temps marqués pour les faire saillir. A l'égard des races nobles, on fera saillir les mâles vers l'équinoxe du printemps, afin que les cavales puissent élever leur poulain sans beaucoup de peine, attendu

qu'il viendra au monde dans un temps pareil à celui dans lequel elles l'auront conçu, c'est-à-dire, quand les campagnes se trouveront gaies et bien fournies d'herbes au bout de onze mois passés ; car elles mettent bas dans le courant du douzième. Il faut donc surtout avoir soin que les femelles et les étalons qui voudront s'accoupler soient à portée de le faire dans le temps de l'année que je viens de marquer parce que si on les en empêchait, leur passion les ferait entrer en fureur plus que tout autre animal : c'est même de là qu'on a donné le nom de ἵππομανές à ce philtre, qui allume dans les hommes un amour aussi forcené que l'est la passion des chevaux. Effectivement il n'est point douteux qu'il n'y ait des pays où les femelles brûlent d'une si grande ardeur de s'accoupler, que, quoiqu'elles soient privées de mâles, elles se remplissent sans cesse l'imagination de désirs effrénés, et se créent à elles-mêmes des plaisirs sous le vent, comme font les oiseaux de basse-cour. C'est aussi ce qu'exprime le poète assez licencieusement en ces termes : *Mais les cavales se font remarquer entre tous les autres animaux par leur fureur ; et c'est Vénus elle-même qui les a animées de cette ardeur, au temps que les chevaux d'attelage de Glaucus de Potnia déchirèrent le corps de leur maître à belles dents. En effet, l'amour les conduisit par-delà le haut du mont Ida, et leur fit traverser le bruyant Ascanius : elles grimpent les montagnes et passent les fleuves à la nage ; et dès que le feu de l'amour s'empare de leur cœur passionné (ce qui arrive plutôt au printemps que dans toute autre saison, parce que c'est le temps où la chaleur recommence à pénétrer la moelle de leurs os), elles se tiennent toutes sur des rochers élevés, la tête tournée vis-à-vis le zéphire, pour recevoir avidement son souffle*

borum et deserto viridi pabulo oblectandus, prohibendusque multa potione. Placet etiam pice liquida et cinere cum exiguo oleo ulcera ipsa post triduum linere, quo et celestis cicatricem ducant, nec a muscis infestentur. Nactenus de bubus dixisse abunde est.

XXVII. Quibus cordi est educatio generis equini, maxime convenit providere auctorem industrium, et pabuli copiam : quæ utraque vel mediocria possunt aliis pecoribus adhiberi, summam sedulitatem et largam satietatem desiderat equitum. Quod ipsum tripartito dividitur. Est enim generosa materies, quæ circa sacræque certaminibus quos præbet. Est mularis, quæ pretio fortis sui comparatur generoso. Est et vulgaris, quæ mediocres feminas maresque progenerat. Ut quæque est præstantior, ita ubere campo pascitur. Gregibus autem spatiosa et palustria, nec [non] montana pascua eligenda sunt, rigua, nec unquam siccanea, vacuaque magis quam stipribus impedita, frequenter mollioribus potius quam proceris herbis abundantia. Vulgaribus equis passim maribus ac formicis pasci permittitur, nec assidua certa tempora servantur. Generosis circa vernal æquinoctium mares

jungentur, ut eodem tempore, quo conceperint, jam lætis et herbidis campis post anni mensem parvo cum labore fetum educent. Nam mense duodecimo partum edunt. Maxime itaque curandum est prædicto tempore anni, ut tam feminis quam admissariis desiderantibus coeundi fiat potestas, quoniam id præcipue argumentum si prohibeas, libidinis extimulatur furor, unde etiam veneno inditum est nomen ἵππομανές, quod equina cupidini similem mortalibus amorem accendit. Nec dubium, quin aliquot regionibus tanto flagrent ardore coeundi feminae, ut etiam si marem non habeant, assidua et nimia cupiditate figurant sibi ipsæ venerem corporaliū more avium vento concipiant. Neque enim poeta licentius dicit : *Scilicet ante omnes furor est insignis equarum, Et mentem Vener ipsa dedit, quo tempore Glauci Potniades matris membra absunserat quadrigæ. Ilas ducit amor trans Gargara, transque sonantem Ascanium; superant montes et flumina trānant, Continuoque avidis ubi subdita flamma medullis, Vere magis, quia vere calor redit ossibus, illæ Ore omnes versæ in Zephyrum, stant ripibus altis, Exceptantque levis auras, et sæpe ulla Conju-*



*léger ; souvent même, lorsqu'elles ont été fécondées par le vent et sans aucun accouplement (effet merveilleux à raconter), elles traversent les rochers, les écueils et les vallées les plus profondes ; non pas pour gagner, Eurus, les contrées où vous vous levez, non plus que celles où se lève le soleil, mais bien celles où se lèvent Borée et Caurus, ou le vent du midi, qui porte avec lui les nuages les plus noirs, et qui attriste le temps par le froid pluvieux qu'il amène. C'est même un fait très-connu qu'en Espagne, sur le mont Sacer, qui s'étend vers l'occident auprès de l'Océan, il est souvent arrivé que des cavales ont été fécondées sans avoir été couvertes, et qu'elles ont élevé des poulains qu'elles avaient ainsi mis au monde, quoiqu'on ne retirât aucune utilité de ces poulains, parce qu'ils mouraient dans l'espace de trois ans, avant de s'être fortifiés. Nous ferons donc en sorte, ainsi que je l'ai dit, que les cavales ne soient pas tourmentées vers l'équinoxe du printemps par les appétits naturels de la volupté. Mais il faudra séparer pendant tout le reste de l'année les chevaux de prix d'avec les femelles, de peur qu'ils ne les saillent quand bon leur semblera, ou que, si on veut les empêcher de le faire, la vivacité de leur passion n'occasionne quelque accident. C'est pourquoi il faut ou reloger le mâle dans des pâturages éloignés de ceux des femelles, ou le retenir à l'étable : mais dans le temps où les femelles le demanderont, on le fortifiera par une nourriture abondante, et on l'engraissera à l'approche du printemps avec de l'orge et de l'ers, afin qu'il soit en état de suffire à leur passion, et de donner dès le principe, à la race qui doit sortir de lui, une vigueur d'autant plus grande, qu'il aura été lui-même plus vigoureux dans le moment de l'accouplement. Il y a quelques auteurs qui ordonnent de l'engrais-*

ser de la manière dont on engraisse les mulets, afin que son embonpoint lui donne la gaieté nécessaire pour satisfaire un plus grand nombre de femelles. Néanmoins, si on ne doit pas donner moins de quinze cavales à un étalon, on ne doit pas non plus lui en donner plus de vingt. On peut l'employer à la génération depuis l'âge de trois ans jusqu'à celui de vingt. Si l'étalon est mou dans le plaisir, on le réveille par l'odorat, en lui mettant sous le nez une éponge avec laquelle on frotte auparavant les parties de la femelle. D'un autre côté, s'il se trouve quelque cavale qui ne veuille pas souffrir le mâle, on vient à bout d'enflammer ses desirs en lui frottant les parties avec de la scille broyée. Quelquefois même on se sert d'un étalon ignoble et commun, pour exciter en elle le désir du coit. En effet, des que cet étalon s'est approché d'elle, et qu'il a, pour ainsi dire, sollicité sa complaisance, on le retire pour la faire saillir par un étalon plus noble, au moment où elle est devenue plus patiente. Quand les cavales sont pleines, elles exigent plus de soins que dans d'autres temps, et il faut les fortifier par une ample pâture. Si pendant les froids de l'hiver les herbes viennent à manquer, on les retiendra à l'étable, et on ne leur fera pas prendre trop d'exercice, soit par le travail, soit par la course ; comme on ne les exposera pas au froid, ni dans un lieu étroit et renfermé, de peur qu'elles ne détruisent respectivement leur fruit : toutes choses qui les font avorter. Si malgré ces précautions une cavale vient à tomber malade, soit en poulinant, soit en avortant, on la guérira avec de la filicula broyée et infusée dans de l'eau tiède, qu'on lui fera prendre avec une corne. Mais si elle au contraire pouliné heureusement, on se donnera de garde de toucher à son poulain avec la main, parce que le moindre contact avec un corps étran-

*giis, vento gravidæ (mirabile dictu) Saxa per et scopulos et depressas convales Diffugiunt, non Eare tuos neque solis ad ortus ; In Boream Caurumque, aut unde nigerimus Auster Nascitur, et pluvio contristat frigore cælum. Cum sit notissimum etiam in Sacro monte Hispaniæ, qui procurrit in occidentem juxta Oceanum, frequenter equas sine coitu ventrem pertulisse, fortunæ educasse, qui tamen inutilis est, quod triennio, prius quam adolescat, morte absumitur. Quare, ut dixi, dabimus operam, ne circa æquinoctium vernum equæ desiderii naturalibus angantur. Equos autem pretiosos reliquo tempore anni removere oportet a feminis, ne aut cum volent, ineant, aut si id facere prohibeantur, cupidine solliciti novam contrahant. Itaque vel in longinqua pascua marem placet ablegari, vel ad præsepia contineri : eoque tempore, quo vocatur a feminis, roborandus est largo cibo, et appropinquante vere ordeo erigere saginandos, ut veneri superis, quantoque fortior inveniit, firmiora semina præbet futuræ stirpi. Quidam etiam præcipiunt eodem ritu, quo mulos, admissarium saginare, ut hac sagina lularis pluribus*

feminis sufficiat. Verum tamen nec minus quam quindécim, nec rursus plures quam viginti, unus debet implere, isque admissurus post trimatum usque in annos viginti plerumque idoneus est. Quod si admissarius iners in veneremur, odore proritur, detersis spongia femine locis, et adnota naribus equi. Rursus si equa marem non patitur, detrita scilla naturalia ejus linuntur, quæ res accendit libidinem. Numquam ignobilis quoque ac vulgaris elient cupidinem evendi. Nam ubi adnotus fere tentavit obsequium femina, abducitur, et jam patientiori generosior equus imponitur. Inde major præquantibus adhibenda cura est, largoque pascuo firmanda. Quod si frigore hiemis herba defecerint, tecto continentur, ac neque operto neque cursu exerceantur, neque frigori committantur, nec in angusto clauso, ne alter aliarum conceptus elidat : nam hæc omnia incommoda fortum abigunt. Quod si tamen ante partu aut abortu equa laboravit, remedium erit fidelicula trita, et aqua tepida permista, dataque per cornus. Sin autem prospere cessit, minime manu contingenda pullus erit. Nam leditur etiam levissimo contactu. Tantum cura

ger suffit pour le blesser. On aura seulement soin de le mettre avec sa mère dans un lieu qui soit à la fois et vaste et chaud, de peur que le froid ne lui nuise dans l'état de faiblesse où il sera, ou que sa mère ne l'écrase si le lieu est trop resserré. Ensuite il faudra le faire sortir de temps en temps, pour empêcher que le fumier ne lui brûle la corne des pieds. Quelque temps après, lorsqu'il sera devenu plus fort, on le laissera aller avec sa mère dans les mêmes pâturages, de peur que le chagrin de s'en voir privée ne la fasse tomber malade. Car l'attachement que ce bétail a pour ses petits lui cause plus de dommage qu'à tout autre, au cas qu'il n'ait pas la liberté de les voir. Les caevales vulgaires sont dans l'habitude de pouliner toutes les années; mais une cavale de race noble ne doit être saillie que de deux années l'une, afin que le lait de la mère, donnant plus de force au poulain, le prépare à bien supporter la fatigue des combats.

XXVIII. On estime qu'un étalon n'est pas propre à saillir les caevales avant l'âge de trois ans, mais qu'il peut engendrer jusqu'à vingt ans; au lieu qu'une cavale conçoit très-bien, pourvu qu'elle ait deux ans passés, afin de pouvoir élever le poulain qu'elle aura mis bas après sa troisième année, et que, passé la dixième année de son âge, elle n'est plus bonne à ce service, parce que le poulain d'une mère âgée est paresseux et lâche. Démocrite assure qu'il est en notre pouvoir de faire concevoir à une cavale un mâle ou une femelle, à notre volonté : il ordonne à cet effet de lier, avec une ficelle de lin ou de telle autre matière que ce soit, le testicule gauche de l'étalon si l'on veut avoir un mâle, et le droit si l'on veut avoir une femelle : il pense même que l'on

peut suivre le même procédé à l'égard de presque tous les bestiaux.

XXIX. On peut juger de la bonté naturelle d'un poulain dès sa naissance. En effet, s'il est gai, s'il est intrépide, s'il n'est effrayé ni par les objets qui se présentent à sa vue, ni par les sons qui frappent son oreille pour la première fois, s'il court toujours à la tête d'un troupeau, s'il surpasse ses camarades par sa gaieté et par sa vivacité, et qu'il l'emporte même quelquefois sur eux à la course, s'il saute un fossé sans balancer, et qu'il passe un pont et traverse un fleuve de même, ce seront toutes marques d'un naturel distingué. Pour la forme du corps, elle consistera à avoir la tête petite, les yeux noirs, les narines ouvertes, les oreilles courtes et redressées, le chignon flexible et épais sans être allongé, la crinière bien fournie et pendante sur le côté droit, la poitrine large et parsemée d'une multitude de muscles bien moulés, les épaules grandes et droites, les côtes arquées, l'épine du dos double, le ventre étroit, les testicules petits et bien appareillés, les reins larges et ravalés, la queue traînante et garnie de poils longs, rudes et ondoiyants, les jambes égales, hautes et droites, le genou cylindrique et petit, sans être tourné en dedans, les fesses rondes, les cuisses pleines de muscles et bien fournies, la corne des pieds dure, haute, concave, ronde, et surmontée d'une couronne légèrement saillante; l'ordonnance générale du corps grande, élevée, droite, qui paraisse agile au coup d'œil, et ronde sur la longueur autant que sa figure le comporte. Quant au caractère de ces animaux, on les estime lorsque, sans être emportés, ils ont de l'ardeur, et qu'avec de l'ardeur ils sont très-doux, parce que ce sont la ceux qui sont les plus portés à l'obéissance,

adhibebitur, ut et amplo et calido loco cum matre versetur; ne aut frigus adhuc infirmo noceat, aut mater in angustiis eum oblerat. Paulatim deinde producendus erit, providendumque, ne stercore ungulas alurat. Mox cum firmior fuerit, in eadem pascua, in quibus mater est, dimittendus, ne desiderio partus sui laboret equa. Nam id præcipue genus pecudis amore natorum, nisi fiat potestas, noxam trahit. Vulgari formine solenne est omnibus amnis parere, generosam convenit alternis confluere, quo firmior pullus lacte materno laboribus certaminum præparetur.

XXVIII. Mærem putant minorem trimo non esse idoneum admissuræ, posse vero usque ad vigesimum annum prognerare; forminam bimam recte concipere, ut post tertium annum enixa fortum educaet - eandemque post decimum non esse utilem, quod ex amosa matre tarda sit atque iners proles. Quæ sive ut formina sive ut masculus concipiatur, nostri arbitrii fore Democritus affirmat, qui præcipit, ut, cum prognerari mærem velimus, sinistrum testiculum admissarii lineo funiculo aliove quolibet obligemus; cum forminam, dextrum. Idemque in omnibus pene pecudibus faciendum censet.

XXIX. Cum vero natus est pullus, confestim Ecet indolem æstimare, si hilaris, si intrépideus, si neque conspectu novæ rei neque auditu terretur, si ante gregem præcurrit, si lascivus et alacritate interdum et cursu certans æquales exuperat, si fossam sine cunctatione transiit, pontem flumenque transcendit. Hæc erunt honesti animi documenta. Corporis vero forma constabit exiguo capite, nigris oculis, naribus apertis, brevibus auriculis et arrectis, cervice molli lataque nec longa, densa juba et per dextram partem profusa, lato et musculorum foris numeroso pectore, grandibus amnis et rectis, lateribus inflexis, spina duplici, ventre substricto, testibus paribus et exiguis, latis lumbis et subis lentibus, cauda longa et setosa crispaque, æqualibus atque altis rectisque cruribus. Tereti genu parvoque neque introrsus spectanti, rotundis clunibus, femibus torosis ac numerosis, duris ungulis et altis et concavis rotundisque, quibus coronæ mediocres superpositæ sunt. Sic universum corpus compositum, ut sit grande, sublime, erectum, ab aspectu quoque agile, et ex longo, quantum figura permittit, rotundum. Moræ autem laudantur, qui sunt ex placido concitati, et ex concitato mitissimi. Nam hi et ad obsequia reperiuntur habi-

et les plus patients dans les travaux des combats. Un cheval de deux ans est bon à être dompté pour les usages domestiques, mais quand on le destine aux combats il faut qu'il ait trois ans passés; de façon qu'on ne l'y expose pas avant la quatrième année expirée. Les marques auxquelles on distingue le nombre des années d'un cheval échantent avec son corps. En effet, jusqu'à ce qu'il ait deux ans et demi, les dents du milieu lui tombent, tant les supérieures que les inférieures : il lui en repousse d'autres dans la quatrième année, après que celles que l'on appelle *canini* (dents canines ou ceillères) sont tombées; ensuite les grosses dents supérieures tombent avant la sixième : dans le courant de la sixième année celles qui ont remplacé les premières rasent, et la septième année elles rasent toutes également : ensuite elles se creusent, et on ne peut plus connaître son âge avec certitude. Cependant à la dixième année ses tempes commencent à caver, souvent ses sourcils se blanchissent, et les dents lui sortent de la bouche. C'est en avoir dit assez sur ce qui concerne le naturel, le caractère et le corps, ainsi que l'âge du cheval. Passons à présent aux soins qu'il faut prendre de cet animal, soit quand il se porte bien, soit quand il est malade.

XXX. Si, sans être malade, un cheval devient maigre, on vient plus promptement à bout de le retabliir avec du froment grillé qu'avec de l'orge; mais il faut aussi lui faire boire du vin dans le même temps, et ensuite lui changer peu à peu ce genre de nourriture, en mêlant d'abord du son dans son orge, jusqu'à ce qu'on l'ait accoutumé aux fèves et à l'orge pure. Il faut que le corps des chevaux soit nettoyé tous les jours avec autant d'exactitude que celui de l'homme; et il est sou-

vent plus utile de leur manier le dos et de le presser avec la main, que de leur donner la nourriture la plus abondante. Il est encore très-intéressant de les maintenir dans la vigueur du corps et dans celle des pieds : on y parviendra en les menant à propos à l'étable, à l'eau et à leurs exercices, et en veillant à ce qu'ils soient tenus sèchement à l'étable, et à ce que la corne de leurs pieds ne pourrisse point dans l'humidité. C'est ce que l'on évitera aisément, si leurs étables sont planchées d'ais de robre, ou que l'on ait soin de les nettoyer de temps en temps et d'y étendre de la paille, si elles ne le sont point. Communément ce qui occasionne les maladies de ces animaux, c'est la lassitude, le chaud, et souvent le froid; c'est encore de n'avoir pas urine au moment qu'ils en avaient besoin, d'avoir bu à la suite de l'exercice qu'ils auront pris, et pendant qu'ils étaient encore en sueur, ou d'avoir été excités à courir après un long repos et sans interstice. Le repos est le seul remède de la lassitude, en y ajoutant cependant la précaution de leur verser dans la gorge de l'huile ou de la graisse avec du vin. On remédie au froid par les fomentations, ainsi qu'en leur frottant la tête et l'épine du dos avec de la graisse chaude ou du vin. S'ils ne pissent pas, on a recours à peu près aux mêmes remèdes, puisqu'on leur verse sur les flancs et sur les reins de l'huile et du vin; mais si ce remède n'opère rien, on introduit par l'orifice de leur membre une bougie mince faite avec du miel bouilli et du sel, ou bien on leur insère dans les parties soit une mouche vivante, soit un grain d'encens, ou un onguent de bitume. On emploie les mêmes remèdes lorsque l'urine leur brûle les parties. La douleur de la tête se manifeste par les larmes qui leur coulent des yeux, par les

les, et ad certaminum labores patientissimi. Equus binus ad usum domesticum recte donatur; certaminibus autem expleto triennio : sic tamen ut post quartum demum annum labori commutatur. Anorum notæ cum corpore mutantur. Nam dum binus et sex mensium est, medi dentes superiores et inferiores cadunt. Cum quartum agit annum, ius, qui canini appellantur, dejectis, alios affert. Infra sextum deinde annum, molares superiores cadunt. Sexto anno, quos primos mutavit, exequat. Septimo omnes expleuntur æqualiter, et ex eo cavatos gerit. Nec postea quot anorum sit, manifesto comprehendi potest. Decimo tamen anno tempora caviari incipiunt, et supercilia nonnquam canescere, et dentes prominerè. Hæc, quæ ad animum et mores corpusque et ætatem pertinent, dixisse satis habeo. Nunc sequitur curam recte et minus valentium demonstrare.

XXX. Si sanis est maries, celerius torrefacta tritico, quam ordeo reficitur. Sed et vini potio data est, ac deinde paulatim ejusmodi cibi subtrahendi innotis ordeo furfuribus, dum canescat faba et puro ordeo ali. Nec minus quotidie corpora percutum quam hominum defricanda sunt : ac sæpe plus prodest pressa manu subegisse terga, quam si largissime cibus præbeas. Paleæ vero equis

stantibus substernende. Mollum autem refert robur corporis ac pedum servare. Quod utrumque custodimus, si idoneis temporibus ad præsepia, ad aquam, ad exercitationem pecus duxerimus; curaque fuerit ut stabulum siccò loco, ne humore madescant ungula. Quod facile evitabimus, si aut stabula roboreis axillis constricta, aut diligenter subinde emundata fuerint humus, et paleæ superjecte. Pleurumque jumentorum morbos concipiunt lassitudine et æstu, nonnunquam et frigore, et cum suo tempore urina non ferriat; vel si sudant, et a concitatione contestim laberint; vel si cum diu steterint, subito ad cursum extimolata sunt. Lassitudini quies remediò est, ita ut in tunc oleum vel adspersum mista infundatur. Frigori fomenta adhibentur, et caletæto oleo lumbi rigantur, caputque et spina tepenti adipe vel vino linuntur. Si urina non facit, eadem fere remedia sunt. Nam oleum inmistum vino supra ilia et renes infunditur : et si hoc parum profuit, melle decocto et sale collitium tenuè indidit foraminum, quo manat urina, vel musca viva, vel thuris muci, vel de bitumine collitium inseritur naturalibus. Hæc eadem remedia adhibentur, si urina genitibus decussit. Capitis dolorem indicant lacrymæ, quæ profluant, aureque flaccidæ; et cervix cum capite aggravata, et in terram sum-

oreilles qui devieuent pendantes, et par le chignon qui s'appesantit ainsi que la tête, au point que sa pesanteur l'entraîne à terre. Dans ce cas-là, on leur ouvre la veine sous l'œil, on leurimente la bouche avec de l'eau chaude, et on les met à la diète pendant une journée : le lendemain on leur donne à jeun une potion d'eau chaude et de l'herbe verte; ensuite on étend sous eux du vieux foin ou de la paille molle, et on leur donne une seconde fois de l'eau à l'entrée de la nuit, avec un peu d'orge et deux livres et demie de vesce; après quoi on ne leur donne que très-peu de nourriture, jusqu'à ce qu'ils soient en état de remplir leur tâche ordinaire. Si les mâchoires leur font mal, il faut les fomenteur avec du vinaigre chaud, et les frotter avec du vieux oing : on emploiera aussi le même remède lorsqu'elles seront gonflées. Si un cheval s'est blessé les épaules, ou que son sang se soit extravasé dans cette partie, on lui ouvrira les veines aux deux jambes à peu près vers le milieu de la jambe, et on mêlera de la manne d'encens avec le sang qu'on lui aura tire, pour lui en frotter les épaules; mais afin de ne pas l'épuiser outre mesure en lui tirant trop de sang, on appliquera sur les veines qui auront été piquées de son crottin, que l'on y assujettira en l'enveloppant avec des bandes. Le lendemain on lui tirera du sang des mêmes veines, et on le pansera de même; mais on lui retranchera l'orge pour ne lui donner qu'un peu de foin. Depuis le troisième jour jusqu'au sixième, on lui versera dans la gorge avec la corne la valeur de trois *cyathi* de jus de poireau, mêlés avec une *hemina* d'huile. Passé le sixième jour, on le fera marcher lentement, et au retour de la promenade on le fera nager dans l'abreuvoir; après quoi on le fortifiera peu à peu par une nourriture plus succulente, jusqu'à ce qu'il soit en état de remplir

sa tâche ordinaire. Lorsque la bile vient incommoder cet animal, son ventre se gonfle, et il ne peut plus rendre ses vents. On lui fourre alors la main dans le ventre après l'avoir graissée, pour ouvrir les conduits naturels qui sont obstrués, et en retirer le crottin; ensuite de quoi on broie de l'origan et de l'herbe aux poux avec du sel, et, après avoir fait bouillir cette composition avec du miel, on en fait des suppositoires, qu'on lui introduit dans le ventre pour l'exciter à se vider et pour faire couler sa bile. Il y a quelques personnes qui lui versent dans la gorge un *quadrans* de myrrhe broyée dans une *hemina* de vin, et qui lui frottent l'anus avec de la poix fondue. Il y en a d'autres qui lui lavent le ventre avec de l'eau de mer, et d'autres avec de la saumure fraîche. Il arrive encore souvent que des vers semblables à ceux de terre s'attachent aux intestins de ces animaux : on s'aperçoit de cette maladie lorsque la douleur les fait coucher souvent à terre, qu'ils portent la tête à leur ventre, et qu'ils remuent souvent la queue. Le remède le plus efficace est de leur fourrer la main dans le ventre pour en retirer le crottin, comme il a été dit ci-dessus; ensuite de le leur laver avec de l'eau de mer ou de la saumure forte; enfin de leur verser dans la gorge un *sextarius* de vin, dans lequel on aura broyé de la racine de câprier. C'est le moyen de faire périr ces vers.

XXXI. Il faut mettre beaucoup de litière sous les chevaux toutes les fois qu'ils sont malades, afin qu'ils soient plus mollement couchés. On guérit promptement la toux de ces animaux dans son principe, en pilant dans un mortier des lentilles écosées, dont on fait infuser un *sextarius*, lorsqu'elles sont réduites à une farine très-fine, dans pareille mesure d'eau chaude, et en leur versant cette potion dans la gorge. On continue ce

missa. Tum rescinditur vena, quæ sub oculo est, et os calida fovetur, ciboque abstinetur primo die. In postero autem potio jejuno tepida aquæ præbetur ac viride gramen, tum velus fenum vel molle stramentum substernitur, crepusculoque aqua iterum datur, parumque ordei cum vicialibus, ut per exiguas portiones cibi ad justa perducatur. Si equo maxillæ dolent, calido aceto foveandæ, et axungia veterè confricandæ sunt, eademque medicina tumebantibus adhibenda est. Si artus læserit, aut sanguinem demiserit, medio fere in utroque crure vena solvantur, et thuris polvine cum eo qui profluit, sanguine immisto, arui linantur, et ne plus justo exanimatur, stercus ipsius jumentii fluentibus venis admodum fasciis obligetur. Postero quoque die ex iisdem locis sanguis detrahatur, eodemque modo curetur, ordeoque abstinetur exiguo feno dato. Post triduum deinde usque in diem sextum porri succus instar trium cyathorum mistus cum olei hemina faucibus per cornu infundatur. Post sextum diem lente ingredi cogatur, et cum ambulaverit, in piscinam demitti cum convenit, ita ut nateat : sic paulatim firmioribus cibis adjunctus ad justa perducetur. At si bilis molesta

est jumento, venter intumescit, nec emittit ventos. Manus inuncta inseritur alvo, et obsessi naturales exitus adaperiuntur, exemptoque stercore postea cumila bubula et herba pedicularis cum sale trita et decocta meli miscetur, atque ita facta collyria subjiciuntur, quæ ventrem movent, bilemque omnem deducunt. Quidam myrrhæ trita quadrantem cum hemina vini faucibus infundunt, et anum liquida pice oblinunt. Alii marina aqua lavant alvum, alii recenti maria. Solent etiam vermes quasi lumbrici nocere intestinis; quorum signa sunt, si jumenta cum dolore crebro voluntantur, si admovent caput utero, si caudam sepius jactant. Præsens medicina est, ita ut supra scriptum est, inserere manum, et finium evimere; deinde alvum marina aqua vel muria dura lavare, postea radicem capparisi tritam cum sestario aceti faucibus infundere; nam hoc modo prædicta intereunt animalia.

XXXI. Omni autem imbecillo pecori alte substernendum est, quo mollius cubet. Recens tussis celeriter sanatur, pimsita lente et a valvulis separata minutèque molita. Quæ cum ita facta sunt, sextarius aquæ calidæ in eandem mensuram lentis miscetur, et faucibus infunditur; similis-

traitement pendant trois jours, en les ragoûtant à titre de malades, avec des herbes vertes et des cimes d'arbres. On ne peut au contraire dissiper une toux invétérée qu'en leur versant dans la gorge trois *cyathi* de jus de poireau avec une *hemina* d'huile, et en leur donnant la nourriture que nous venons de prescrire. On frotte les dardres et toutes les parties affectées de gale avec du vinaigre et de l'alun. Quelquefois, lorsque ces maladies sont opiniâtres, on les frotte avec du nitre et de l'alun de plume mêlés ensemble à dose égale dans du vinaigre. On gratte les boutons jusqu'au sang avec une étrille au soleil le plus ardent; après quoi on mêle par portions égales des racines de cliendient, du soufre et de la poix fondue avec de l'alun, et on les panse avec ce médicament.

XXXII. On lave les entretailures deux fois par jour avec de l'eau chaude; ensuite on les frotte de sel égrugé et bouilli avec de la graisse, jusqu'à ce que le sang corrompu en sorte avec abondance. La gale est une maladie mortelle à ce quadrupède, si on n'a pas le soin d'y remédier promptement: lorsqu'elle n'est pas encore forte, on la frotte à l'ardeur du soleil, soit avec de la gomme de cèdre ou de l'huile de lentisque, soit avec de la graine d'orflies et de l'huile battues ensemble, soit avec de l'huile de baleine, ou avec cette liqueur que dépose le thon salé dans les plats; quoique la graisse de veau marin soit le remède le plus souverain contre cette maladie. Mais lorsqu'elle est déjà invétérée, il faut avoir recours à des remèdes plus énergiques; c'est pourquoi on fait alors cuire dans de l'eau du bitume, du soufre et de l'ellébore blanc, le tout en dose égale, avec de la poix fondue et du vieux

oing, et on se sert de cette composition pour la panser, après l'avoir grattée préalablement avec un fer et l'avoir lavée avec de l'urine. On est encore parvenu souvent à la guérir, en la coupant jusqu'au vif avec un bistouri, et en pansant les plaies qui succédaient à cette opération avec de la poix fondue et de l'huile. En effet, ce remède nettoie ces plaies et fait reprendre les chairs; lorsqu'elles sont reprises, il est très-bon de saupoudrer l'ulcère avec de la suie prise au eul d'une chaudière, afin qu'il se cicatrise plus tôt et que le poil y renaisse.

XXXIII. L'on écartera aussi les mouches qui s'attachent aux plaies, en versant dessus de la poix mêlée avec de l'huile ou de la graisse. On fait disparaître les taies des yeux, soit en les frottant avec de la salive d'un homme à jeun et du sel, ou bien avec un os de seiche broyé avec du sel gemme, soit en exprimant sur l'œil, à travers un linge, de la graine de carotte sauvage moulue. En général on soulage promptement toutes les douleurs des yeux en y appliquant une composition de jus de plantain et de miel dont la fumée n'ait point approché, ou tout au moins de miel de thym, à défaut d'autres. Il est encore arrivé souvent que le saignement de nez a mis ces animaux en danger; mais on l'arrête en leur versant dans les narines du jus de coriandre verte.

XXXIV. Quelquefois cet animal languit, faute d'appétit. On y remédie avec l'espèce de graine connue sous le nom de *git* (nielle), que l'on broie pour en faire infuser deux *cyathi* dans trois d'huile et un *sextarius* de vin, et les lui verser dans la gorge. On dissipe aussi l'envie de vomir, en lui faisant boire souvent une *hemina* de vin, dans laquelle ou aura broyé une tête d'ail. Il

que medicina triduo adhibetur, ac viridibus herbis cacumibusque arborum recreatur agrotum pecus. Vetus autem tussis discutitur porri succo bium cyathorum cum olei hemina faucibus infuso, tandemque, ut supra monuimus, cibis præbitis. Impetigines, et quicquid scabies occupat, aceto et alumine defricantur. Nonnunquam, si (hæc) permanent, paribus ponderibus perustis nitro et scisso alumine, cum aceto linuntur. Papulae ferventissimo sole usque eo strigile raduntur, quoad eliciatur sanguis. Tum ex æquo misceantur radices agrestis hederæ, sollorque et pix liquida cum alumine, [et] eo medicamine prædicta vitia curantur.

XXXII. Intertrigo bis in die subluatur aqua calida. Mox decento ac trito sale cum adipè defricatur, dum sanguis emanet. Scabies mortifera huic quadrupedi est, nisi celeriter succurritur: quæ si levis est, inter initia candenti sub sole vel cedria vel oleo lentisci linuntur, vel urtica semine et oleo detritis, vel unguine ceti, quod in faucibus saltus thymus remittit. Præterque tamen huic noxæ salutaris est adeps marini vituli. Sed si jam inveteraverit, vehementioribus opus est remediis. Propter quod bitumen, et sulfur, et veratrum pici liquida, avungiaque veteri commista pari pondere incoquantur, atque ea composi-

tione curantur, ita ut prius scabies ferro erasa perluatur urina. Sæpe etiam scalpello usque ad vivum rescacare et amputare scabiem proficit, atque ita factis ulceribus mederi liquida pice atque oleo, quæ expurgant et replent vulnera aque. Quæ cum expleta sunt, ut celerius cicatricem et pilum ducant, maxime proderit fuligo ex alieno ulcere infusata.

XXXIII. Muscas quoque vulnera infestantes summovere pice et oleo vel unguine mistis et infusis. Cætera erui lanna recte curantur. Cicatrices oculorum jejuna saliva et sale delicatè extenuantur: vel cum fossili sale trita sequæ testa, vel semine agrestis pastinacæ pistito, et per lentum super oculos expresso. Omnisque dolor oculorum inunctione succi plantaginis cum melle acapno, vel si id non est, utique thymum celeriter levatur. Nonnunquam etiam per nares profluvium sanguinis periculum attulit, idque repressum est infuso naribus viridis coriandri succo.

XXXIV. Interdum et fastidio ciborum languescit pecus. Ejus remedium est genus seminis quod *git* appellatur, cujus duo cyathi triti diluuntur olei cyathis tribus et vini sextario, atque ita faucibus infunduntur. Et nausea discutitur etiam, si caput allii tritum cum vini hemina sæpius

vaut mieux percer les apostumes avec une lame de fer rouge qu'avec un instrument de fer froid : au reste, lorsqu'on en a fait sortir le pus, on les panse avec de la charpie. Il y a encore une maladie pestilentielle, dont l'effet est de maigrir tout à coup les caavales en peu de jours, et de les conduire sous terre : lorsque cela arrive, il est bon de leur verser dans les narines quatre *scartarii* de *gurum* par tête, si elles sont de petite taille : car si elles sont de la grande taille, on leur en versera jusqu'à un *congius*. Ce remède attire toute la pituite par les narines, et purge entièrement ces animaux.

XXXV. Tout le monde connaît encore la rage des caavales, quoique ce soit une maladie rare : tel en est l'effet, que lorsqu'elles se sont mirées dans l'eau, elles sont saisies d'une passion vaine qui leur fait oublier le boire et le manger, et qui les fait périr dans la phthisie qui succède à cette passion. On s'aperçoit de cette folie lorsqu'elles courent çà et là au milieu des pâturages, comme si quelqu'un les excitait, et qu'elles jettent les yeux de temps en temps de tous côtés, comme si elles cherchaient et désiraient quelque chose. On dissipe cette erreur de leur imagination en les menant à l'eau : en effet, dès qu'elles y ont remarqué leur difformité, elles perdent le souvenir de l'ancienne image qui les avait frappées. Ce que nous avons dit suffit à l'égard des caavales en général. Voici des préceptes particuliers pour ceux qui veulent s'adonner à avoir des troupeaux de mules.

XXXVI. Quiconque veut élever des mules doit par-dessus tout avoir à cœur d'examiner et de choisir avec soin la femelle et le mâle dont il veut avoir de la race, parce que si l'un ou l'autre est défectueux, l'être auquel ils donneront l'existence le sera aussi. Il faut prendre la cavale dans les dix premières années de son âge,

attendu que c'est le temps pendant lequel elle se maintient dans une forme très-ample et très-belle ; il faut encore qu'elle ait les membres forts, et qu'elle soit en état de supporter le travail, afin qu'elle puisse s'accommoder aisément du genre étranger qu'on doit, pour ainsi dire, enter en elle, et s'habituer à porter un petit dont l'espèce ne s'accorde pas avec la nature de son ventre, pour lui transmettre non-seulement les dons de son corps, mais encore les qualités de son esprit. Car non-seulement la semence qu'elle reçoit alors dans sa matrice a de la peine à s'animer, mais il lui faut même du temps pour la faire parvenir au degré de perfection nécessaire après la conception pour être mise au jour, puisqu'à peine les produits qui en résultent viennent-ils au monde au bout d'un an, et dans le treizième mois à dater de l'accomplissement : encore tiennent-ils toujours plus de la lâcheté de leur père que de la vigueur de leur mère. Néanmoins, si l'on a de la peine à trouver des caavales qui soient propres à cet usage, on en a encore plus à choisir le mâle, parce qu'il arrive souvent que l'expérience trompe sur le jugement qu'on en avait porté. En effet, bien des mâles superbes en apparence donnent des races très-méprisables, soit du côté de la figure, soit du côté du sexe, et ne font aucun profit au chef de famille, ou parce qu'ils donnent des femelles de petite corpulence, ou parce qu'en les donnant de belle corpulence, ils en donnent moins que de mâles ; au lieu que d'autres, méprisables en apparence, sont souvent une source abondante de semences très-précieuses. Il s'en trouve quelquefois qui transmettent à la vérité leur noblesse à leurs enfants, mais qui, se trouvant émoussés par le plaisir, sont très-difficilement excités à l'amour. Les maîtres de haras doivent faire approcher de pareils mâles auprès de femelles qui soient d'un caractère semblable, parce que la

potandum praebeas. Suppuratio melius ignea lamina, quam frigido ferramento reseratur, et expressa postea lumentis curatur. Est etiam illa pestifera labes, ut intra paucos dies equae subita morie et deinde morte corripiantur : quod cum accidit, quaternos sextarios gari singulis per nares infundere utile est, si minoris formae sunt : nam si majoris, etiam congios. Ea res onemum pituitam per nares elicit, et perendum expurgat.

XXXV. Rara quidem, sed et haec est equarum notabilis, ut cum in aqua imaginem suam viderint, amore inani capiuntur, et per hunc oblitae pabuli, tabe cupidinis intereunt. Ejus vesaniae signa sunt, cum per pascua veluti extimulata concursant, subinde ut circumspicientes requirere ac desiderare aliquid videntur. Mentis error discutitur, si deducas ad aquam. Tum demum speculatae deformitatem suam, pristinae imaginis abolent memoriam. Haec de universo equarum genere satis dicta sunt. Illa proprie praecipienda sunt iis, quibus mularum greges curae est submittere.

XXXVI. In educando genere mularum antiquissimum

est diligenter exquirere atque explorare parentem futurae prolis formam et marem : quoniam si alter alteri non est idoneus, labat etiam quod ex duobus fugitur. Equam convenit quadrimam usque in annos decem amplius aetate atque pulcherrimae formae, membris fortibus, patientissimam laboris eligere, ut discordantem utero suo generis alieni stirpem insitam facile recipiat ac perferat, et ad fetus non solum corporis bona, sed et ingenium conferat. Nam cum difficulter injecta genitalibus locis animentur semina, tum etiam concepta diutius in partum adducuntur, atque (peracto anno) mense tritodecimo vix eduntur, natisque inheret plus socordiae paternae, quam vigoris materni. Veruntamen (ut) equae dictos in usus minore cura reperiuntur, (ita) major est labor eligendi maris : quoniam saepe judicium probantis frustratur experientium. Multi admissarii specie tenuis mirabiles pessimum sobolem forma vel sexu progenerant. Nam sive parvi corporis feminas fingunt, sive etiam speciosi plures mares, quam feminae relictum patrisfamiliae minuant. At quidam contenti ab aspectu pretiosissimorum seminum feraces

nature a mis plus d'intimité entre les choses qui se ressemblent qu'entre celles qui sont dissimilables. Ainsi on obtient par ce manège qu'un mâle, après avoir été gagné par les caresses de la femelle qu'on lui a d'abord présentée, et qu'on lui a même fait saillir, est comme enflammé et aveugle par la passion qu'elle a fait naître en lui, et qu'il se jette a corps perdu sur elle dont il était auparavant dégoûté, lorsqu'on vient à lui ôter cette première avec laquelle il se plaisait.

XXXVII. Il y a encore une espèce de mâle tout différent de celui-là, puisqu'il est furieux dans sa passion et qu'il cause du ravage dans le troupeau, si on n'use pas d'adresse pour le contenir. En effet, il brise souvent ses liens et tourmente les cavales qui sont pleines, ou mord au chignon et au dos celles qu'on lui fait couvrir. Pour l'en empêcher, on l'attache à la meule, parce que, pour peu qu'il l'ait tournée, le travail modère la brutalité de sa passion, et on ne lui permet de la satisfaire que lorsqu'il est plus modéré. Il est même bon de ne pas faire saillir sans cette précaution ceux dont les passions sont plus douces, parce qu'il est très-important que le tempérament de ce bétail, lorsqu'il est naturellement assoupi, soit secoue et éveillé par un exercice modéré, et que le mâle ne couvre les femelles que lorsqu'il sera devenu plus vif, afin que par une certaine vertu occulte qui se communique à la semence même, elle se trouve formée de principes plus actifs. Au surplus, une mule peut être engendrée non-seulement par une cavale et par un âne, mais encore par une ânesse et un cheval, de même que par un âne sauvage et une cavale. Quelques auteurs même qu'on ne doit pas passer sous silence, tels que Marcus Varron, et avant lui Dionysius et Magon, ont assuré que la portée des

mules passait si peu pour une chose prodigieuse dans les contrées de l'Afrique, que les habitants étaient habitués à les voir mettre bas autant que nous pouvons l'être à voir poulainer les cavales. Il faut cependant convenir qu'il n'y a rien, tant du côté du caractère que du côté de la figure, de supérieur à ce que produit un âne, quoiqu'on puisse lui comparer à certains égards la créature qu'engendre un âne sauvage, si ce n'est que cette créature est indomptable et rebelle à l'esclavage, suivant l'habitude des animaux sauvages, et qu'elle a la corpulence décharnée de son père. Aussi un âne de cette espèce est-il plus utile pour donner des petits-fils que pour donner des enfants. En effet, si l'on donne à une cavale le fils d'une ânesse et d'un âne sauvage, comme le naturel sauvage se trouvera alors rompu pour avoir passé par différents degrés, le produit de cet accouplement sera pourvu de la figure et de la modération de son père, en même temps qu'il le sera de la force et de l'agilité de son grand-père. Les mulets engendrés par un cheval et une ânesse ressemblent plus universellement à leur mère, bien que le nom de *hinuus* (de *hinnitus*, hennissement) qu'on leur a donné semble faire croire le contraire. C'est pourquoi il est très-avantageux de ne destiner à donner des mules que des ânes dont l'expérience aura fait connaître l'espèce pour être très-belle, ainsi que je l'ai déjà dit. Cependant on ne doit pas en choisir qui n'aient déjà à la première vue, le corps très-ample, le cou fort, les côtes robustes et larges, la poitrine bien fournie de muscles et étendue, les enclaves nerveuses, les jambes épaisses, et le poil noir ou moucheté : car de même que la couleur de souris n'est pas une couleur distinguée dans un âne, elle ne réussit pas non plus parfaitement dans une mule. Au reste, il ne faut

sunt. Nonnumquam aliquis generositatem suam natis exhibet, sed hebes in voluptate, rarissime sollicitatur ad veniorem. Hujusce sensum magistri lacescent admetta generis ejusdem femina, quoniam similia similibus familiariora fecit natura. Itaque obiecte asina cum superjectu elauditi sunt, velut incensum et obsecratum cupidine, subtracta quam pefierat, fastidite imponunt equae.

XXXVII. Est et alterum genus admissarii fueritis in libidine, quod nisi astu indubietur, alteri gregi perniciem. Nam et sepe vinetis abruptis gravidas inquietat, et cum admittitur, cervicibus dorsisque feminatum inprimis morsus. Quod ne faciat, paulisper ad molam vinetis amoris savitum labore temperat, et sic veneri modestior admittitur. Nec tamen alter admittendus est etiam clementioris libidinis, quoniam multum refert naturaliter sopitum pennis ingenium modica exercitatione concuti atque excitari, vegetioremque factum marem feminae injungi, ut tanta quadam vi semina ipsa principis agilitatibus figurentur. Mula autem non solum ex equa et asino, sed ex asina et equo, itemque onagro et equa generatur. Quidam vero non dissimulandi auctores, ut Marcus Varro,

et ante eum Dionysius ac Mago prodiderunt, mularum fetus regionibus Africae adeo non prodigiosos haberi, ut tam familiares sint incolis partus earum, quam sunt nobis equeum. Neque tamen ullum est in hoc pecore aut animo aut forma praestantius, quam quod seminavit asinus. Posset huic aliquatenus comparari, quod progenerat onager, nisi et indomitum, et servitio continuum silvestris more, strigosum patris praefert habitum. Itaque ejusmodi admissarius nepotibus magis quam filiis utilis est. Nam ubi asina et onagro natus admittitur equae, per gradus infusa feritate quicquid ex eo provenit, patrum formam et modestiam, fortitudinem celeritatemque avitam refert. Qui ex equo et asina concepti generantur, quamvis a patre nomen traxerint, quod hinni vocantur, matris per omnia magis similes sunt. Itaque commodissimum est asinum destinare mularum generi seminando, cuius, ut dixi, species experimento est pretiosior. Verumtamen ab aspectu non aliter probari debet, quam ut sit amplissimi corporis, cervice valida, robustis ac latis costis, pectore muscicolo et vasto, feminibus lacertosis, cruribus compactis, coloris nigri vel maculosi. Nam minus cum sit

pas nous laisser tromper par l'ensemble de la figure de ce quadrupède, quoique nous la trouvions telle que nous venons de la demander. Car comme les taches qui sont sur la langue ou dans le palais des béliers se font communément remarquer sur la toison des agneaux qu'ils produisent, il arrive de même que lorsqu'un âne a des poils aux paupières ou aux oreilles qui sont d'une couleur différente de celle des autres poils de son corps, souvent il donne une race d'une couleur qui diffère de la sienne, et qu'il trompe son maître, quelque attention que celui-ci ait apportée dans l'examen de sa couleur; puisque quelquefois même, sans avoir les signes particuliers que je viens d'assigner, il lui arrive de donner des mules qui ne lui ressemblent pas. Pour expliquer ce phénomène, il faut admettre que la couleur du grand-père revient à ses petits-fils par le mélange de la semence du père. Ainsi dès qu'un ânon, tel que je l'ai dépeint, vient de naître, il faut l'enlever à sa mère, et le mettre sous une cavale sans qu'elle s'en aperçoive. Or il sera très-aisé de la tromper dans les ténèbres, parce que, pour peu qu'on lui ait retiré son poulain dans l'obscurité, elle nourrira cet ânon de même que si elle lui avait donné le jour, et que, dès qu'elle se sera habituée à lui pendant l'espace de dix jours, elle lui présentera toujours par la suite ses mamelles, toutes les fois qu'il les cherchera. Un âne ainsi nourri s'accoutumera à aimer les cavales. Quelquefois même, quoiqu'il ait été élevé par sa propre mère, il pourra désirer leur commerce, s'il a vécu familièrement avec elles dès son enfance. Mais on ne le laissera pas saillir avant l'âge de trois ans; et lorsqu'on lui permettra de le faire, il conviendra que ce soit au printemps, d'autant qu'il faudra le fortifier avec du fourrage vert

conpé par morceaux et de l'orge en abondance, et même quelquefois lui donner des pâtes médicinales. On ne le donnera pas cependant à une jeune femelle qui n'ait point encore eu affaire au mâle, parce qu'elle le repousserait à coups de pieds lorsqu'il s'approcherait pour la saillir, et que l'offense qu'il en aurait reçue lui ferait concevoir de l'aversion même pour quelque autre cavale que ce fût. Pour que cela n'arrive pas, on approche de la cavale un ânon dégénéré et commun qui sollicite sa complaisance, mais auquel on ne permet pas de consommer l'acte, et lorsqu'une fois elle est disposée à recevoir patiemment les preuves de sa passion, on chasse sur-le-champ le mâle trop vil pour elle, et on la fait saillir par un autre plus précieux. On a un emplacement disposé à cet effet, que les paysans appellent *machina*: cet emplacement est fermé par deux murs latéraux bâtis le long d'une petite éminence, et peu distants l'un de l'autre, afin que la femelle ne puisse pas se débattre ou se détourner du mâle, qui se met en devoir de la saillir. Il y a deux issues à cet emplacement, une de chaque côté; mais celle d'en bas est munie de barreaux auxquels on attache la cavale, en la bridant au bas du talus, afin qu'étant baissée en devant, elle reçoive mieux la semence de l'âne qui la couvrira, et qu'elle donne plus d'aisance à ce quadrupède, qui est plus petit qu'elle, pour lui grimper sur le dos par le côté le plus élevé. Lorsque la cavale a mis bas le produit de l'âne, on le lui laisse nourrir durant toute l'année suivante, qu'elle n'est pas pleine: et cette méthode vaut mieux que celle de quelques personnes, qui la font remplir par un cheval dans l'année même qu'elle a mis bas. Lorsqu'une mule aura atteint sa seconde année, on fera bien de la retirer d'auprès de sa mère; et

in asino vulgaris, tum etiam non optime respondet in mula. Neque nos universa quadrupedis species decipiat, si qualem probamus, conspicimus. Nam quemadmodum arietum quæ sunt in linguis et palatis macule, plerumque in velleribus agnorum deprehenduntur: ita si discolores pilos asinus in palpebris aut auribus gerit, sobolem quoque frequenter facit diversi coloris, qui et ipse, etiam si diligentissime in admissario exploratus est, sæpe tamen domini spem decipit. Nam interdum etiam citra prædicta signa dissimiles sui mulas fingit. Quod accidere non aliter reor, quam ut avitus color primordiis seminum mixtus reddatur nepotibus. Igilur qualem descripsi asellum, cum est a partu statim genitus, oportet matri statim subtrahere, et ignoranti equæ subijci. Ea optime tenebris fallitur. Nam obscuro loco partu ejus amoto, prædictus quasi ex ea natus alitur. Cui deinde cum decem diebus inusuevit equa, semper postea desideranti præbet ubera. Sic nutritus admissarius equas diligere conciscit. Interdum etiam, quamvis materno lacte sit educatus, potest a tenero conversatus equis familiariter earum consuetudinem appetere. Sed non oportet minorem trimo nec majorem decenti

admitti. Atque idipsum si concedatur, vere fieri conveniet, cum et desecto viridi pabulo, et largo ordeo firmandus, nonnunquam etiam salivandus erit. Nec tamen teneræ feminae committetur. Nam nisi prius ea marem cognovit, adsidentem admissarium calcibus protrubat, et injuria depulsum etiam ceteris equis reddit humicum. Id ne fiat, degeper et vulgaris asellus admoventur, qui sollicit obsequia feminae: neque is tamen inire sinitur. Sed, si jam est equa veneris patiens, confestim abacto viliori, pretioso mari jungitur. Locus est ad hos usus extractus (machina vocant rustici), qui duos parietes adverso clivulo inædificatos habet, et angusto intervallo sic inter se distantes, ne læmina concludatur, aut admissario ascendenti avertere se possit. Altius est ex utraque parte, sed ab inferiore clatrâ munitus: ad quæ capistrata in imo clivo constituitur equa, ut et prona melius ineuntis semina recipiat, et faciliem sui tergoris ascensum ab editiore parte minori quadrupedi præbeat. Quæ enim ex asino conceptum edidit, partum sequenti anno vacua nutrit. Id enim utilis est, quam quod quidam faciunt, ut et fetam nihilominus admissio equo impleant. Annicula mula recte a matre re-



quand on l'en aura retirée, on la mènera paître sur des montagnes ou dans des lieux sauvages, afin que la corne de ses pieds se durcisse, et qu'elle soit propre à fournir par la suite de grandes routes : car le mulet est plus propre à porter le bât que la mule; au lieu que celle-ci est plus agile que lui. Ce n'est pas que l'un et l'autre ne puissent très-bien être employés à faire des conduites sur les chemins et à labourer commodément la terre, à moins que la cherte de ces quadrupèdes ne surecharge la dépense du paysan, ou que la terre ne soit d'un grain épais, qui contrainde d'avoir recours à la force des bœufs.

XXXVIII. Quoique j'aie déjà montré presque tous les remèdes qui conviennent à ce bétail en traitant des autres bestiaux, je n'omettrai cependant point quelques maladies qui lui sont particulières, et dont je vais donner les remèdes. Lorsqu'une mule a la fièvre, on lui donne du chou cru; lorsqu'elle est asthmatique, on lui tire du sang, et on lui verse la valeur d'une *hemina* de jus de marrube blanc, mêlée avec un *sextarius* de vin et une *semuncia* d'huile d'encens; si elle a des éparvins, on y applique de la farine d'orge, après quoi on ouvre l'apostume avec le fer et on la panse avec de la charpie, ou bien on lui fait couler dans la narine gauche un *sextarius* d'excellent *garum* avec une livre d'huile, en ajoutant à ce médicament le blanc de trois ou quatre œufs, dont on a mis les jaunes à part. On est aussi dans l'usage de lui ouvrir les cuisses, et quelquefois d'y appliquer le feu. Lorsque le sang est descendu dans les jambes de ces animaux, on leur en tire ainsi qu'aux chevaux; ou si l'on a de l'herbe que les paysans appellent *veratrum* (l'ellébore blanc), on leur en donne en guise de fourrage. La graine de

justquame broyée, et prise dans du vin, remédie aussi à cette maladie. On chasse leur maigreur et leur langueur en leur donnant à différentes reprises une potion composée d'une *semuncia* de soufre, d'un œuf cru, et d'un *denarius* pesant de myrrhe. On mêle ces trois drogues dans du vin, qu'on leur verse dans la gorge. Ces remèdes guérissent également la toux et les douleurs de ventre. Rien n'est plus souverain contre la maigreur que la luzerne : cette herbe donnée aux juments au lieu de foin, lorsqu'elle est encore verte, mais prête à se sécher, les engraisse; quoiqu'il faut leur en donner modérément, de peur que la trop grande quantité de sang qu'elle occasionne ne les suffoque. Lorsqu'une mule est lasse et en sueur, on lui jette de la graisse dans la gorge, et on lui verse du vin pur dans la bouche. On suivra, pour le surplus de ce qui concerne ces animaux, les méthodes que nous avons données dans les premières parties de ce volume, qui étaient relatives aux soins que l'on doit prendre des bœufs et des chevaux.

## LIVRE VII.

I. Ayant à parler du petit bétail, Silvius, nous commencerons par l'ânon d'Arcadie, cet animal vil et commun, auquel la plupart des auteurs d'économie rurale veulent qu'on ait principalement égard dans l'achat et l'entretien des bêtes de somme, et avec raison : en effet, on peut se le procurer même dans les campagnes qui manquent de pâturage, parce qu'il se contente de peu de fourrage, et qu'il n'est pas difficile sur le choix, puisqu'on le nourrit en de feuilles et d'épines, ou de boissons, ou de boîtes de sarment. On peut même l'engraisser avec de la paille, que

pelitur, et amota montibus aut feris locis pascitur, ut ungulas duret, siquæ postmodum longis itineribus habilis. Nam celtellus aptior mulus. Illa quidem agilis : sed uterque sexus et viam recte graditur, et terram commodè prosindit; nisi si pretium quadrupedis rationem rustici onerat, aut campis gravi gleba robora hominum deponit.

XXXVIII. Medicinas hujus pecoris plerumque jam in aliis generibus edocui : propria tamen quedam vitia non omittam, quorum remedia subscripsi. Febrienti mulæ cruda brassica datur. Sospiriose sanguis detrabitur, et cum sextario vini atque olei thuris semuncia, marrubii succus instar heminae mistus infunditur. Suffraginose orbacea farina imponitur, mox suppuratio ferro reclusa linamentis curatur : vel guri optimi sextarius cum libra olei per narem sinistram demittitur, admisceturque huic medicaminum trium vel quatuor ovorum albus liquor separatis vitellis. Femina secari, et interdum innui solent. Sanguis demissus in pedes, ita ut in equis emittitur : vel si est herba, quam veratrum vocant rustici, pro palmo credit. Est et *veratrum*, cujus semen detritum et cum vino datum prædicto vitio medetur. Maries et langnor submovetur sapinis data potione, quæ recipit semunciam

sulphuris ovumque crudum, et myrrhe pondus denarii. Hæc trita vino admiscitur, atque ita fucibus infunduntur. Sed et tussi dolorique ventris eadem ista æque medentur. Ad mariem nulla res tantum quantum Medica potest. Ea herba viridis cælestis, nec tarde tamen arida fœni vice sagnat jumentis : verum modice danda, ne nimio sanguine stranguletur pecus. Lasse et astranti nulla adeps in fauces demittitur, necumque in os suffunditur. Cætera exequuntur in mulis sic, ut prioribus hujus voluminis partibus tradidimus, quæ curam hominum eparumque continent.

## LIVRE VII.

I. De minore pecore dicturis, P. Silvius, principium tenet minor Arcadico vilis hic vulgarisque assellus, ejus plerique rusticarum rerum auctores in emendis tuendisque jumentis præcipuum cautionem volunt esse; nec injuria. Nam etiam eo rure, quod pascere caret, contineri potest, ex quo et quæcumque pabula continentur. Quippe vel folijs spinisque vepratibus alitur, vel objecto fascæ sarmentorum. Paleis vero, quæ pene omnibus regionibus abundat,

l'on trouve abondamment dans presque tout pays. D'ailleurs il souffre très-bravement la négligence d'un surveillant ignorant, ainsi que les coups et la disette; aussi peut-on en tirer du service plus longtemps que de toute autre bête de somme, parce que, comme il supporte très-bien le travail et la faim, il est rare qu'il soit attaqué de quelque maladie. Cet animal, si facile à entretenir, rend néanmoins plus de services, et même de services nécessaires, qu'il n'est grand, puisqu'il laboure les terres avec des charrues légères, pour peu qu'elles soient aisées au labour, telles que celles de la Bétique et de toute la Libye, et qu'il tire des voitures, pourvu qu'elles ne soient pas trop pesantes. Souvent même, ainsi que le raconte le plus célèbre des poètes, *le conducteur d'un ânon lent dans sa marche lui charge le dos de fruits vils, et lui fait rapporter, au retour de la ville, une meule ou une charge de poix noire*. Mais le travail de cet animal le plus usité presque partout consiste à tourner la meule et à moudre le blé. C'est pourquoi il n'y a point de campagne qui puisse se passer d'un ânon, cet animal étant très-nécessaire, ainsi que je viens de le dire, tant pour porter à la ville que pour en rapporter commodément, sur son cou ou sur son dos, la plupart des choses qui servent à notre usage. Or nous avons suffisamment expliqué quelle était l'espèce de cet animal la plus recherchée, et quels soins il fallait en avoir, lorsque nous avons donné des préceptes sur les ânes de prix dans le livre précédent.

II. Le second objet de nos soins après les grands quadrupèdes, ce sont les brebis, qui devaient même tenir le premier rang, si on avait égard à la grande utilité qu'on en retire, puisque ce sont elles qui nous défendent le plus particulièrement contre la violence du froid, et qui

nous fournissent des vêtements avec le plus de libéralité. D'ailleurs non-seulement elles rassasient la faim du paysan par le fromage et le lait qu'elles lui fournissent avec profusion, mais elles garnissent encore les tables des gens du beau monde d'une grande quantité de mets agréables. Elles servent même à nourrir des nations entières qui manquent de blé, et c'est de là que presque tous les Nomades et les Gètes sont appelés γαλακτοπῶται. Ce bétail, quoique très-faible, comme l'observe prudemment Celsus, est d'une santé très-sûre, et n'est point sujet aux maladies pestilentielles. Cependant il faut le choisir d'une nature qui s'accorde avec celle du pays où l'on est. C'est une attention que Virgile ordonne d'avoir en toute occasion, non-seulement par rapport à ce bétail, mais encore par rapport à toutes les parties de l'économie rurale, lorsqu'il dit que *toutes les terres ne peuvent pas s'accorder également de toutes sortes de choses*. Les terroirs gras et les pays plats s'accroissent de brebis hautes; les maigres et ceux où il y a des collines s'accroissent de celles qui sont trapues; les forêts et les lieux montagneux n'en veulent que de petites, et les brebis que l'on couvre de peaux paissent à leur aise dans les prés et dans les plaines en jachères. Non-seulement l'espèce de ce bétail est un point essentiel à observer, mais sa couleur ne l'est pas moins. Les habitants de notre pays regardaient autrefois les brebis de Milet, ainsi que celles de la Calabrie et de l'Apulie, comme les brebis de l'espèce la plus distinguée, et celles de Tarentum comme les meilleures de toutes. Aujourd'hui celles des Gaules passent pour avoir le plus de renom, et notamment celles d'Altinum, ainsi que celles qui sont établies dans les campagnes de la Maera, aux environs de Parme et de Mutina. Outre que la cou-

etiam gliscit. Tum imprudentis custodis negligentiam fortissime sustinet: plagarum et penurie tolerantissimus: propter que tardius delibit, quam ullum aliud armentum. Nam laboris et famis maxime patiens, raro morbis afficitur. Hujus animalis tam exiguae tutelae plurima et necessaria opera supra portionem respondent, cum et facilem terram qualis in Bactica totaque Libye, (sic) levibus aratris proseedat, et non minima poudera vehiculo trahat. Sapientiam, ut celeberrimus poeta memorat:..... *tardi costas agitator aselli. Vilibus aut onerat pomis, lupidenque reverens Ineusum aut atræ massam piceis urbe reportat*. Jam vero molarum et conficiendi frumenti pene solennis est hujus pecoris labor. Quare omne rus tanquam maxime necessariam instrumentum desiderat asellum, qui, ut dixi, pleraque utensilia et velare in urbem, et reportare collo vel dorso commodè potest. Qualis autem species ejus vel cura probatissima sit, superiore libro, cura de pretioso præcipitur, satis dictum est.

II. Post majores quadrupedes ovilli pecoris secunda ratio est, quæ prima fit, si ad utilitatis magnitudinem referas. Nam id præcipue nos contra frigoris violentiam

protegit, corporibusque nostris liberaliora præbet velamina. Tum etiam casei lactisque abundantia non solum agrestes saturat, sed etiam elegantium mensas iuvenilium et numerosis dapibus exornat. Quibusdam vero nationibus frumenti expertibus victum commodat, ex quo Nomadum Getarumque plurimi γαλακτοπῶται dicuntur. Igitur id pecus, quamvis molissimum sit, ut ait prudentissimus Celsus, valetudinis tutissima est, minimeque pestilentia laborat. Verum tamen eligendum est ad naturam loci: quod semper observari non solum in hoc, sed etiam in tota ruris disciplina Virgilius præcipit, cum ait: *Nec vero terre ferre omnes omnino possunt*. Pinguis et campestris situs proceras oves tolerat; gracilis et collinis quadratas; silvestris et montosus exiguas. pratis planisque novalibus lectum pecus commodissime pascitur. Idque non solum generibus, sed etiam coloribus plurimum refert. Generis eximii Calabrarum Apulasque et Milesias nostri existimabant, earumque optimas Tarentinas. Nunc Gallicæ pretiosiores habentur, earumque præcipue Altinates. Item quæ circa Parmam et Mutinam Macris stabulantur campis. Color albus cum sit optimus, tum etiam est utilissimus, quod

leur blanche est la meilleure dans ce bétail, elle est encore de la plus grande ressource, parce qu'avec cette couleur on peut se procurer beaucoup d'autres couleurs, au lieu qu'on ne peut en avoir de blanche avec aucune autre. Les couleurs brunes et noires, telles qu'on en trouve à Pollentia en Italie et à Corduba dans la Bétique, sont aussi par leur nature d'un prix recommandable. L'Asie donne même des brebis rouges, que l'on appelle *erythrae* (rouges). Mais l'expérience a fait trouver des moyens de multiplier les variétés de couleur dans ce bétail. En effet, comme on avait amené d'Afrique, à des gens qui donnaient en spectacle des bêtes rares dans la ville municipale de Gades, entre plusieurs autres bêtes féroces, des béliers sauvages et farouches d'une couleur admirable, M. Columelle, mon oncle paternel, homme d'un génie pénétrant et célèbre agriculteur, en acheta quelques-uns, qu'il transporta dans ses terres, et qu'il fit accoupler avec ses brebis couvertes de peaux, après les avoir apprivoisés. Les premiers résultats furent des agneaux dont la toison était à la vérité grossière, quoique de la même couleur que celle du père; mais ces agneaux ayant par la suite couvert des brebis de Tarentum, donnèrent des béliers dont la toison fut plus fine. Les agneaux engendrés de ceux-ci eurent la toison délicate et moelleuse de la mère, et la couleur du père et du grand-père. Columelle prétendait que de cette façon l'espèce d'une bête sauvage, quelle qu'elle fut, se retrouvait toujours dans ses petits-fils, après que le naturel sauvage s'était trouvé adouci en passant par différents degrés. Je reviens à mon sujet. Il y a donc de deux sortes de brebis; celles qui ont la laine douce, et celles qui l'ont grossière: mais quoiqu'il y ait, par rapport à l'une et l'autre espèce, des observations com-

munes, auxquelles il faut avoir égard soit dans l'achat soit dans l'entretien de ces animaux, il y en a cependant quelques-unes de particulières à l'espèce la plus distinguée. Voici à peu près les observations communes auxquelles il faut avoir égard dans l'achat des troupeaux. Puisque la blancheur de la laine est ce que l'on recherche le plus, il faudra toujours choisir les plus blanches, parce que souvent il vient un agneau noirâtre d'un béliet blanc, et que jamais des béliets rouges ou gris n'en produisent de blancs.

III. Ainsi, quoiqu'un béliet ait la toison blanche, ce n'est pas un motif suffisant pour l'apprécier, à moins qu'il n'ait le palais et la langue de la même couleur que la laine, puisqu'il donne des agneaux gris ou même bigarrés, lorsqu'il a ces parties du corps noires ou tachées. C'est ce que le poète que j'ai déjà cité a-dessus a très-bien exprimé entre autres choses par ces vers :  
*« Mais rejetez un béliet qui, tout blanc qu'il est, cache sous son palais humide une langue noire, de peur qu'il ne teigne de taches noires la toison de ses enfants. »* Il en est de même des béliets roux ou noirs, dont le palais et la langue ne doivent pas non plus être d'une couleur différente de celle de leur laine (ainsi que je l'ai déjà dit); ils doivent encore moins être tachés sur le corps, et particulièrement sur le dos. Il ne faut pas par conséquent acheter de brebis qu'on n'ait leur laine au moment de l'achat, afin que l'on puisse mieux voir si elles sont d'une seule couleur, parce que si l'unité de couleur ne se retrouve pas dans les béliets, les taches du père se transmettent ordinairement aux enfants. On estime surtout le béliet lorsqu'il est haut et long, qu'il a le ventre ravalé et couvert de laine, la queue très-longue, la toison épaisse, le front large, les testicules gros et les cornes torses: non

ex eo plurimi fiunt, neque hic ex alio. Sunt etiam snapte natura pretio commendabiles pullos atque fascus, quos præbent in Italia Pollentia, in Bætica Corduba. Nec minus Asia rutilos, quos vocant erythraeos. Sed et alias varietates in hoc pecoris genere docuit usus exprimere. Nam cum in municipiis Gaditanum ex vicino Africae miri coloris silvestres ac teri arietes, sicut aliae bestiae, numerarii deportantur, M. Columella patrum meorum aeris vir ingenii, atque illustris agricola, quosdam mercatus in agros transtulit, et mansuetos testis ovibus admisit. Eae primum lirtos, sed paterni coloris agnos eliderunt, qui deinde et ipsi Tarentinis ovibus impositi, numerarii velleris arietes progeneraverunt. In his rursus quicquid conceptum est, maternam molliem, paternum et avitum retulit colorem. Hoc modo Columella dicebat, qualemcunque speciem, quae fuerit in bestis, per nepotum gradum mitigata feritate reddisse. Sed ad propositum revertar. Ergo duo genera sunt ovium pecoris, molle et lirtatum. Sed in utroque vel emendis plura communia, quaedam tamen sunt propria generis, quae observari conveniat. Communia in emendis grægius hec illa: si candor lanae

maxime placet, nunquam nisi candidissimos mares legoris: quoniam ex albo saepe fascus editur partus; ex erythraeo vel pullo nunquam generatur albus.

III. Ilaque non solum ea ratio est probandi arietis, si vellere candido vestitur, sed etiam si palatum atque lingua concolor lanae est. Nam cum haec corporis partes nigrae aut maculosae sunt, pullos vel etiam varia nascitur poles; idque inter cetera, eximie talibus numeris significavit idem qui supra. *Illam autem, quævis aries sit candidus ipse, Nigra subest udo latum cui lingua palato, Reperit, ne moerens infuscet vellere pullos. Vascutum.* Une cademse ratio est in erythraeis et nigris arietibus, quoniam similiter, ut jam dixi, neutra pars esse debet discolor lanae, multoque minus ipsa universitas tergoris maculis variat. Ideo nisi lanatas oves cui non oportet, quo melius multas colonis appareat: quæ nisi præcipua est in arietibus, paterne molle plerumque natis induerent. Habitus autem maxime probatur, cum est altus atque procerus, ventre promisso atque linato, cauda longissima, densaque velleris, fronte lata, testibus amplis, intortis combus: non quia magis hic sit utilis, nam

pas qu'il soit alors d'une plus grande utilité, puisqu'un béliér sans cornes vaut encore mieux, mais parce que les cornes ne lui nuisent pas autant lorsqu'elles sont torses que lorsqu'elles sont droites et bien ouvertes. Nous préfererions cependant dans certaines contrées, où la température de l'air est humide et ventuse, les boues et les béliers qui auraient même de très-grandes cornes, parce qu'étant droites et hautes, elles mettraient la plus grande partie de leur tête à l'abri des tempêtes. Ainsi, si nous sommes dans un pays où l'hiver est le plus communément rude, nous choisirons cette espèce de béliers à grandes cornes; au lieu que si l'hiver est doux, nous préfererons un mâle sans cornes, parce qu'il y a cet inconvénient à craindre dans celui qui a des cornes, que, se sentant la tête armée avec une espèce de dard naturel, il cherche plus souvent les occasions de se battre, et qu'il importune trop les femelles. En effet, il poursuit avec beaucoup de violence ses rivaux (quoiqu'il ne suffise pas seul à couvrir le troupeau), et il ne permet pas à d'autres de s'accoupler avec les brebis qui sont en chaleur, à moins qu'il ne soit harassé par le plaisir: au lieu que celui qui n'a point de cornes, se sentant pour ainsi dire désarmé, n'est pas enclin à chercher dispute, en même temps qu'il est plus modéré dans ses plaisirs. Aussi les pâtres emploient-ils la ruse que voici pour réprimer la brutalité d'un bouc ou d'un béliér qui donne des coups de cornes: ils fichent des pointes dans une planche de robre d'un pied de long, qu'ils attachent à ses cornes en tournant ces pointes du côté de son front. Cette précaution empêche l'animal, tout féroce qu'il est, de chercher dispute aux autres, parce qu'il ne peut pas donner un coup sans se blesser lui-même en se piquant du même coup. Mais Épicharmus de Syracuse, qui a traité avec beaucoup de soin des re-

mèdes des bestiaux, assure qu'on vient à bout d'adoucir un béliér qui est enclin à se battre, en lui perçant les cornes avec une tarière à l'endroit de leur courbure le plus voisin des oreilles. Le meilleur âge de ce quadrupède pour la génération est l'âge de trois ans: il ne cesse pas cependant d'y être propre jusqu'à huit. Il faut faire couvrir la femelle après sa seconde année: elle passe pour être dans le bon âge à cinq ans, et cesse de porter passé la septième année. Vous achèterez donc, comme je l'ai déjà dit, des brebis qui ne soient pas nouvellement tondues: vous ne prendrez point celles dont la laine sera tachée et grise, parce que ce sont des conteurs peu sûrs. Vous rejetterez aussi comme stériles celles qui, passé trois ans, auront les dents saillantes hors de la bouche; mais vous choisirez celles de deux ans qui auront le corps ample, le cou garni de longue laine, la toison douce, et le ventre également couvert de laine et ample, parce qu'il faut éviter les ventres petits et pelés. Ce sont à peu près là les observations auxquelles on aura égard dans l'achat de quelque espèce de brebis que ce soit. Voici celles qui sont relatives à leur entretien. Il faut faire des étables basses et spacieuses, mais plus longues que larges, afin qu'elles soient et chaudes en hiver, et suffisamment larges pour qu'il n'y ait point de risque que les brebis pleines se blessent le ventre. On les exposera au midi, parce que ce bétail, quoique le plus vêtu de tous les animaux, est cependant celui qui s'habitue le moins au froid, ainsi qu'aux grandes chaleurs de l'été. C'est pourquoi on doit avoir devant l'entrée de ces étables une cour close par de hautes murailles, dans laquelle ces animaux pourront aller avec sûreté pendant les chaleurs de l'été. On fait aussi en sorte qu'il ne séjourne aucune humidité dans leurs étables, et qu'elles soient toujours couvertes de fougère très-sèche ou de

est melior nullus aries) sed quia minime nocent inforta potius, quam surrecta et patula cornua. Quibusdam tamen regionibus, ubi celi status videtur ventosusque est, capros et arietes optaverimus vel amplissimis cornibus, quod ea perfecta altaque maximam partem capitis a tempestate defendant. Itaque si plerumque est atrocior hiems, hoc genus eligemus: si clementior, mutillum probabimus: matrem: quoniam est illud incommodum in cornuto, quod cum sentiat se velut quodam naturali telo capitis armatum, frequenter in pugnam procurrat, et fit in feminas quoque prociator. Nam rivalem (quamvis solus admissura non sufficit) violentissime persequitur, nec ab alio tempestive patitur iniri gregem, nisi cum est fatigatus libidine. Mutillus autem, cum se tanquam exarmatum intelligat, nec ad rivam promptus est, et in venere mitior. Itaque capri vel arietis petuli scævitiâ pastores hac astutia repellunt. Mensura pedalis robustam tabulam confingunt aculeis, et adversam fronti cornibus relinunt. Ea res ferum prohibet a riva, quoniam stimulum suo ideo ipsum se sanciunt. Epicharmus autem Syracusanus,

qui pœdum medicinas diligentissime conscripsit, affirmat pugnacem arietem mitigari trebera secundum aurículas foratis cornibus, qua curvantur in flexum. Ejus quadrupedis ætas ad prognerandum optima est: trima: nec tamen indubilis usque in annos octo. Fœmina post bimatum maritatu debet, juvenisque habetur quinquennis: fatiscit post annum septimum. igitur, ut dixi, mercede ovibus intonsas: varian canumque improbabilis, quod sit incerti coloris. Majorem trima dente minorem stertem repudiabit. Eliges bimam vasti corporis, cervice prolixi villi, nec asperi, lanosi et ampli uteri. Nam vitandus est glaber et exiguus. Atque hæc fere communia sunt in comparandis ovibus. Illa etiam tuendis: humilia facere stabula, sed in longitudinem potius, quam in latitudinem porrecta, ut simul et bieme calida sint, nec angustie fœtus oblidant. Ea poni debent contra medium diem: namque id pecus, quamvis ex omnibus animalibus sit vestitissimum, frigoris tamen impatientissimum est, nec minus æstivi vaporis. Itaque cohors clausa sublimi materie præponi vestibulo debet, ut sit in eam tutus exitus æstivandi;

chaume, afin que les brebis soient couchées plus proprement et plus mollement lorsqu'elles auront agnelé. Il faut encore que les bergeries soient très-propres, de sorte que la santé des brebis, à la conservation de laquelle il faut principalement veiller, n'ait point à souffrir de l'humidité. En général il faut donner à quelque espèce de bétail que ce soit une nourriture abondante : en effet, un troupeau, même peu nombreux, qui sera bien rassasié de fourrage, sera d'un plus grand profit à son maître que ne le serait un plus nombreux qui aurait souffert de la disette. Il faut rechercher les jachères, non-seulement parce qu'elles sont bien fournies d'herbes, mais encore parce qu'elles ne sont point ordinairement embarassées par des épines : car, pour nous appuyer souvent de l'autorité du poète divin, *Si la laine est votre objet, commencez par fuir les forêts piquantes, ainsi que le bardane et le chardon*, parce que ces plantes rendent les brebis galeuses, comme dit le même poète, *au cas qu'après la tonte, et avant qu'on ait lavé la sueur qui tient à leur peau, leur corps ait été déchiré par des épines piquantes* ; et que d'ailleurs cet accident diminue tous les jours la quantité de leur laine. En effet, plus la laine de ce bétail est épaisse et longue, plus elle est sujette d'un autre côté à être arrachée de son dos pendant qu'il pait, par les ronces qui l'accrochent comme autant de hameçons. Quant à celles qui sont couvertes de peaux, elles perdent aussi par la leur couverture, dont la réparation jette dans de grandes dépenses. Presque tous les auteurs conviennent que le temps où l'on peut faire couvrir le plus tôt les brebis est le printemps, vers la fête des *Parilia*, quand elles n'ont point agnelé pour lors, et vers le mois de juillet, quand elles ont agnelé dans cette saison. Cependant le premier de ces deux temps doit, sans contredit, être préféré à

l'autre, afin que, par une continuité d'opérations successives, la naissance des agneaux succède à la vendange, comme la vendange aura succédé à la moisson, et que ces animaux puissent mieux supporter les froids et le jeûne dont ils sont menacés pendant l'hiver, par les forces qu'ils auront acquises en se rassasiant de fourrage pendant toute l'automne. En effet, l'agneau d'automne vaut mieux que celui du printemps, comme dit Celsus avec beaucoup de raison, parce qu'il est plus essentiel que cet animal soit fortifié avant le solstice d'été, qu'il n'est essentiel qu'il le soit avant celui d'hiver, d'autant que c'est le seul de tous les animaux qui puisse naître sans risque au solstice d'hiver. Si le cas exige qu'on se procure plus de mâles que de femelles, Aristote, le plus grand connaisseur des phénomènes de la nature, ordonne d'observer, en faisant couvrir les brebis, le vent de septentrion pendant les jours secs, afin de faire paître le troupeau vis-à-vis ce vent, pour que les brebis l'aient en face pendant l'acte de la génération : si l'on veut se procurer des femelles, il faut au contraire chercher les vents du midi, et faire couvrir les brebis dans la même position respectivement à ces vents. Car la méthode que nous avons enseignée dans le premier livre, qui consiste à serrer avec une ligature le testicule droit du mâle ou le gauche, au moment de la génération, est d'une exécution difficile dans des troupeaux nombreux. Quand les brebis auront mis bas, le berger qui conduit ses troupeaux dans des contrées éloignées élèvera presque tous les agneaux dans les pâturages ou il se trouvera, tandis que le métayer qui habite dans les environs d'une ville livrera au boucher les jeunes agneaux avant qu'ils aient tâté de l'herbe, parce qu'il en coulera peu pour les mener à la ville, et que lorsqu'on les aura sevrés, le lait

detorque opera, ne quis humor consistat, ut semper quam aridissimis filicibus vel culmis stabula constrata sint, quo prius et mollis inebent forte; (sunt quida mundissima) neque eam valetudo, que præcipue custodienda est, infestetur uligine. Omnia autem pecudi larga præbenda sunt alimenta. Nam vel exiguis numeris, cum pabulo satiat, plus domino reddit, quam maximus grex, si senserit penuriam. Sequeris autem novalia non solum herbida, sed que plerumque vicia sunt spinis; utamur enim sepius auctoritate divini carminis : *Si tibi lanarium curæ est, primum spera silva Lappæque tribulique absint*; quoniam cæres, ut ait idem, scabras oves reddit, cum totius *illotus cadit et sudor, et hirsuti sequeunt corpora repes* : tum etiam quotidie minutim lane fructus, que quanto prolixior in pecore concrescit, tanto magis obnoxia est culas, quibus velut hamis innatæ pascentium tegoribus acclit. Molle vero pecus emittat velamen, quo protegitur, amittit, atque id non parvo summi reparatur. Inter antea fere constat, primum esse admissuræ tempus venum *Parilibus*, si sit ovis matuna, sin vero

fœta, circa Julium mensem. Prius tamen hand dubie probabilius, ut messen vendemia, fructum deinde vinearum fortura pecoris excipiat, et totius autumnii pabulo satiatas agnus ante messium hibernum atque hiemis jejunium confirmetur. Nam melior est autumnalis verno, sicut ait verissime Celsus; qui magis ad rem pertinet, ut ante æstivum quam hibernum solstitium convalescat : solusque ex omnibus bruma commodè nascitur. Ac si res exierit, ut plurimi mares progenerandi sint, Aristoteles vir callidissimus rerum nature præcipit admissuræ tempora observare sicis diebus italibus septentrionalis, et contra ventum gregem piscamus, et cum spectans admittatur pecus : at si femine generandæ sunt, austrius flatus captare, ut eadem ratione maturescunt. Nam illud, quod priore libro docuimus, ut admissuræ dexter vel etiam sinister vinculo testicularis obligetur, in magnis gregibus operosum est. Post futuram deinde longinquæ regionis opilio fere omnium solemni pastioni reservat : suburbanæ villæ enim teneros agnos, dum adline herba sunt expertes, lano tradit, coman et parvo sumptu

de leurs mères rendra un profit aussi considérable que celui qu'il rendait lorsqu'elles nourrisaient. Il faudra cependant en laisser croître quelques-uns même dans le voisinage de la ville, parce que quand ce bétail est né dans le pays même ou l'on est, on en retire bien plus de profit que lorsqu'il est tiré d'un pays étranger. D'ailleurs il ne faut pas risquer que le troupeau vienne à manquer tout entier à la fois à son maître, lorsque toutes les têtes dont il est composé seront épuisées par la vieillesse, d'autant que le premier soin d'un pâtre, surtout quand il est attentif à son devoir, est de substituer toutes les années dans le troupeau autant ou même plus de têtes qu'il n'y en a de mortes ou de malades, parce qu'il arrive souvent que la rigueur des froids le surprend, et que l'hiver fait mourir les brebis qu'il avait laissées dans le troupeau pendant l'automne, dans la persuasion où il était qu'elles pourraient aussi supporter l'hiver. Ces accidents sont encore un motif qui doit le porter à ne compléter le troupeau qu'avec de jeunes agneaux, et qui soient déjà assez forts pour n'être pas surpris par l'hiver. Il joindra à cette attention celle de ne pas le compléter avec les agneaux qui seront nés de brebis âgées de moins de quatre ans ou de plus de huit, parce que dans aucun de ces deux âges une brebis n'est propre à élever un agneau : outre que le produit d'une vieille bête tient communément de la vieillesse de son origine, et qu'il est toujours ou stérile ou chétif. On doit garder la ventrée d'une brebis, pendant qu'elle est pleine, à peu près avec autant de circonspection que les sages-femmes gardent le fruit d'une femme grosse. On ne délivre pas non plus autrement cet animal que les femmes, et souvent même son travail est plus pénible a

proportion de ce qu'il est privé de toute raison. C'est pourquoi le maître du troupeau doit être un homme instruit dans la médecine vétérinaire, afin que, selon le besoin, il soit en état, lorsque le fœtus sera attaché en travers dans la matrice de la mère, de l'en tirer soit en entier soit par parties, sans mettre la mère en danger en le dis-séquant avec le fer, ce que les Grecs appellent *ἐμβρυολυξεν*. Des que l'agneau est venu au monde, il faut le mettre sur ses jambes, et l'approcher du pis de sa mère; ensuite même lui ouvrir la gueule, pour l'humecter du lait qu'on y fera dégoutter en pressant le bout du pis, afin qu'il apprenne à tirer l'aliment que lui doit fournir sa mère. Mais avant d'en venir là, on traita auparavant les premières gouttes de ce lait, que les pâtres appellent *colostra*, parce que si on n'avait pas soin de les tirer, elles feraient mal à l'agneau. Deux jours après sa naissance, on l'enferme avec sa mère, afin qu'elle l'échauffe et qu'il apprenne à la reconnaître : après quoi, tant qu'il n'est pas en état de bondir, on le garde dans un enclos obscur et chaud; mais lorsqu'il commencera à bondir, il faudra l'enfermer dans un pare d'osier avec ceux de son âge, de peur qu'il ne maigrisse comme les enfants par trop de pétulance. Il faut aussi avoir soin que les plus jeunes agneaux soient séparés des plus forts, parce que ceux qui sont déjà robustes tourmentent ceux qui sont encore faibles : mais il suffit de faire cette séparation le matin avant que le troupeau sorte pour aller paître; car on pourra à l'entrée de la nuit, et lorsque les brebis seront de retour après s'être bien rassasiées, mettre les agneaux pêle-mêle avec elles. Lorsqu'ils commenceront à être forts, on les nourrira dans l'étable avec du cytise ou de la luzerne, et même

devehunt, et iis submotis, fructus lactis ex matribus non minor percipitur. Submitti tamen etiam in vicinia urbis quintum quinquaginta oportebit. Nam vernaculum pecus peregrino longe est utilius : nec committi debet, ut totus grex effortus severitate dominum destituit : cum praesertim boni pastoris vel prima cura sit animis omnibus in demortuorum vitiosarumque ovium locum totidem vel etiam plura capita substituere : quoniam saepe frigorum atque hiemis savitia pastorem decipit, et ea oves interimit, quas ille tempore autumnii ratus adhuc esse tolerabiles, non submoverat. Quo magis etiam propter hos casus, nisi quae validissima non comprehendatur hinc, novaque progenie repletur numerus. Quod qui faciet, servare debet, ut minori quadrimae, neve ei, quae excessit annos octo, prolem submittat. Neutra enim aetas ad educandum est idonea : tum etiam quod ex vetere materia nascitur, plerumque congeneratum parentis senium refert. Nam vel sterile vel imbecillum est. Partus vero incientis pecoris non secus quam obstetricum more custodiri debet. Neque enim aliter hoc animal quam muliebris sexus enititur, superiusque etiam, quando est omnis rationis ignavis, laborat in partu. Quare veterum medicina prudens esse

debet pecoris magister, ut, si res exigat, vel integrum conceptum, cum transversus haeret locis genitalibus, extrahat, vel ferro divinum citra matris perniciem partibus educat, quod Graeci vocant *ἐμβρυολυξεν*. Agnus autem, cum est editus, erigi debet, atque uberibus admoventi, tum etiam ejus ductum os pressis humectare papillis, ut condiscat matrem trahere alimentum. Sed prius quam hoc fiat, exiguum lactis emulgendum est, quod pastores *colostrum* vocant : ea nisi aliquatenus emittitur, nocet agno qui biduo quo natus est, cum matre claudatur, ut et ea partum suum fovet, et ille matrem agnoscere condiscat. Max. deinde quamdiu non lascivit, obscuro et calido sepio custodiatur; postea luxuriantem virgea cum compariibus aera claudi oportebit, ne velut puerili nimia exultatione macescat : cavendumque est, ut tenerior separatim a validioribus, quia robustus angit imbecillum. Satisque est mane prius quam grex procedat in pascua; deinde etiam crepusculo redeuntibus satiris ovibus admiscere agnos. Qui dum firmi esse coeperint, pascendi sunt intra stabulum cytiso, vel medica, tum etiam furfuribus, aut, si permittat annona, farina ordei vel ervi : deinde, ubi convalescerint, circa medicum pratis aut novilibus villa-

avec du son par la suite, ou de la farine d'orge et d'ers, si la cherte de ces grains n'y met point d'obstacle : après quoi, lorsqu'ils auront pris toute leur force, il faudra mener les mères vers le midi dans des prés ou sur des jaelières contiguës à la métairie, et faire sortir les agneaux de leur enelos, afin qu'ils apprennent à paître au dehors. Quant au genre de fourrage qui leur convient, nous observerons, soit en rappelant ce que nous avons dit précédemment, soit en y ajoutant les choses que nous pouvons avoir omises alors, que les herbes qui leur sont le plus agréables sont celles qui viennent dans les campagnes qui ont reçu le premier labour à la charrue ; qu'après elles, ce sont celles des prés qui ne sont pas trop humides ; et qu'enfin celles des marais et des forêts passent pour être les moins bonnes. Il n'y a pas cependant de fourrages ni même de pacages, si agréables qu'ils puissent être, qui ne cessent à la longue de plaire aux brebis, à moins que le pâtre ne prévienne le dégoût qu'elles en prennent en leur donnant du sel : on met ce sel dans des auges de bois pendant l'été, afin qu'elles aillent le lécher au retour de la pâture, et qu'il serve comme d'assaisonnement à leur fourrage, pour exciter en elles une ardeur égale tant pour boire que pour paître. On substitue d'un autre côté à la disette de l'hiver en remplissant les crèches des bergeries de nourriture : car on peut y mettre très à propos soit des feuilles d'orme ou de frêne, soit du foin d'automne que l'on appelle *cordum*, parce que ce foin est plus mollet et des la même plus agréable que celui qui est cueilli dans son temps. On les nourrit aussi très-bien de cypise et de vesce cultivée. Il faut cependant être aussi pourvu de paille de légumineuses, pour les eas ou toutes les autres nourritures viendront à manquer. Car si l'on voulait s'en tenir à ne leur donner que

de l'orge, ou des fèves broyées avec leur eosse, ou du pois chiche, ce serait une trop grande dépense pour pouvoir y subvenir dans le voisinage des villes sans qu'il en coûtât énormément, quoique ces graines soient sans contredit ce qu'il y aura de mieux à leur donner, dans le cas ou leur bon marché le permettra. Quant aux temps auxquels il faut les mener paître ou boire, je suis du sentiment de Maron, lorsqu'il dit : *Au lever de la constellation de Lucifer, menons le matin les troupeaux brouter les campagnes encore fraîches, dans le temps que les herbes sont blanchies par la gelée, et que la rosée, qui est très-agréable au bétail, couvre l'herbe tendre. Ensuite, lorsque la quatrième heure du jour leur fera sentir la soif, conduisons-les à des puits ou vers des étangs profonds ; menons-les au milieu du jour soit dans des vallées, comme dit le même poète, où des chênes élèrés, dont le bois sera consacré depuis longtemps à Jupiter, étendront au loin leurs branches ; soit dans des forêts qu'une quantité d'yeux, dont l'ombre sacrée invite à se reposer, rend impénétrables à la lumière.* Lorsqu'ensuite la chaleur sera tombée, menons-les boire une seconde fois, pour les faire paître de nouveau vers le coucher du soleil, lorsque le fraîcheur du vesper aura tempéré l'air, et que la nuit en amenant la rosée commencera à refaire les forêts. Mais il faut observer en été, pendant le lever de la Canicule, de conduire le troupeau avant midi la tête tournée à l'occident, en le faisant avancer vers ce point du monde, et l'après-midi vers l'orient : car il est très-important que la tête des brebis ne soit point alors en face du soleil pendant qu'elles broutent, parce que cette constellation est ordinairement pernicieuse aux animaux à son lever. On les retiendra pendant les matinées d'hiver et

continuis matres admoventes sunt, et a septo emittendi agni, ut condescant loris pasci. De genere pabuli jam et ante diximus, ut nunc eorum, quae omissa sunt, meminerimus, jucundissimas herbas esse, quae aratro proscissis arvis nascentur; deinde quae pratis uliginis carentibus; palustres silvestresque minime idoneas haberi. Nec tamen ulla sunt tam blanda pabula, aut etiam pasena, quorum gratia non exoleat usui continuo, nisi peculum fastidio pastor occurrerit prohibito sale, quod velut ad pabuli condimentum per aestatem canilibus lignis impositum, cum e pastu redierint oves, lambunt, atque eo sapore cupidinem bibendi pascendique concipiunt. Al contra penuriae hiemis succurritur objectis intra lectum per praesepia cibis. Abundat autem commodissime repositis uliginis vel ex fraxino frondibus, vel autumnali feno, quod *cordum* vocatur. Nam id mollius et ob hoc jucundius est, quam maturum. Cyliso quoque et saliva vicia pulcherrime pascunt. Necessaria tamen, ultra cetera deferuntur, etiam ex leguminibus paleae. Nam per se orbium, vel tae a cucurbitinis [suis valentibus] Liba [vel] cucurbita sumptuosior est, quam ut sublanis regionibus salubri pretio possit praec-

leri: sed sicula vilitas pernocti, haud dubie sunt optima. De temporibus autem pascendi, et ad aquam ducendi per aestatem non aliter sentio, quam ut prodidit Maro: *Luciferi primo cum sidere frigida rara Carpatum, dum mane norum, dum graminis canent, Et vos in leuere pectori gratissimas herba. Inde ubi quartasit on cali co-legeret hora, Ad puteos, aut alta greges ad stagna perducamus, medioque die, ut idem, ad v. allen. Scribi magna loris antiquo robore quercus tugentes tendit riuos, aut sicubi agrum Rubras crebras supra nemus accubat umbra.* Rursus deinde jam mitigato vapore compellamus ad aquam, et iterum ad pasena producimus. Solus ad occasum, cum frigida aera vesper Temperat, et saltus replet jam rosea luna. Sed observandum est sidus aestatis per emersum Canicule, ut ante meridiem grex in occidentem spectans agatur, et in eam partem progrediatur, post meridiem in orientem. Siquidem pluvium refert, ut ne pascendum caput sint adversa soli, qui pluviumque not et animalibus oriente praedito sidere. Hieme et vere matutinis temporibus intra septa continentur, dum dies arvis sibi data detulatur. Nam promissa

de printemps dans leur enclos, jusqu'à ce que le soleil ait ressuyé la gelée blanche des campagnes, parce que l'herbe couverte de rosée occasionne dans ces saisons des fluxions aux bestiaux, et leur lâche le ventre. C'est pour cela aussi qu'il ne faut les laisser boire qu'une seule fois dans les temps de l'année froids et humides. Outre cela, celui qui suit le troupeau doit avoir l'œil de tous côtés, être vigilant (précepte applicable en général à tous ceux qui gardent des bestiaux, de quelque espèce qu'ils soient), et le gouverner avec beaucoup de douceur, car ces animaux sont très pacifiques, et souffrent tout en silence. Le conducteur se contentera de menacer les brebis avec la voix et la houlette, quand il s'agit de les rassembler et de les faire rentrer, sans jamais lancer de traits contre elles, sans s'écarter à une trop grande distance d'elles, et sans se coucher ni s'asseoir à terre. Il doit au contraire, lorsqu'il ne marche pas, se tenir debout, parce que le devoir d'un gardien est d'avoir les yeux postés, pour ainsi dire, sur une guérite très-élevée, pour empêcher de s'écarter des autres ou celles qui sont paresseuses et pleines, lorsqu'elles s'arrêtent, ou celles qui sont agiles et qui ont mis bas, lorsqu'elles vont trop vite, de peur qu'un voleur ou une bête féroce ne vienne à le tromper et à lui faire prendre le change. Mais tous ces préceptes sont généraux, et conviennent presque à toutes les espèces de brebis; au lieu que nous en allons donner de particuliers pour les espèces le plus estimées.

IV. Il est rarement avantageux d'avoir des brebis grecques, que l'on appelle communément brebis de Tarente, à moins que le propriétaire ne soit dans le cas d'avoir continuellement l'œil sur elles, parce que ce bétail demande de plus grands soins et plus de nourriture que les autres. Car si les bestiaux qui portent laine sont en général

plus délicats que les autres, celui de Tarente l'est encore plus particulièrement, parce qu'il ne peut supporter aucune sorte de négligence et encore moins de lésine, soit de la part du propriétaire, soit de la part de l'intendant du troupeau, comme il ne peut pas non plus se faire au chaud ni au froid. Il prend le plus souvent sa nourriture à l'étable et rarement au dehors, et il lui en faut une très-grande quantité; de sorte que si le métayer lui en soustrait une portion par fraude, le désastre se met bientôt dans le troupeau. Il suffit de mettre dans les éreches de ces animaux, pendant l'hiver, trois *sextarii* d'orge pour chaque tête, ou quatre *sextarii* soit de fèves broyées avec leur cosse, soit de pois chiches, en leur donnant par-dessus du feuillage sec, ou de la luzerne tant sèche que verte, ou du cytise, ou même sept livres de regain, ou de la paille de légumes en abondance. Il ne peut y avoir qu'un très-petit profit à retirer de ce bétail sur la vente des agneaux, et il n'y en a aucun à faire sur le lait, parce qu'on tue communément les agneaux que l'on ne doit pas garder, très-peu de jours après leur naissance, sans attendre qu'ils soient faits, et que l'on en donne d'autres à allaiter aux mères qu'on a privées des leurs propres. Mais on ne donne qu'un agneau à deux nourrices, sans le frustrer de la moindre portion de leur lait, afin que s'en rassasiant davantage, il se fortifie promptement, et que la brebis qui aura agnelé, ayant une nourrice associée avec elle, ait moins de peine à élever son agneau. Aussi faut-il observer avec très-grande attention de présenter tous les jours à ces agneaux le pis de leurs mères, ainsi que celui de ces mères étrangères qui, n'ayant point pour eux l'affection maternelle, ne chercheraient point à le leur présenter. Il faut élever plus de mâles dans ces sortes de troupeaux que dans ceux de brebis à laine grossière, parce

[his diebus] herba pecudi gravedinem creat, ventremque proliit. Quare etiam frigidis humidisque temporibus anni semel [tantum] ei potestas aquæ faciendâ est. Tum qui sequitur gregem circumspiciendus ac vigilans (id quod omnibus et omnium quadrupedum custodibus præcipitur) magna clementia moderetur; idemque propior quia silent, et in agendis recipiendisque ovibus adclamatione ac baculo mûnetur: nec unquam telum emittat in eas: neque ab his longius recedat: nec aut recumbat, aut considat. Nam nisi procedit, stare debet, quandoquidem custodis officium sublimem celsissimamque oculorum veluti speculam desiderat, ut neque tardiores et gravidas, dum cunctantur, neque agiles et fortas, dum procurrunt, separari a cæteris sinat; ne fur, aut bestia hallucinante pastorem decipiat. Sed hæc communia fere sunt in omni pecore ovillo. Nunc quæ sunt generosi propria dicemus.

IV. Græcam pecus, quod plerique Tarentinum vocant, nisi cum domini præsentia est, vix expedit haberi: siquidem et curam et cibum majorem desiderat. Nam cum sit unumversum genus lanigerum cæteris pecudibus mollius,

tum ex omnibus Tarentinum est molliusimum, quod nullum domini aut magistrorum ineptiam sustinet, multoque minus avaritiam; nec æstus, nec frigoris patiens. Raro foris, plerumque domi alitur, et est avidissimum cibi; eni si quid detrahitur fraude villici, clades sequitur gregem. Singula capita per hiemem recte pascentur ad præsepia tridus editis vel fresse cum suis valvulis fabæ, aut cicercule quatuor sextariis, ita ut et aridam frondem præbeat, aut siccam vel viridem medicam cytisumve, tum etiam cordi feni septena pondo, aut leguminum paleas additam. Minimus in agnis vendendus in hac pecude, nec ullus lactis editus haberi potest. Nam et qui submoverti debent, paucissimos post dies quam editi sunt, immaturi fere maclantur; orbique natis suis matres aliene soboli præbent ubera: quippe singuli agni binis nutritibus submituntur, nec quicquam subtrahi submissis expedit, quo saturior lactis agnus celeriter confirmetur, et parta nutricia consociata minus laboret in educatione foris sui. Quam ob causam diligenti cura servandum est, ut et suis quotidie matribus et alienis non amantibus agni subarnentur



qu'on les châtre avant qu'ils puissent couvrir les femelles, des qu'ils ont deux ans passés; et qu'on les tue pour vendre leurs peaux à des marchands qui les payent beaucoup plus cher que toutes les autres toisons, à cause de la beauté de la laine dont elles sont couvertes: Souvenons-nous de faire paître les brebis grecques dans des campagnes libres, et qui ne soient embarrassées ni par des arbrisseaux ni par des buissons, de peur que (comme je l'ai dit ci-dessus) leur laine ou leur couverture ne soit accrochée. Elles demandent les plus grands soins à la maison, mais elles n'en demandent pas moins au dehors, quoiqu'on ne les mène pas paître tous les jours. Car il faut les découvrir souvent pour les rafraîchir, leur épousser fréquemment la laine, et l'arroser de vin et d'huile; quelquefois même il faut la laver entièrement, lorsque le temps est assez beau pour permettre cette opération, qu'il suffira néanmoins de faire trois fois l'an. Il faut encore nettoyer souvent leurs bergeries, de façon qu'elles soient toujours propres, et en balayer toute l'humidité occasionnée par leur urine: il sera aisé de les tenir sèches au moyen de planches percées dont elles seront parquées, et sur lesquelles le troupeau se couchera. Il faut non-seulement purger leur habitation de la boue ou du fumier, mais encore des serpents venimeux. A cet effet, *sachez qu'il faut brûler du cadre odoriférant dans les étables, et chasser les serpents venimeux par l'odeur du galbanum brûlé. Souvent des vipères dangereuses à toucher se sont trouvées cachées sous des crèches que l'on n'aurait jamais déplacées, et se sont enfuies d'effroi en voyant la lumière; souvent des couleuvres ont fixé leur séjour dans une étable. Dans l'un et l'autre cas, pâtre, ramassez des pierres, comme*

le preserit le même auteur, ou prenez un bâton de robre, et écrasez ces animaux au moment qu'ils vous menacent le plus, en gonflant leurs cous et en faisant entendre leurs sifflements. Ou, pour prévenir les dangers que l'on court soi-même lorsqu'on est contraint d'en venir à cette extrémité, brûlez souvent des chevenx de femme ou de la corne de cerf, dont l'odeur est excellente pour chasser ces sortes d'animaux pestilentiels des étables. On ne peut fixer pour la tonte un temps certain, et qui soit le même pour toutes les contrées, parce que l'été n'est pas également tardif ni également hâtif dans tous les pays: ainsi la meilleure méthode est d'examiner les temps dans lesquels les brebis ne seront exposées à souffrir ni du froid lorsqu'on les aura tondues, ni du chaud lorsqu'elles auront encore leur laine. Au surplus, en tel temps qu'une brebis ait été tondue, il faudra la frotter avec la composition suivante: On mêlera ensemble à doses égales du bouillon de lupins, de la lie de vieux vin et de la lie d'huile: et lorsque la brebis sera tondue, on l'arrosera de ce mélange de liqueurs; quand son dos, que l'on frotera bien pendant trois jours, en aura été bien imbibé, on la mènera le quatrième jour au bord de la mer, si elle est dans le voisinage, pour l'y plonger; mais si la mer est éloignée, on mettra du sel dans de l'eau de pluie qu'on laissera à l'air jusqu'à ce qu'elle en soit bien imprégnée; après quoi on s'en servira pour laver le troupeau. Celsus assure qu'en prenant toutes ces précautions, ce bétail ne peut pas devenir galeux de l'année; mais un fait qui n'est point douteux, c'est que sa laine reviendra plus douce et plus longue qu'elle ne l'était auparavant.

V. Comme nous avons passé en revue les soins

Plures autem in ejusmodi gregibus quam in hirtis masculos curare oportet. Nam prius quam feminas inire possint mares castrati, cum hiematum expleverint, enecantur, et pelles eorum propter pulchritudinem lane majore pretio quam alia vellera mercantibus traduntur. Liberis autem campis et omni circulo rubique vacantibus ovem graecam pascere meminimus, ne, ut supra dixi, et lana capratur et tegmen. Nec tamen ea minus sedulum curam toris, quia non quotidie procedit in pascua, sed majorem domesticam postulat. Nam saepius detegenda et refrigeranda est: saepius ejus lana diducenda, vinoque et oleo insuccanda, nonnunquam etiam tota est eluenda, si diu permittit apricitas: idque ter anno fieri sat est. Stabula vero frequenter everrenda et purganda, humoque omnis urinae deverrendus est, qui commodissime siecatur perforatis tabulis, quibus ovilia constringuntur, ut grex supercubet. Nec tantum ceno aut stercore, sed exiosis quoque serpentibus lecta liberentur: quod ut fiat, *Diser et odoratum stabulis incendere cedrum, Galbanoque agitare graves odore chelydros. Serpe sub immolis praeseptibus aut malis tacta Vipera delituit, carumque exortita fugit: Aut tecto assuetus cubare.* Quare, ut

idem jubet, *cape saxa manu, cape robora pastor. Tolle tuncque minus, et subita colla tumentem Deice.* Vel ne istud cum periculo facere necesse sit, muliebres capillos, aut cervina saepius ure cornua: quorum odor maxime non patitur stabulis predictam pestem consistere. Tonsura certum tempus anni per omnes regiones servari non potest: quoniam nec ubique tardae, nec celeriter aestas ingruit: et est modus optimus considerare tempestates, quibus ovis neque frigus, si lanam detraxeris, neque aestum, si nondum detonderis, sentiat. Verum ea quandoque detota fuerit, unci debet tali medicamine: succus excocti lupini, veterisque vini fex, et amura pari mensura misceantur: et est modus optimus tonsa ovis imbutur, ut que ubi per triduum delituit tergere medicamina peribit, quato die, si est vicina maris, ad litus deducta mersatur: si minus, caelestis aqua sub dio salibus in hunc usum durata paulum decuoquilur, eoque grex perfunditur. Hoc modo curatum pecus toto anno scabrum fieri non posse Celsus affirmat: nec dubium est, quin etiam ob eam rem lana mollior atque prolixior renascatur.

V. Et quoniam recensimus cultum curamque recte valentium, nunc quemadmodum vitis aut morbo labo-

et les attentions que demandent les brebis qui se portent bien, nous allons prescrire à présent la façon dont on doit soulager celles qui sont défectueuses ou malades, quoique presque toute cette dernière partie ait déjà été épuisée lorsque nous avons donné dans le premier livre la façon de traiter les grands bestiaux. En effet, comme la constitution du corps est presque la même dans les petits quadrupèdes que dans les grands, il y a très-peu de différences à remarquer dans leurs maladies, comme dans les remèdes qu'on y applique; encore ces différences sont-elles légères: néanmoins, si légères qu'elles soient, nous ne les passerons point sous silence. Si un troupeau entier est malade, il faut, conformément à ce que nous avons ordonné ci-dessus, et que nous croyons devoir répéter de nouveau (parce que nous pensons que cette méthode est très-salutaire), changer dans ce cas-là les pâturages et l'aiguade de toute la contrée, et chercher un autre climat (car c'est le remède le plus efficace). Mais il faudra avoir soin, en faisant cette mutation, de choisir des campagnes couvertes d'arbres, si la maladie a été occasionnée par la chaleur et par l'ardeur du soleil, et des lieux exposés au soleil, si c'est le froid qui l'a occasionnée. On aura soin de conduire le troupeau doucement et sans le trop harceler, pour ne pas augmenter sa faiblesse par la fatigue d'un long chemin, quoiqu'il ne faudra pas non plus le conduire absolument avec lenteur, ni sans le presser en aucune manière; parce que s'il n'est pas expédié de trop émonvoir les bêtes déjà fatiguées par la maladie, et de leur distendre les membres, il est utile d'un autre côté de les exercer modérément, et de les réveiller, pour ainsi dire, de leur assoupissement, sans permettre qu'elles tombent dans l'engourdissement et meurent en léthargie. Lorsqu'ensuite le troupeau sera arrivé à sa desti-

nation, on l'y distribuera aux colons du pays par petits pelotons: en effet, il se portera mieux étant ainsi divisé que s'il était entier, soit parce que l'air de la maladie elle-même sera moins contagieux dans un plus petit nombre de bêtes, soit parce qu'on trouvera plus de facilités à donner ses soins à un troupeau dès qu'il sera moins nombreux. Voilà donc ce que l'on aura à observer, si toutes les brebis généralement sont malades, en y joignant les autres préceptes que nous avons détaillés dans le livre précédent (pour ne pas répéter ici les mêmes choses). Voici à présent ce qu'il faudra observer, lorsqu'il n'y aura que quelques bêtes malades. Les brebis sont infectées de la gale plus souvent que tout autre animal: cette maladie leur vient communément, comme dit notre poète, *lorsqu'une pluie froide les a pénétrés jusqu'aux os, et qu'elles ont été exposées en hiver aux gelées blanches*; lorsqu'après la tonte on n'a pas eu recours au remède que nous avons donné; lorsqu'on n'a pas lavé dans la mer ou dans une rivière la crasse de leurs corps, occasionnée par les sueurs de l'été; lorsqu'après la tonte du troupeau, on l'a exposé à se blesser dans des buissons sauvages et dans des épines; enfin lorsqu'on l'a mis dans des étables qui avaient servi précédemment à des mules, à des chevaux ou à des ânes: mais c'est surtout le défaut de nourriture qui occasionne cette maladie, en occasionnant la maigreur dont elle est une suite. On s'aperçoit que cette maladie commence à gagner ces animaux lorsqu'ils se grattent et se mordent la partie malade, qu'ils y portent la corne ou le pied, et qu'ils la frottent contre un arbre ou contre les murailles. Aussitôt donc que l'on voit une brebis occupée de ces petits manèges, il faut la prendre et écarter sa laine, pour examiner la peau de dessous, qui doit être rude et couverte d'une espèce de crasse. Il

tantibus subveniendum sit, præcipimus: quamquam pars hæc exordii pene tota jam exhausta est, cum de medicina majoris pecoris priore libro disputaverimus. Quia cum sit fere eadem corporis natura minorum majorumque quadrupedum, pauca parvæque morborum et remedium differentia possunt inveniri: que tamen quantulocunque sint, non omittentur a nobis. Si agrotat universum pecus, ut et ante præcipimus, et nunc, quia remur esse maxime salutare, iterum adverteamus, in hoc casu, quod est remedium præsentissimum, pabula mutemus et aquationes, totiusque regionis alium queramus statum celi, curamusque, si ex calore et aestu concepta pestis invasit, ut opaca rura: si inavast frigore, ut elegantur aprica. Sed modice ac sine festinatione perspicui pecus oportebit, ne imbecillitas ejus longis itineribus aggravetur: nec tamen in totum pigre ac segnitie agere. Nam quoniam modum fessas morbo percutas vehementer agitare et extendere non convenit, ita conducit meliocriter exercere, et quasi torpentes excitare, nec pati veterino consensescere atque exiguui. Cum deinde grex ad locum fuerit perductus, in la-

cinias colonis distribuat. Nam particulatim facilius quam universis convalescit, sive quia ipsius morbi habitus minor est in exiguo numero, seu quia expeditius cura major adhibetur paucioribus. Hæc ergo et reliqua, ne nunc eadem repetamus, quæ superiore exordio percensuimus, observare debemus, si universæ laborent: illa, si singula. Oves frequentius, quam ullum aliud animal infestatur scabie; quæ fere nascitur, sicut noster memorat poeta, *Cum frigidus inber Altiis ad rivum persedit, et horrida crasso Bruma gelu*, vel post tonsuram, si remedium predicti medicamini non adhibeas, si æstivum sudorem mari vel flumine non abluas, si tonsum gregem patiaris silvestribus rubis ac spinis sauciari, si stabulo utaris, in quo mule aut equi aut asini steterint: præcipue tamen exiguias cibi mariem, maries autem scabiem facit. Hæc ubi copit irrepere, sic intelligitur: vitiosum locum pecudes aut morsu scalpunt, aut cornu vel ungula lundunt, aut arbori adfricant, parietibusve detergent: quod ubi aliquam facientem videris, comprehendere oportebit, et lanam diducere: nam subest aspera cutis, et velut que-

faut aller au-devant de cette maladie dès qu'elle commence à paraître, de peur qu'elle n'infecte tout le troupeau, et même promptement, d'autant que les brebis sont sujettes à la contagion plus particulièrement encore que les autres bestiaux. Or il y a plusieurs remèdes, que nous allons tous donner; non pas qu'il soit nécessaire de les employer tous à la fois, mais parce qu'il y en a dans le nombre que l'on ne peut pas trouver sous sa main dans certaines contrées, et afin que sur la quantité on puisse au moins en trouver un seul dont l'application suffise pour les guérir. D'abord on peut employer avec succès la composition que nous avons donnée plus haut, c'est-à-dire, un mélange par portions égales de lie de vin, de lie d'huile et de bouillon de lupins, auquel on ajoutera de l'ellébore blanc pilé. Le jus de la eiguë verte peut aussi enlever cette maladie : on coupe à cet effet cette plante au printemps, lorsqu'elle commence à être en tige, sans attendre qu'elle soit en graine; on la pile, et on serre dans un vase de terre le jus que l'on en a exprimé, en y ajoutant un *semodius* de sel rôti sur deux *urna* de jus. Lorsque cela est fait, on enduit le vase pour le bien boucher, et on l'enfouit dans du fumier; après quoi ce médicament ayant été cuit pendant toute l'année par la vapeur du fumier, on l'en tire pour l'appliquer chaud sur la partie malade, après l'avoir grattée préalablement jusqu'au vil avec une brique rude ou avec la pierre ponce. On traite aussi la même maladie avec de l'huile cuite jusqu'à diminution des deux tiers, comme avec de vieille urine d'homme, dans laquelle on plonge des tuiles ardentes. Mais il y a des personnes qui aiment mieux mettre cette urine sur le feu, pour la faire cuire jusqu'à diminution d'un cinquième, avec

pareille quantité de jus de eiguë verte, et qui y répandent ensuite de la poterie réduite en poudre, de la poix fondue, et du sel rôti à la dose d'un *sextarius* chacun. Du soufre égruge et de la poix fondue, épaissis ensemble par portions égales à l'aide d'un feu lent, remédient également à cette maladie. Mais le poëme des Géorgiques assure qu'il n'y a point de meilleur remède que de couper avec le fer l'extrémité des têtes de chaque ulcère, parce que le virus subsiste et fait des progrès tant qu'il n'est pas à découvert. C'est pourquoi il faut ouvrir les ulcères, et les traiter avec des médicaments, comme toute autre plaie. Il ajoute ensuite, avec non moins de prudence, que lorsque les brebis ont la fièvre, il faut leur tirer du sang du talon ou d'entre les cornes du pied, d'autant qu'il a très-souvent été utile de prévenir le ravage que peuvent causer les feux qui s'allument dans leur corps, et de piquer, entre les extrémités de leurs pieds, la veine dont le battement annonce une trop grande abondance de sang. On leur tire encore du sang sous les yeux, ainsi que des oreilles. Les clous infectent aussi les brebis de deux manières : soit lorsque l'on voit du pus et une entretailleure dans la séparation même de la corne du pied, soit lorsqu'il vient à s'y former une petite tumeur, vers le milieu de laquelle s'élève un poil semblable à un poil de chien, et sous laquelle est renfermé un petit ver. Le pus et l'entretailleure disparaîtront, soit en les frottant simplement avec de la poix fondue, ou avec de l'alun et du soufre mêlés ensemble dans du vinaigre, ou avec de l'alun broyé avec une jeune grenade dont les grains ne sont pas encore formés, et arrosé de vinaigre; soit en les saupoudrant de vert-de-gris, soit en appliquant dessus une noix de galle brû-

dum porrigo. Cui primo quoque tempore occurrendum est, ne totam progeniem coinquinet, si quidem celeriter cum et alia pecora, tum precipue oves contagione veniunt. Sunt autem complura medicamina, quae idcirco enumerabimus, non quia cunctis uti necesse sit, sed quoniam nonnullis regionalibus quaedam reperiri nequeunt, ex pluribus aliquid inventum remedium sit. Facit autem commode primum ea compositio, quam paulo ante demonstravimus, si ad fecem et aureum, succumque decocti lupini miscetas portione aequa detritum album elliborum. Pudet etiam si abriorem tollere succus viridis semina; quae verno tempore, cum jam eandem nec adhuc semina facit, diversa contunditur, atque expressus humor ejus fœtilli vase recoquitur, diabus urinis liquoris admisto salis torridi semodio. Quod ulla factum est, obtutum vas in sterquilinio delatitur, ac toto anno limi vapore concoctum mox promittit, tepetactumque medicamentum illinitur scabrae parti, quae tamen prius aspera testa deficta vel pumice redinebatur. Eidem remedio est annexa diabus partibus decocta item viridis hominis urina testis candentibus iuncta. Quidam tamen hanc ipsam subjectis ignibus quinta parte minuant, admiscuntque per mensuram suam vinidis

ciente : deinde figularis triti et picis liquidae, et fructi salis singulos sextarios infundunt. Facit etiam sulfuris triti et picis liquidae modus aequalis igne lento coctus. Sed Georgiæ carmen affirmat nullam esse præstantioræ medicinam, *Quam si quis ferro potuit rescindere summum Ulcus : ubi rivo, unde rivoque legenda. Rapæ reserandum est, et ut cetera vulnera medicamentis curandum.* Subjicit deinde æque prudenter, febrientibus ovibus de talo vel inter duas ungulas sanguinem euntis oportere : nam plurimum id quidem *Profluxit incensus a fluxu avertere, et infer. Una ferre pedis salientem sanguinem renam.* Nos etiam sili oculis et de auribus sanguinem detrahimus. Clavi quoque dupliciter infestant ovem, sive cum subdaxies atque interitio in ipso discrimine ungula nascitur : seu cum idem locus tuberculum habet, cujus media fere parte canino similis extat pilus, æque subest vermiculus. Subdaxies, et interitio pice per se liquida, vel alumine et sulfure atque aceto mistis lite euntur, vel austero pumice malo, prius quam grana faciat, cum alumine pistito, superfusaque aceto vel oleis mulieris infusa, vel combusta calida cum musto vino levituta, et superposita. Tuberculum, cui oleo et vermiculo, et

lée, et pulvérisée dans du vin dur. Il faut cerner avec le fer la petite tumeur qui renferme un petit ver, mais en y apportant la plus grande précaution, de peur d'aller dans l'opération jusqu'au corps même de cet animal, parce que si on le blessait, il jetterait un jus venimeux sur la plaie, qui deviendrait en conséquence si incurable, qu'il faudrait en venir par la suite à couper le pied de la brebis. Lorsqu'on aura cerné avec attention cette petite tumeur, on arrosera la plaie de suif fondu, qu'on fera dégoutter d'une torche enflammée. Il faut traiter une brebis pulmonique de la même manière qu'on traite une truie en pareil cas, c'est-à-dire qu'il faut lui insérer dans l'oreille la racine que les médecins vétérinaires appellent *consiligo* (de la pommelle) : nous en avons déjà parlé, en donnant la méthode de traiter les grands bestiaux. Cette maladie vient communément à tous les quadrupèdes en été, lorsque l'eau vient à leur manquer ; c'est pourquoi il faut les mettre à portée de boire copieusement pendant les chaleurs. Celsus est d'avis que lorsqu'une brebis a les poulmons attaqués, on lui donne autant de vinaigre fort qu'elle en pourra supporter, ou qu'on lui verse avec une petite corne, dans la narine gauche, la valeur de trois *heminae* de vieille urine d'homme chaude, et qu'on lui insère dans la gorge un *sextans* de graisse de porc. Le feu sacré (la vérole), que les pâtres appellent *pusula* (feu Saint-Antoine), est encore une maladie incurable : effectivement, si on ne l'arrête pas dès qu'une des bêtes du troupeau en sera atteinte, la contagion qu'elle mettra dans le troupeau le fera périr en entier, d'autant que ni les remèdes ni le fer ne peuvent en approcher, parce qu'elle s'irrite communément au moindre contact avec un corps étranger. Les

seuls remèdes qu'elle admette sont les fomentations de lait de chevre, dont tout l'effet ne consiste encore qu'à tempérer la fureur de la maladie, en différant plutôt qu'en empêchant la défaite totale du troupeau. Mais Bolus de Mendesium, ce célèbre auteur égyptien, dont les mensonges, auxquels les Grecs ont donné le nom *χειρόμνητα*, sont attribués faussement à Démocrite, pense qu'il faut examiner souvent et avec attention le dos des brebis, pour voir si elles ne sont pas attaquées de cette maladie ; et que dès que l'on en trouve une par hasard qui en est attaquée, le moyen d'en arrêter les progrès est de faire sur-le-champ une fosse à la porte de l'étable, d'y enterrer toute vivante et couchée sur le dos celle qui sera couverte de pustules, et de laisser aller tout le troupeau sur elle. On chasse la bile, qui n'est pas une maladie moins pernicieuse aux brebis en été, en leur faisant boire de vieille urine d'homme ; c'est encore le remède qu'on donne à ce bétail quand il a la jaunisse. Mais si une brebis est incommodée par la pituite, on lui insère dans les narines des brins de sarriette ou de pouliot sauvage enveloppés dans de la laine, et on les y remue jusqu'à ce qu'elle ait éternué. Lorsque les brebis ont la jambe rompue, on les guérit en l'enveloppant de laine imbibée d'huile et de vin, et en attachant ensuite autour de la fracture des éclisses, comme on fait aux hommes en pareil cas. La renouée cause encore une maladie grave aux brebis : lorsqu'elles ont mangé de cette herbe, elles ont tout le ventre tendu, sont resserrées, et rendent par la gueule une espèce d'écume légère qui est d'une très-mauvaise odeur. Il faut alors leur tirer promptement du sang sous la queue dans la partie voisine des fesses, ainsi que de la lèvre supérieure. Il

quam cautissime circumsecari oportet, ne, dum amputatur, etiam, quod infra est, animal vulnereamus : id enim cum sancitur, venenatam saniem mittit, qua respersum vulnus ita insanabile facit, ut totus pes amputandus sit : sed cum tuberculum diligenter circumcidimus, eandem sevum vulnere per ardentem ledam instillato. Ovium pulmonarium similiber ut suum curari convenit, inserta per auriculam, quam veterinarii consiligneum vocant : de ea jam diximus, cum majores pecoris medicinas tradidimus. Sed is morbus aestate plerumque concipitur, si deficit aqua, propter quod vaporibus omni quadrupedi largius labendi potestas danda est. Celso placet, si est in pulmonibus vitium, acris aceti tantum dare, quantum ovis sustinere possit : vel humane veteris urine tepida : trium heminarum instar per sinistram narem conicido infundere, atque xvungie sextantem fuscilam inserere. Est etiam insanabilis sacer ignis, quam pusulam vocant pastores : ea nisi compescitur intra primam pecudem, quae tali malo correpta est, universum gregem contagione prosternit : siquidem nec medicamentorum nec ferri remedia patiuntur. Nam pene ad omnem tactum exardescit : sola tamen fomenta non aspernatur lactis caprini, quod

infusum tantum valet, ut eblandiatur igneum savitiam, differens magis occidionem gregis, quam prohibens. Sed Egyptiae gentis auctor memorabilis Bolus Mendesium, cujus commenta, quae appellantur Graece χειρόμνητα, sub nomine Democriti falso produntur, censet propter hanc pestem saepius ac diligenter ovium terga perspicere, ut si forte sit in aliqua tale vitium deprehensum, confestim scrobem defodiamus in limine stabuli, et vivam pecudem, quae fuerit pusulosa, resupinam obruamus, patianturque super obrutam necare totum gregem, quod eo facto morbus propulsatur. Bilis astivo tempore non minima periculis potione depellitur humane veteris urine, qua ipsa remedia est etiam pecori aruato. At si molesta pituita est, cunctae bubulae, vel nepete sylvestris succuli lana involuti naribus inseruntur, versanturque donec sternuat ovis. Fracta pecudum non aliter quam hominum crura sanantur, involuta lanis oleo atque vino insuccatis, et mox circumdati ferulis configata. Est etiam gravis perniciēs herbe sanguinarie, quam si pasta est ovibus, toto ventre distenditur, contrahiturque, et spumam quandam lennem tetri odoris expuit. Celeriter sanguinem mitteri oportet sub cauda in ea parte quae proxima est clunibus, nec minus

fiut inciser avec le fer les oreilles des brebis qui ont de la peine à respirer, et les faire chanter de pays ; pratique que nous croyons nécessaire dans toutes les maladies contagieuses. Il faut aussi secourir les agneaux lorsqu'ils ont la fièvre : on tirera à cet effet des brebis à part , et on mêlera le lait qu'on leur aura tiré avec pareille quantité d'eau de pluie , pour le faire boire aux agneaux ; bien des gens les guérissent en ce cas avec du lait de chèvres, qu'ils leur versent dans le gosier avec une corne. Il y a aussi une maladie dardreuse que les pâtres appellent *ostigo*, qui est mortelle aux agneaux qui têtent. Elle leur vient communément, de même qu'aux boues, lorsque le pâtre les a laissés sortir imprudemment, et qu'ils ont mangé de l'herbe qui était couverte de rosée ; ce à quoi il ne faut point les exposer. Mais lorsqu'il sera arrivé qu'ils en auront mangé, et qu'ils auront en conséquence la gueule et les lèvres couvertes d'ulcères sales, comme s'ils étaient attaqués de la *pusula* (la vérole), on y remédiera avec de l'hyssope et du sel broyés ensemble par portions égales, en frottant de cette composition le palais, la langue et toute la gueule de l'animal ; ensuite après avoir lavé les ulcères avec du vinaigre, on les enduira de poix fondue et de graisse de cochon. Quelques personnes aiment mieux mêler ensemble un tiers de vert-de-gris et deux tiers de vieux oing, pour employer ce médicament chaud ; d'autres nettoient les ulcères et le palais avec des feuilles de cyprès broyées dans de l'eau. Nous avons déjà donné la méthode de la castration ; car cette opération ne se fait pas autrement aux agneaux qu'aux grands quadrupèdes.

VI. Commençons à présent à parler des

brebis, nous allons à présent passer aux chèvres. Ce genre de bétail recherche plus les lieux couverts de broussailles que les campagnes, et il s'accoutume très-bien des lieux sauvages et des forêts pour sa pâture. En effet, il n'a pas d'éloignement pour les buissons ; les épines ne lui déplaisent point, et il préfère même à tout les arbrisseaux et les taillis. Les arbrisseaux qui lui plaisent sont l'arbusier, l'alatérne, le cytise sauvage, ainsi que les taillis d'yeuses et de chênes qui ne sont point hants. Un bouc passe pour excellent quand il a sous la mâchoire deux petites verrues qui lui pendent du cou, le corps très-grand, les jambes grosses, le cou plein et court, les oreilles tombantes et lourdes, la tête petite, le poil noir, dru, brillant et très-long : car on ne tond pas moins cet animal que la brebis, et on se sert de son poil dans les camps, comme pour tresser des roiles à l'usage des malheureux matelots. Le bouc est assez propre à la génération à l'âge de sept mois, puisqu'il est si peu modéré dans ses desirs, qu'il viole sa mère dans le temps même qu'il la tette : aussi vieillit-il promptement et avant d'être parvenu à l'âge de six ans, parce qu'il se trouve épuisé par les plaisirs prématurés dont il a joui dès les premiers instants de son enfance. C'est pourquoi, pour peu qu'il ait cinq ans, on le regarde comme peu propre à couvrir les femelles. On approuve surtout les chèvres qui sont le plus ressemblantes au bouc tel que nous l'avons peint, pourvu qu'elles aient en outre le pis très-grand et beaucoup de lait. Nous acquerrons ce bétail sans cornes sous un climat tempéré, car il en a toujours dans les climats orageux et pluvieux. Pour ceux de ces animaux qui servent à propager le troupeau, il faut qu'ils

in labro superiore vena solvenda est. Suspirio laborantibus articula ferro rescindenda, mutandæque regiones; quod in omnibus morbis ac pestilibus fieri debere censuimus. Agnus quoque succurrendum est vel felicitatibus, vel aegritudine alia affectis. Qui ubi morbo laborant, admitti ad matres non debent, ne in eas periculum transeat. Haque separatim mulierum sunt oves, et celestis aqua pari mensura lacti miscenda est, atque ea potio feliciter danda. Multi Lact caprino isdem mendentur, quod per corniculum infunditur laticibus. Est etiam mentigo, quam pastores ostium vocant, mortifera lacerantibus. Ea plerumque fit, si per imprudentiam pastores emissi agni vel etiam hodi rosasdas herbas depaverint, quod minime committi oportet. Sed cum id factum est, velut ignis sacer os atque labra terbis ulceribus obsidet. Remedio sunt hyssopus et sal aquis ponderibus confrita. Nam ea mistura palatum, atque lingua, totumque os perficitur. Mox ulcera lavantur aceto, et tunc pice liquida cum adipe suffla perlinantur. Quibusdam placet rubiginis cinere tertiam partem duabus veteris avinæ portionibus commiscere, tepelactoque uti medicamine. Non nulli folia expressi trita miscent aquæ, et ita perlinunt ulcera atque palatum. Castrationis autem ratio jam tradita est. Neque enim alia in agnis, quam in majore quadrupede servatur

VI. Et quoniam de ovario salis dictum est, ad caprum prens nunc revertar. Id autem genus dimela potius, quam campestem situm desiderat : asperius etiam locis ac silvestribus optime pascitur. Nam nec rubos aversatur, nec vepribus offenditur, et arbusculis truteticis maxime gaudet. Ea sunt arbutus, atque alaternus cythusque agrestis, nec minus ilicis quævisque frutices, qui in altitudinem non prosilient. Capri, cui soli maxillis binæ verrucula collo dependent, optimus habetur, amissimique corporis, cruribus crassiss, plena et brevi cervice, flavidis et prægravantibus auribus, exiguo capite, [nigro] densoque, et rubro atque longissimo pilo. Nam et ipse tenditur *Usam in castrorum ac mureris retinenda nautis*. Est autem mensium septem salis habilis ad prognerandum : quoniam immoedius libidinis, dum adhuc uberibus alitur, matrem stupro supervenit, et ideo ante sex annos celeriter consenscit, quod immatura veneris cupidine primis pueritie temporibus exhaustus est. Haque quinque annis parum idoneus habetur feminis implendis. Capella præcipue probatur similima lupo, quem descripsimus, si etiam est uberi maxime et lactis abundantissima. Hanc pecudem multum paribus quicquid celi statum : nam procelloso atque mibrifero cornuta semper. Nam et cum regione maritos gregum multos esse oportet :

soient sans cornes en tout pays, parce que ceux qui en ont sont communément dangereux par leur pétulance. Mais il ne faut pas établir ce bétail au nombre de plus de cent têtes; au lieu qu'on peut mettre jusqu'à mille brebis dans une même étable, et qu'elles y seront aussi commodément que si elles étaient en plus petit nombre. Lorsque l'on commence à former un troupeau de chèvres, il vaut mieux l'acheter en entier que d'en prendre quelques-unes par-ci par-là dans différents troupeaux, afin qu'elles ne se séparent point par petits pelotons lorsqu'elles iront paître, qu'elles se tiennent tranquillement à l'étable ensemble, et qu'il règne une plus grande union entre elles. Le chaud nuit à la vérité à ce bétail, mais le froid lui est encore plus pernicieux, et surtout quand les chèvres sont pleines, parce que les gelées de l'hiver détruisent leur fruit. Au reste, le chaud et le froid ne sont pas les seules causes de leur avortement, et il est également à craindre lorsqu'elles viennent à manger du gland sans s'en rassasier; aussi ne doit-on pas leur en laisser manger, à moins qu'on ne soit à portée de leur en donner abondamment. Le temps que nous prescrivons pour les faire couvrir, c'est pendant l'automne, quelque temps avant le mois de décembre, afin qu'elles mettent bas à l'approche du printemps, lorsque les arbrisseaux commenceront à bourgeonner, et que les forêts se pareront de nouvelles feuilles. Il faut que le sol de leur étable soit naturellement couvert de pierres ou pavé à la main, parce qu'on n'étend point de litière sous ces animaux: et un pâtre attentif aura soin de la balayer tous les jours, pour n'y point laisser séjourner de erottes ni d'eau, et afin d'éviter qu'il s'y forme de la fange, toutes choses qui sont pernicieuses aux boues.

Quand les chèvres sont de bonne race, elles font souvent deux petits à la fois, et quelquefois trois: le pire qui puisse arriver, c'est lorsque deux mères n'en font que trois à elles deux. Lorsque les chevreaux sont nés, on les élève de la même manière que les agneaux, avec cette différence qu'il faut réprimer davantage leur pétulance, et la contenir dans des bornes plus étroites. En outre, pour leur procurer du lait en abondance, il faudra leur donner de la graine d'orme, ou du cytise, ou du lierre, ou même des cimes de lentisque, et d'autres feuillages légers. Mais, de deux jumeaux, on gardera, pour entretenir le troupeau, celui qui paraîtra le plus robuste, et on vendra l'autre aux marchands. Il ne faut pas donner le boue à des chèvres qui n'aient qu'un an ou deux (quoiqu'elles soient en état de faire des petits à l'un ou l'autre de ces âges), parce qu'on ne doit pas en élever dont la mère ait moins de trois ans: s'il arrive qu'elles en fassent à un an, on les leur ôtera au moment de leur naissance; au lieu qu'on leur laissera ceux qu'elles auront mis bas à deux ans, jusqu'à ce qu'ils soient bons à être vendus. Il ne faut pas non plus garder les mères passe l'âge de huit ans, parce que la fatigue qu'elles éprouvent en mettant bas souvent les rend stériles. Le maître du troupeau doit être vif, dur, lesté, très-laborieux, alerte, hardi, et en état d'aller sans peine à travers les rochers, les déserts et les buissons. Il ne doit pas suivre le troupeau, comme font les pâtres des autres bestiaux, mais il doit communément le précéder; car les chèvres elles-mêmes sont très-alertes et toujours prêtes à s'élancer en avant: c'est pour cela; qu'il faut de temps en temps les arrêter, de peur qu'elles ne courent trop vite, afin qu'en paissant lentement et avec tranquillité, leurs pis

quoniam cornuti fere perniciosi sunt propter petulantiam. Sed numerum hujus generis majorem, quam centum caputim sub uno clauso non expedit habere, cum lanigera mille pariter commodè stabulatur. Atque ubi capre primum comparantur, melius est unum gregem totum, quam ex pluribus partietatim mercari, ut nec in pastione separatim læcinia diducantur, et in caprili majore concordia quietæ consistent. Huic peculi necet æstus, sed magis frigus, et præcipue forte, quia gelidilio hiemis conceptum vitiat. Nec tamen ea sola erant abortus, sed etiam glans enim citra satietatem data est. Itaque nisi potest affatum præberi, non est gregi permittenda. Tempus admissoræ per autumnum fere ante mensem Decembrem præcipimus, ut propinquantæ vere, gemmantibus fructibus, [cum primum silvæ nova germinant fronde,] partus edatur. Ipsum vero caprile vel naturali saxo, vel manu constratum eligi debet, quoniam huic pecori nihil substermitur. Diligensque pastor quotidie stabulum couvertit, nec patitur stercore aut humorem consistere lutumve fieri, quæ cuncta sunt capris inimica. Parit autem, si est generosa proles, frequenter duos, nonnunquam trigeminos. Pessima est letura cum matres binæ ternos hædos efficiunt. Qui

nubi editi sunt, eodem modo, quo agni educantur, nisi quod magis hædorum lascivia compescenda, et arctius cohibenda est. Tum super lactis abundantiam samera, vel cythus, aut edera præbeunda, vel etiam cæminia lentisci, aliæque tenues frondes obijciende sunt. Sed ex geminis singula capita, quæ videntur esse robustiora, in supplementum gregis reservantur, cetera mercantibus traduntur. Anniculæ vel binæ capellæ (nam utraq; ætas parum edit) submitti hædum non oportet. Neque enim educare nisi trina debet. Sed anniculæ confestim depellenda suboles. Binæ tandem admittenda, dum possit esse vendibilis. Nec ultra octo annos matres servandæ sunt, quod assiduo partu fatigatæ, steriles existant. Magister autem pecoris acer, durus, strenuus, laboris patientissimus, alacer atque audax esse debet, et qui per rupes, per solitudines, per vepres facile vadat, et non, ut altioris generis pastores, sequatur, sed plerumque ut antecedat gregem. Maxime strenuum pectus est capra, præcedens subinde, quæ compesci debet, ne procurrat, sed placide ac lente pabuletur, ut et largi sit uberis, et non strigosissimi corporis.

VII. Atque alia genera pecorum, cum pestilentia vexant-

se grossissent, et qu'elles ne soient pas trop écharnées.

VII. Lorsqu'une maladie contagieuse doit affliger les autres espèces de bestiaux, on les voit auparavant maigrir de langueur et de malaise; les chèvres seules tombent tout à coup, dans le moment même qu'elles sont très-grasses et très-gaies, et meurent toutes par troupeaux: c'est le plus ordinairement l'abondance des pâturages qui occasionne cet accident. C'est pourquoi, des que la maladie pestilentielle en aura attaqué une ou deux, on leur tirera du sang à toutes, et on ne les laissera pas paître pendant toute la journée, mais on les renfermera dans leur étable pendant l'espace de quatre heures vers le milieu du jour. Si c'est, au contraire, un autre genre de maladie qui les tourmente, on les médicamentera avec un breuvage composé de roseaux et de racines d'épine blanche sauvage, qu'on broiera avec des pilons de fer, et sur lesquelles on versera de l'eau de pluie, la seule qu'on leur donnera à boire. Si ces précautions ne chassent point la maladie, il faut les vendre, ou si on ne peut pas même parvenir à s'en défendre, il faut les égorger et les saler. Ensuite on remontera au bout de quelque temps un autre troupeau, après avoir attendu néanmoins que le mauvais temps de l'année soit passé; c'est-à-dire qu'il ne faudra le former qu'en été, si on est en hiver, ou au printemps, si l'on est en automne. Mais lorsqu'il n'y en aura que quelques-unes de malades en particulier, on leur donnera à l'étable les mêmes remèdes qu'aux brebis. Ainsi, quand l'eau aura boursoufflé leur peau, maladie que les Grecs appellent *ὕδρω* (hydrops, hydropisie), on leur fera une ouverture légère à la peau sous l'épaule, pour donner un écoulement à l'humeur morbifique; après quoi on pansera la plaie occasionnée par l'opération avec

de la poix fondue. Lorsqu'après avoir mis bas elles auront les parties gonflées, ou que l'arrière-faix ne sera pas sorti heureusement, on leur versera dans la gorge un *sextarius* de vin cuit jusqu'à diminution de moitié, ou, si l'on n'en a point, une pareille mesure de bon vin, et on leur remplira les parties de cérot liquide. Mais pour ne pas entrer ici dans le détail de toutes les maladies auxquelles elles sont sujettes, nous dirons en général qu'il faut les traiter de la manière que nous avons prescrite plus haut pour les brebis.

VIII. Il ne faudra point non plus négliger de faire du fromage, surtout dans les cantons éloignés de tout, ou l'on ne trouverait point son avantage à porter le lait en nature. Si le fromage est fait avec une liqueur peu épaisse, il faudra le vendre le plus tôt qu'il sera possible, et avant qu'il ait perdu le suc de la nouveauté; au lieu que s'il est fait avec une liqueur grasse et épaisse, on pourra le garder plus longtemps. Au reste, on doit le faire avec du lait pur et très-nouveau: car lorsqu'on laisse reposer le lait ou qu'on le mélange, il s'égoutte en peu de temps. On le fait communément cailler avec de la presure d'agneau ou de chevreau, quoiqu'on puisse également le faire avec de la fleur de chardon sauvage, ou de la graine d'une espèce de chardon appelé *cucens*, de même qu'avec le lait que rend le figuier, lorsqu'on fait une incision à son écorce dans les parties où elle est verte. En général, le meilleur fromage est celui dans la composition duquel il entre le moins de drogues. Il faut pour un *sinus* de lait au moins la valeur d'un *denarius* d'argent pesant de presure, et il n'est point douteux que le fromage que l'on fait cailler avec de petites branches de figuier n'ait un goût très-agréable. Lorsque le vase dans lequel on a tiré le lait est plein, il faut le tenir dans un certain degré de

lar, prius morbo et languoribus maerescunt, solae capellae quamvis optime atque huiusmodi subito conuadunt, velut aliquando gregem prosterantur. Id ad idem maxime solet uberitate pati. Quamobrem cum adhuc paucas pestis percussit, omnibus sanguis detrahendus: nec tota die pascente, sed modis quatuor horis intra septem claudenda. Si alius languor infestus, poculo medicantur arundinis, et aliae spinae radicibus, quas cum foreis pilis diligenter confunderimus, admiscemus aquam pluviam, solumque potandum pecori praedicimus. Quod si et res acutissimum non depellit, vendenda sunt pecora; vel, si neque id contingere potest, ferro necanda saluberrime. Nix interposito spatio, conuenit alium gregem reparare. Nec tamen antequam postibus tempus anni, siue id fiat hiemis, veris, aut astate, siue autumni, vere mutetur. Cum vero singula domus laborabunt, eadem remedia, quae etiam ovibus, adhibebimus; nam cum distenditur aqua cutis, quod vitulum Graeci vocant *ὕδρω*, sub anno palmis leviter incisa periculosum transmittit humorem, tunc factum vulnus pice liquida curetur. Cum effusa loca gentilia tument, aut secunda non responderint, defrui sextarius, vel cum

id defuerit, boni vini tantumdem faucibus infundatur, et naturalia cerata liquida replentur. Sed ne nunc singula persequar, sicut in ovillo precore praedictum est, caprimo medebimur.

VIII. Caei quoque faciendi non erit omittenda cura, utique longinquis regionibus, ubi multum delevare non expedit. Is porro si boni liquore conficitur, quam celerime vendendus est, dum adhuc viridis suorum retinet: si pingui et optimo, longiorem potitur custodiam. Sed lacte fieri debet sincero et quam recentissimo. Nam requiritur vel aqua mixtum celeriter aciem concipit. Id plerumque cogit agni aut laedi coagulo; quamvis possit et aëstis, carui flore conducti, et semilibus eneri, nec minus ficulno lacte, quod emittit arbor, si ejus virotem sanies coctam. Verum optimus casus est, qui exiguum medicinus habet. Mirum autem coagulum recipit summum lactis argenti pondus denarii. Nec dubium quin fieri ramulis glaciatis casus juvenis sine sapat. Sed mellea, cum est repleta lacte, non sine tempore aliquo debet esse. Nec tamen admoventia est flammis, ut quibusdam placet, sed haud procul igne constituenda, et confestim cum con-

chaleur, sans cependant le laisser trop près du feu, comme font certaines personnes, mais en l'en approchant à une certaine distance; et dès que le lait sera caillé, on le tirera de ce vase pour le mettre soit sur de petits paniers de jones, soit dans des corbeilles ou dans des moules, parce qu'il est très-important de passer le petit-lait des le premier moment, pour le séparer de la matière coagulée. C'est pourquoi les paysans n'attendent point qu'il se soit égoutté de lui-même, ce qu'il ne ferait que lentement; mais dès que le fromage est devenu un peu ferme, ils le chargent de poids pour en exprimer le petit-lait. Quand cela est fait, on retire le fromage des moules ou des corbeilles, pour l'arranger aussitôt dans un lieu frais et ombragé sur des tablettes très-propres, afin qu'il ne puisse pas se gâter; après quoi on le saupoudre de sel égrugé, afin que toute la liqueur aigre qu'il contient se sèche; et lorsqu'il est bien raffermi, on le comprime violemment pour le rendre encore plus compacte; puis on répand dessus du sel rôti, et on le charge de poids pour le condenser de plus en plus. Lorsqu'on a fait cette opération neuf jours de suite, on lave les fromages dans de l'eau douce, et on les arrange chacun à l'ombre sur des claies, de façon qu'ils ne se touchent pas mutuellement, et qu'ils soient à portée de se sécher tant soit peu; après quoi, pour qu'ils se conservent plus tendres, on les entasse sur différents planchers dans un lieu clos, et qui ne soit point exposé aux vents. Avec ces précautions, le fromage ne se remplit pas d'yeux, et ne devient ni trop salé ni trop dur. Le premier de ces trois défauts arrive communément lorsqu'il n'a pas été assez comprimé; le second lorsqu'il a été trop salé; et le troisième lorsqu'il a été brûlé par le soleil. On peut transporter le fromage fait de cette façon même au delà des mers: car pour

celui qu'on veut manger frais, on le fait avec de moindres apprêts, puisqu'après l'avoir retiré des paniers de jones, on se contente de le tremper dans du sel ou dans de la saumure, et de le faire ensuite un peu sécher au soleil. Quelques-uns, avant d'assujettir les bestiaux dans des écarcons pour les traire, mettent, au fond du vase dans lequel ils doivent tirer le lait, des pignons verts sur lesquels ils le tirent, et qu'ils n'ôtent que lorsqu'ils transfèrent sur des moules la matière coagulée. D'autres broient les coques même de ces pignons verts, et les mettent dans le lait pendant qu'il caille. Il y en a qui font coaguler avec le lait du thym broyé, et passé par un crible. On peut par la même méthode lui donner tel goût que l'on veut, en y ajoutant des ingrédients pris à son choix. Tout le monde connaît la manière de faire le fromage que nous appelons *manu pressum* (pressé par la main). Car dès que le lait est un peu caillé dans le vase ou on l'a tiré, on le coupe pendant qu'il est encore tiède; et après avoir versé de l'eau bouillante par-dessus, on le façonne à la main, ou bien on le met dans des moules de buis, afin qu'il en prenne la forme. Le fromage bien imprégné de saumure n'est pas d'un mauvais goût, quand on l'a coloré par la suite avec de la fumée de bois de prunier-pomme ou de chanvre. Mais revenons à présent aux animaux dont cette digression nous a écartés.

IX. En quelque genre de quadrupède que ce soit, on choisit avec attention l'espèce du mâle, parce que la progéniture est plus souvent ressemblante au père qu'à la mère. C'est pour cela que lorsqu'il est question de pores, on approuve les mâles quand ils sont remarquables par la grosseur générale de leur corps, pourvu cependant qu'ils l'aient plutôt carré ou rond que long; quand ils ont le ventre bas, les fesses très-développées, les

crevit liquor, in fiscellis aut in calathis vel formis transferendus est. Nam maxime refert primo quoque tempore serum percolari, et a concretis materia separari. Quam ob causam rustici nec patuntur quidem sua sponda pigro humore deluere, sed cum paulo solidior caseus factus est, pondera superponunt, quibus exprimitur serum: deinde ut formis aut calathis exemptus est, opaco ac frigido loco, ne possit vitari: quamvis mundissimis tabulis componitur, aspergitur tritis salibus, ut exudet acidum liquorem: atque ubi duratus est, vehementius premittitur, ut conspissetur. Et rursus torrido sale contingitur, rursusque ponderibus condensatur. Hoc cum per dies novem factum est, aqua dulci eluitur, et sub umbra cratibus in hoc tactis ita ordinatur, ne alter alterum caseus contingat, et ut modice siccetur: deinde, quo tenerior permaneat, clauso neque ventis obnoxio loco stipatur per complura tabulata. Sic neque fistulosus neque salus neque aridus provenit. Quorum vitiorum primum solet accidere, si parum pressus; secundum, si nimio sale imbutus; tertium, si sole exustus est. Hoc genus casei potest etiam trans maria permitti. Nam is, qui recens intra pau-

cos dies assumi debet, leviori cura conficitur. Quippe fiscellis exemptus in saleo murtanque demittitur, et mox in sole paulum siccatur. Nonnulli autemquam pecus annulis inducant, virides piceas naues in muletram demittunt, et mox super eas emulgent, nec separant, nisi cum transmiserint in formas coactam materiam. ipsos quidam virides conterunt nucleos, et lacti permiscunt, atque ita congelant. Sunt qui thymum contritum cribro colatum cum lacte cogant. Similiter qualescumque velis saporis efficere possis, adjecto quod elegeris condimento. Illa vero notissima est ratio faciendi casei, quem dicimus manu pressum. Namque is paulum gelatus in muletra dum est tepidatus, rescinditur et fervente aqua perfusus vel manu figuratur, vel buxeis formis exprimitur. Est etiam non ingratum saporis murtia perduratus, atque ita malui huius vel culmi fumo coloratus. Sed jam redeamus ad originem.

IX. In omni genere quadrupedum species maris diligenter eligitur, quoniam frequentius patri similior est progenies, quam matri. Quare etiam in snillo pecore verres probandi sunt totius quidem corporis amplitudine eviniri, sed qui quadrati potius aut rotundi quam longi sunt, ven-



jambes et la corne du pied moins longues à proportion que le reste du corps, le cou ample et plein de glandes, le groin court et camus. Mais ce qui est plus essentiel pour l'objet qu'on se propose, c'est que les mâles soient très-laseifs : ils engendrent très-bien, pour peu qu'ils aient un an et jusqu'à ce qu'ils en aient quatre, quoiqu'ils puissent couvrir les femelles même à six mois. Les truies sont dans le cas d'être approuvées lorsqu'elles ont la taille très-longue, et qu'elles ressemblent pour le surplus des membres aux verrats que nous venons de décrire. Si le pays où l'on est est froid et sujet aux brouillards, on choisira le troupeau dont la soie sera la plus dure, la plus fournie et la plus noire. S'il est temperé et exposé au soleil, on pourra nourrir des pores peles, ou même des pores blanches, tels qu'en ont ordinairement les boulangers. La truie passe pour être en état de coehonner jusqu'à sept ans; mais plus elle est féconde, plus tôt elle vieillit. Quand elle a un an, elle conçoit assez bien; mais il faut qu'elle soit couverte au mois de février, afin qu'elle ayant porté quatre mois elle coehonne au cinquième, et dans un temps où les herbes seront déjà fortes, parce que les pores trouveront, moyennant cela, un lait qui sera bien à son point de maturité, et que, des qu'ils cesseront de tetter, ils pourront se nourrir de la paille ainsi que de la graine qui viendra à tomber des légumes. C'est ainsi qu'on le pratique dans les cantons éloignés de tout, ou l'on n'a point d'autre utilité en vue que celle de peupler le troupeau; car pour les pays voisins des villes, il faut y vendre les cochons de lait, moyennant quoi les meres n'ayant point la peine de les élever, donneront plutôt de secondes ventres, et coehonneront par conséquent deux fois par an. Lorsque les mâles ont commencé à couvrir les femelles dès l'âge de six mois, ou

qu'ils ont souvent été employés à la génération, il faut les châtrer à trois ou quatre ans, afin de pouvoir les engraisser. On applique aussi le fer à la matrice des femelles, et on en bouche le passage en laissant cicatriser la plaie, afin qu'elles ne puissent pas engendrer; mais je ne vois pas la raison qui peut porter à faire cette opération, si ce n'est la disette de nourriture ou l'on peut être, puisque quand on a de la pâture en abondance, il est toujours plus avantageux de se procurer des ventres. Ce bétail s'accorde de toute sorte de campagnes, quelle qu'en soit la situation. En effet, il profite aussi bien sur les montagnes que dans les champs, et mieux néanmoins dans les terres marécageuses que dans celles qui sont sèches. Les forêts lui sont aussi très-convenables lorsqu'elles sont couvertes de chênes, de lièges, de hêtres, de *cerri*, d'yseuses, d'oliviers sauvages, de térébinthes, de coudriers et d'arbres à fruits sauvages, quelle que l'épine blanche sauvage, le carouger, le genévrier, le micacoulier, le pin, le cornouiller, l'arbusier, le prunier, le palmier et les poiriers sauvages, parce que ses fruits, mûrissant en divers temps, sont suffisants pour rassasier le troupeau toute l'année. Mais si l'on manque d'arbres, on s'attachera aux pâturages des champs, en donnant la préférence à ceux qui seront limoneux sur ceux qui seront secs, tant afin que ces animaux puissent fouiller dans les marais pour y déterrer des vers, et se vautrer dans la boue, qui est une chose délicieuse pour eux, qu'afin qu'ils puissent avoir de l'eau à discrétion, parce qu'il est très utile qu'elle ne leur manque pas, surtout pendant l'été, et qu'ils soient à portée d'arracher de terre les petites racines des forêts marécageuses qui sont de leur goût, telles que celles du jonc d'eau, celles du jonc ordinaire, et celles du roseau dégéné-

te promisso, rhinibus vastis, nec proinde cruribus aut unguis proceris, amplae et glandulosae cervicis, rostris brevibus et resupinis. Maximeque ad rem pertinet, quam salacissimos esse. Ab annicula a latere commodè progrediente, dum quadrimum agant : possunt tamen etiam semestres implere feminam. Scrofe probantur longissimum status, et ut sint reliquis membris similes descriptis verbis. Si regio frigida et pluviosa est, quam durissimam densaque et nigra setae grex eligendus est : si temperata atque aprica, glabrum pecus vel etiam pistrinale album potest usque. Femina sus habetur ad partus edendos idonea fere usque in annos septem, que quanto foremius est, celerius senescit. Annicula non improbe concepit, sed iniù debet mense februuario. Quatuor quoque mensibus feta, quinto parere, cum jam herbae solidiores sunt, ut et firma lactis maturitas porcis contingat, et cum desiderint uberibus ab stipula pascantur, celerique leguminum caducis frugibus. Hoc autem fit longinquis regionibus, ubi nihil nisi submittere expedit. Nam suburbanis lactens porcus ere nutandus est : sic enim mater non educanda, labori subtrahitur, celerisque iterum conceptum partum

edet. Idque bis anno facit. Mares, vel cum primam ineunt semestres, aut cum sapius progesserint, tunc aut quadrimi castrantur, ut possint pinguescere. Feminis quoque vulvae ferro exulcerantur, et cicatricibus clauduntur, ne sint gentiles. Quid facere non intelligo quae ratio compellat, nisi penuria cibi. Nam ubi est ubertas pabuli, submittere prolem semper expedit. Omnem porro solum ruis pecus hoc usurpat. Nam et montibus et campis commodè pascitur, melius tamen palustribus agris, quam sistentibus. Nemora sunt convenientissima, quae vestiantur quercu, salere, fago, cerris, ilicibus, oleastris, ternetibus, corylis, pomiferisque silvestribus, ut sunt aliae spinae, Graecae siliquae, juniperus, lotus, pinus, cornus, arbutus, prunus, et palmus, atque achrades pyri. Haec enim diversis temporibus mitescunt, ac pene toto anno gregem saturant. At ubi penuria est arborum, terentium pabulum consertabimur, et siccio limosum praefereamus, ut pabulum rimentur, effodiantque lambros, atque in luto voluntur, quod est huic pecori gratissimum, quin etiam aquis abuti possint : namque [et] id levisse maxime per aestatem profuit, et dulcissimum

re, que le vulgaire appelle *canna*. Les truies engraisissent aussi dans les champs cultivés, pourvu qu'ils soient couverts d'herbes et plantés d'arbres à fruits de différentes espèces, afin qu'elles puissent y trouver dans les divers temps de l'année des pommes, des prunes, des poires, des noix de toutes formes, et des figues. Mais en quelque abondance que soient ces fruits, il ne faudra pas épargner pour cela les greniers, et on aura soin de leur donner de la pâture à la main lorsqu'il en manquera au dehors. C'est pourquoi on serrera à cet effet beaucoup de gland, qu'on plongera dans des réservoirs d'eau, ou qu'on fera sécher sur des planchers à la fumée. Il faut aussi leur donner la facilité de se nourrir de fèves et d'autres légumes semblables, lorsque le bon marché de ces denrées le permettra, et principalement au printemps, pendant que les pâturages verts seront encore en lait, attendu qu'ils sont communément malsains pour les truies dans ce temps-là. C'est pourquoi, avant de les mener le matin à la pâture, on les sustentera avec des nourritures dont on aura fait provision, de peur que si elles mangeaient des herbes non mûres, ces herbes ne leur lâchassent le ventre et ne les fissent maigrir par leur poison. Il ne faut pas non plus les renfermer toutes ensemble comme les autres troupeaux; mais on fera des toits le long d'une galerie, dans lesquels on les renfermera quand elles auront mis bas, ou même quand elles seront pleines. En effet, si elles étaient renfermées comme tous les autres bestiaux par bandes et pêle-mêle, elles se vautraient plus encore que les autres animaux les unes sur les autres, et se feraient avorter. C'est pourquoi il faut, comme je l'ai dit, construire des toits attenant les murailles, lesquelles auront quatre pieds de hauteur, de peur que la truie ne puisse en franchir la élature. On ne doit

pas non plus faire de couverture à ces toits, afin que le gardien puisse faire la revue des pourceaux par en haut, et retirer de dessous les mères ceux qu'elles pourront avoir étouffés en se vautrant sur eux. Ce gardien doit être vigilant, diligent, industrieux, soigneux. Il faut qu'il ait présentes à la mémoire toutes les truies qu'il a à nourrir, tant celles qui ont déjà porté que les jeunes, afin de discerner la ventrée de chacune. Il aura toujours les yeux sur celles qui seront pleines, et les renfermera dans leur toit, afin qu'elles y coehonnent. Dès qu'elles auront coehonné, il fera attention au nombre et à la qualité des pourceaux qui seront nés, et veillera surtout à ce qu'aucun ne soit élevé par une autre nourrice que sa mère: car dès que les pourceaux viennent à sortir de leur toit, ils se confondent aisément les uns avec les autres; et lorsque la truie est couchée, elle présente indifféremment son pis au pourceau d'une autre mère comme au sien propre. C'est pourquoi la principale fonction de celui qui prend soin de ces bêtes est de les renfermer chacune avec leurs petits. S'il n'a pas la mémoire assez sûre pour reconnaître les petits de chaque truie, il leur fera sur le corps avec de la poix fondue une marque distinctive, qui sera la même tant pour la mère que pour les petits, afin de reconnaître chaque ventrée, ainsi que la mère, soit à une lettre, soit à une autre marque semblable. Car lorsqu'on a un grand nombre de truies, il faut que le gardien emploie différentes marques, de peur qu'il ne vienne à les confondre, faute de mémoire. Cependant comme cette méthode pourrait être d'une exécution difficile dans des troupeaux nombreux, il sera plus commode de construire les toits de telle façon que la porte en soit placée à une certaine hauteur, pour que la mère puisse passer par cette porte sans que les cochons de lait puissent

radiculas aquatilis silvæ, tanquam scirpi junique et de generis arundinis, quam vulgus cannam vocat. Nam cultus quidem ager optimas reddit sues, cum est graminosus, et pluribus generibus pomorum consitus, ut per anni diversa tempora mala, pruna, pyrum, multifloris nuces aciemini præbeat. Nec tamen propter hæc parceretur horreis. Nam sæpe de manu dandum est, cum fors deficit pabulum. Propter quod plurima glans vel cisternis in aquam vel fumo labialis recondenda est. Fabe quoque et similium leguminum, cum vilitas permittit, facienda est potestas, et utique vere, dum adhuc lactent viridia pabula, quæ subitis plerumque nocent. Itaque mane prinsquam procedant in pascuam, conditiis cibis sustinendæ sunt, ne immaturis herbis citetur alvus, eoque vitio pecus emaciatur. Nec ut ceteri greges universi claudi debent, sed per potius hæc faciendæ sunt, quibus aut a partu aut etiam præquantibus includantur. Nam præcipue sues rationem atque incoaditæ cum sunt pariter incluse, super alias alie cubant, et tritus elidunt. Quare, ut divi, junctæ parietibus hæc construendæ sunt in altitudine pedum quatuor, ne eas transilire septa queat. Nam contegi non

debet, ut a superiore parte custos numerum porcorum recenset, et si quem decubens mater oppresserit, cubanti subleat. Sit autem vigilans, impiger, industrius, navus. Omnium, quas pascit, et matricum et juniorum meminisse debet, ut minuscunque partum consideret. Semper observet entitem, claudaque ut in hara fetum edat. Tum denotet protinus quot et quales sint nati, et curet maxime ne quis sub nutrice aliena educetur: nam facillime porci, si exaserit haram, miscent se, et scrofa cum decubuit, æque alieno ac suo præbet ubera. Itaque porculatoris maximum officium est, ut manequamque cum sua prole claudat. Qui si memoria deficiat, quo minus agnoscat cujusque progeniem, pice liquida eandem notam scrofe et porcis imponat, et sive per literas sive per alias formas unumquemque fetum cum matre distinguat. Nam in majore numero diversis notis opus est, ne confundatur memoria custodis. Attamen quia id facere grægibus amplius videtur operosum; commodissimum est lutas ita fabricare, ut linen earum in tantam altitudinem consurgat, quantum possit nutrix exadire; lactens autem supergredi non possit. Sic nec alietus irrept, et in cubili



ne prescrivons point de les mener deux fois par jour à l'eau, comme on y mène les chevres ou les brebis; mais nous conseillons de les tenir continuellement, autant que faire se pourra, sur les bords d'un fleuve ou d'un étang, au lever de la Canicule, parce qu'il ne suffit pas à ces animaux, qui sont très-chauds de leur nature, de boire l'eau, mais qu'il faut encore qu'ils y plongent leur corps, pour rafraîchir leur graisse ainsi que leur ventre, distendu par la pâture dont il est plein, d'autant que rien ne leur plaît autant que de se vautrer dans des ruisseaux ou dans des lacs bourbeux. Si la situation des lieux ne permet point de leur procurer ces facilités, il faut au moins leur donner à boire de l'eau de puits, qu'on mettra abondamment dans leurs auges, parce que s'il arrivait qu'ils n'en eussent pas à discrétion, ils deviendraient bientôt pulmoniques. On guérit parfaitement cette maladie en leur insérant dans les oreilles de la racine de pommelé, plante dont nous avons déjà parlé avec assez de détail en différentes occasions. Ils sont aussi tourmentés souvent par des douleurs de rate, parce que ce viscère est sujet à se vieier chez eux lorsqu'il survient une grande sécheresse, et que, pour emprunter une citation aux Bucoliques, *les fruits sont épars à terre sous l'arbre qui les a produits*. En effet, ce bétail étant insatiable, pour peu que les truies se soient livrées avec excès à la douceur de la pâture, elles sont tourmentées en été par un gonflement de rate. On y remédie en fabriquant des auges de tamaris et de houx frelon, qu'on remplit d'eau, pour la leur présenter lorsqu'elles ont soif: en effet, le suc de ces bois est médicinal au point qu'étant ainsi filtré dans leur boisson, il arrête ce gonflement interne.

XI. On a l'attention de ne châtrer ce bétail

qu'en deux temps de l'année, savoir, au printemps et en automne; et il y a deux manières de faire cette opération. La première est celle que nous avons déjà donnée, et qui consiste à faire deux ouvertures, à l'effet de tirer un testicule par chacune: l'autre est plus belle, quoique plus périlleuse; mais quelque danger qu'il y ait à la faire, je ne la passerai pas sous silence. Après avoir arraché un des testicules et l'avoir coupé avec le fer, on insère le bistouri par cette première ouverture, et l'on incise vers le milieu la peau qui sert de cloison aux deux testicules, à l'effet d'arracher de même le second testicule avec les doigts, qu'on a soin de reconstruire. De cette manière il n'y aura qu'une plaie, qu'on cicatriscera en y appliquant les remèdes que nous avons enseignés pour la première opération. Je ne crois pas non plus devoir passer sous silence un article qui intéresse la religion du chef de famille. Il y a des truies qui dévorent leurs petits: lorsque ce cas arrive, on ne doit pas le regarder comme un prodige, parce que ce sont entre tous les bestiaux ceux qui souffrent le moins patiemment la faim; de façon qu'il arrive quelquefois que lorsque des truies manquent de pâture, non-seulement elles dévorent les pourceaux de leurs pareilles (si on les laisse faire), mais encore les leurs propres. J'ai traité avec assez d'exactitude (si je ne me trompe) des bêtes de somme et des autres bestiaux, ainsi que des maîtres de troupeaux, qui sont chargés du soin de panser et d'entretenir les quadrupèdes, tant dans l'intérieur de la maison qu'au dehors.

XII. Je vais parler à présent, ainsi que je m'y suis engagé dans la première partie de ce traité, des gardiens muets du bétail, quoique ce soit à tort que l'on donne aux chiens le titre de gardiens

maxime est inimica. Quare non ut capellam vel ovem, sic et hoc animal bis ad aquam duci præcipimus: sed si fieri potest, juxta flumen aut stagnum per ortum Caniculæ detineri: quia cum sit arduosissimum, non est contentum potione aquæ, nisi obesam ingluviem atque distentam pabulis alvum demerserit ac refrigeraverit: nec ulla res magis gaudet, quam rivis atque conso lacu volitari. Quod si locorum situs repugnat, ne ita fieri possit, puteis extracta et large canalibus immissa præbenda sunt pocula, quibus nisi affam satientur, pulmonarie fiunt. Isque morbus optime sanatur auriculis inserta consilagine: de qua radicle diligenter ac sapienter jam locuti sumus. Solet etiam vitiosi splenis dolor ex infestare, quod accidit, cum siccitas magna provenit, et, ut Bucolicon loquitur poema, *Strata jacent passim sua quæque sub arbore poma*. Nam pecus insatiabile sues, dum dulcedinem pabuli consectantur supra modum, æstate splenis incremento laborant. Cui succurritur, si fabricentur canales ex tamaris truncis, replantanturque aqua, et deinde sitientibus admoveantur; quippe ligni succus medicabilis epotus intestinum tumorem compescit.

XI. Castrationis autem in hoc pecore duo tempora ser-

vantur, veris et autumnii: et ejus administrande duplex ratio. Præmissa illa, quam jam tradidimus, cum duobus vulneribus impressis per unamquamque plagam singuli exprimuntur testiculi. Altera est spaciosior, sed magis periculosa, quam tamen non omittam. Cum vilem partem unam ferro reserant detraxeris, per impressum vulnus scalpelli inserto, et mediam quasi cutem, quæ intervenit duobus membris genitalibus, rescindito, atque unciis digitis alterum quoque testiculum educito: sic fiet una cicatrix adhibitis cæteris remediis, quæ prius docuimus. Illud autem, quod pertinet ad religionem patrisfamilias, non reticendum putavi. Sunt quædam scrofæ, quæ mandant fortis suus: quod cum fit, non habetur prodigium. Nam sues ex omnibus pecudibus impatientissimæ famis aliquando sic indigent pabuli, ut non tantum alienam, si liceat, sobolem, sed etiam suam consumant. De amentis cæterisque perculibus et magistris, per quos quadrupedum greges humana solertia domi forisque curantur atque observantur, nisi fallor, satis accurate disserui.

XII. Nunc ut exordio priore suum pollicitus, de mutis custodiis loquar; quamquam canis falso dicitur mutus custos. Nam quis hominum clarius aut tanta vociferatione

muets. En effet, trouve-t-on des hommes qui avertissent de la présence d'une bête féroce, ou de celle d'un voleur, d'une manière plus intelligible ou avec des cris plus perçants que ne le font ces animaux par leurs aboiements ? Y a-t-il des serviteurs plus attachés à leur maître, des compagnons plus fidèles, des gardiens plus incorruptibles que les chiens ? Peut-on enfin trouver des sentinelles plus vigilantes, et des vengeurs ou des défenseurs plus courageux ? Un agriculteur doit donc se pourvoir d'un chien, et l'entretenir de préférence à tout autre animal, parce que ce sera lui qui gardera la métairie, les fruits, les gens de la maison, et les bestiaux. Il y a trois différentes méthodes à suivre dans l'acquisition comme dans l'entretien de cet animal, suivant les différents objets auxquels on le destine. En effet, il y a une espèce de chien que l'on ne choisit que pour éventer les embuscades dressées par les hommes, et qui sert à garder la métairie avec ses dépendances ; au lieu que les chiens de la seconde espèce sont choisis pour repousser les attaques des hommes ainsi que celles des bêtes féroces ; de sorte que ceux de cette seconde espèce ne doivent pas moins avoir l'œil sur les bestiaux qui paissent au dehors, que dans l'intérieur de la maison sur les étables. Il en est une troisième espèce que l'on n'acquiert que pour la chasse, et qui non-seulement n'est d'aucune utilité à un agriculteur, mais qui le détourne même de son travail et lui fait négliger ses occupations. Il nous suffira donc de parler du chien des métairies et de celui des pâtres, puisque le chien de chasse est un objet absolument étranger à l'art que nous professons. Il faut choisir pour la garde de la métairie un chien d'une corporence très-ample, et dont l'aboiement soit étendu et sonore, tant afin qu'il puisse épouvanter les malfaiteurs, d'abord par le bruit de ses hurlements et ensuite même par son aspect, qu'affin

qu'il puisse mettre en fuite ceux qui s'aviseraient de tendre des embûches, quelquefois même avant d'en être aperçu, et par la seule frayeur qu'inspireront ses hurlements. Il faut qu'il soit d'une seule couleur : on préférera la couleur blanche dans le chien du pâtre, et la noire dans celui de la métairie ; quant aux couleurs bigarrées, on ne les approuve ni dans l'un ni dans l'autre de ces animaux. Le pâtre donne la préférence à la couleur blanche, parce qu'elle ne peut pas être confondue avec celle des bêtes féroces. En effet, il est quelquefois très-essentiel, lorsqu'il s'agit de repousser des loups pendant l'obscurité du matin ou du soir, qu'il y ait une différence bien marquée entre la couleur du chien et celle de ces bêtes, de peur que si la blancheur du chien ne le faisait pas reconnaître, le pâtre ne vint à le frapper, croyant frapper un loup. Pour le chien de la métairie, que l'on oppose aux attaques des hommes, il doit être noir, parce que si le voleur vient en plein jour, l'aspect de cet animal lui paraîtra d'autant plus terrible ; et que s'il vient de nuit, l'affinité de cette couleur avec les ténèbres l'empêchera même de l'apercevoir ; de sorte que l'animal, favorisé par l'obscurité, pourra s'approcher avec plus de sûreté de ceux qui se tiendraient en embuscade. On approuve plutôt un chien carré qu'un chien long ou court, pourvu qu'il ait la tête assez grosse pour qu'elle paraisse faire la plus considérable partie de son corps, les oreilles renversées et pendantes, les yeux noirs ou verdâtres et éclatants d'une lumière vive, la poitrine ample et bien garnie de poils, les épaules larges, les jambes épaisses et hérissées, la queue courte, et enfin les pattes et les ongles très-larges, auquel cas on les appelle *δρῶναι*. Voilà la figure extérieure du chien de métairie la plus à désirer. Son naturel ne doit être ni très-doux, ni au contraire farouche et cruel, parce que dans le premier cas il caresse tout le monde,

bestium vel furem prædicat, quam iste latratu? quis famulus amantior domini? quis fidelior comæ? quis custos incorruptior? quis excubitor inveniri potest vigilantior? quis denique ultor aut vindex constantior? Quare vel in primis hoc animal mercari licetque debet agricola, quod et villam et fructus familiamque et pecora custodit. Eius autem parandi triendique triplex ratio est. Namque unum genus adversus hominum insidias eligitur, et id villam quæque juncta sunt villa custodit. At alterum propellendus ingruis hominum ac terarum; et id observat domi stabulum, foras pecora pascuntia. Tertium venandi gratia comparatum; idque non solum nihil agricolam juvat, sed et avocet de stentore ab opere suo reddit. De villatico igitur et pastoralis diendum est: nam venaticus nihil pertinet ad nostram professionem. Villa custos eligendus est altissimus corporis, vasti latratus consono, ut pueri auditu maleficum, deinde etiam conspectu terreat, et lacum nonnumquam ne visus quidem horribili furem tuum luctu insidiantem. Salubrem coloris minus; isque magis eb-

gator albus in pastoralis, niger in villatico: nam varius in neutro est laudabilis. Pastor albius probat, quoniam est fere dissimilis, magisque opus interdum discrimine est in propellendis lupis sub obscuro mane vel etiam crepusculo, ne pro bestia canem feriat. Villaticus, qui hominum maleficiis opponitur, sive luce clara fur advenit, terribilior niger conspicietur: sive noctu, ne conspiciatur quidem propter umbræ similitudinem, quamobrem tectis tenebris canis tutorem accessum habet ad insidiantem. Probatur quadratus potius quam longus aut brevis, capite tam magno, ut corporis videntur pars maxima, dejectis et propenduntibus auribus, nigris vel glaucis oculis acri lumine radiantibus, amplo villosoque pectore, latis armis, cruribus crassiss et latis, canda brevi, vestigiorum articulis et ungulibus amplissimis, qui Græce *δρῶναι* appellantur. Hic crit villaticus canis status præcipue laudandus. Mores autem neque mitissimos, neque minus truces atque crudelēs; quod illi furem quoque adulat, hi etiam domesticos invadunt. Satis est severos esse nec blandos, ut

sans en excepter les voleurs, et que dans le second cas il saute jusque sur les gens de la maison même. Il suffit qu'il soit sévère sans être eaessant, et que son œil s'enflamme toujours contre les étrangers, et quelquefois même contre ses camarades de servitude. Les chiens doivent surtout se montrer vigilants en tout ce qui concerne la garde à laquelle ils sont commis. Il ne faut pas qu'ils soient vagabonds; ils doivent au contraire être assidus, et plutôt circonspects que téméraires, parce que lorsqu'ils sont circonspects ils n'annoncent rien qu'ils ne soient certains d'avoir vu; au lieu que lorsqu'ils sont téméraires, il arrive souvent qu'ils prennent l'alerte sur de vains bruits et sur des soupçons mal fondés. J'ai cru devoir entrer dans ce détail par rapport à leurs qualités, parce que, comme la nature ne forme point seule les mœurs, à moins que l'éducation n'y soit jointe, il faut, lorsque nous serons dans le cas d'en acheter, que nous les choissions tels que nous venons de les dépeindre, et que lorsque nous eleverons ceux qui seront nés chez nous, nous les formions d'après ces principes. Peu importe que les chiens de métairie soient lourds de corps et peu légers à la course, parce que leur ministère s'exerce plutôt de près et dans le lieu même qu'ils occupent, que de loin et dans un champ spacieux. En effet, ils doivent toujours rester autour de l'enclos et dans le bâtiment même, sans s'en écarter jamais à trop de distance. Il leur suffit, pour bien remplir leurs fonctions, de flâner avec sagacité ceux qui viennent dans de mauvais desseins, de les épouvanter par leurs aboiements, et de ne s'en pas laisser trop approcher, ou de se jeter sur eux avec fureur, au cas qu'ils s'obstinent à avancer; d'autant que le premier devoir d'un chien est de ne point se laisser attaquer, et le second de se venger avec courage et persévérance lorsqu'on l'agace. Voilà pour ce

qui est des chiens qui gardent la maison: voici ce qui concerne ceux des pâtres. Le chien destiné à garder le bétail ne doit être ni aussi efflanqué ni aussi léger que celui qui est destiné à courir après les daims, les cerfs et les animaux les plus légers, comme il ne doit pas non plus être aussi gras ni aussi lourd que celui qui est destiné à garder la métairie et les greniers. Il faut néanmoins qu'il soit robuste, et même prompt et dispos jusqu'à un certain point, parce qu'on le prend autant pour attaquer et pour se battre que pour courir, puisque sa destination est de repousser les embûches dressées par les loups, de suivre ces animaux lorsqu'ils s'enfuient avec leur proie, et de la leur faire lâcher pour la rapporter. Aussi une taille longue et élancée est-elle plus convenable au chien des pâtres qu'une taille courte ou même carrée, parce que (comme je l'ai dit) il est souvent contraint par nécessité de poursuivre avec rapidité les bêtes féroces: au surplus, on approuve ses membres lorsqu'ils sont semblables à ceux du chien de la métairie. Il faut donner à peu près la même nourriture à ces deux espèces de chiens, c'est-à-dire que si l'on a des possessions assez étendues pour comporter plusieurs troupeaux de bestiaux, on pourra très-bien nourrir tous les chiens indistinctement avec de la farine d'orge trempée dans du petit-lait; au lieu que si la terre que l'on possède est plantée en arbrisseaux et sans pâturages, on les nourrira de pain de blé et de froment, en y ajoutant cependant du bouillon de fèves qu'on leur donnera tiède, parce que s'il était bouillant, il leur donnerait la rage. Il ne faut permettre à ce quadrupède, tant mâle que femelle, de s'accoupler qu'au bout d'un an, parce que si on laissait accomplir l'acte de la génération avant ce temps, le plaisir, en lui affaiblissant le corps et en abattant ses forces, lui enlèverait le courage. On ôtera aux

nonnumquam etiam conservos inatus intueantur, semper excandescent in externos. Maxime autem debent in custodia vigilantes conspici, nec errare, sed assidui, et circumspecti magis quam temerarii. Nam illi nisi quod certum compererunt, non indicant: hi vero strepitu et falsa suspitione concitantur. Hæc idcirco memoranda credidi, quia non natura tantum, sed etiam disciplina mores facit, ut et cum emendi potestas fuerit, ejusmodi probemus, et cum educabimus domi natos, talibus institutis formemus. Nec multum refert an villatici corporibus graves et parum veloces sint: plus enim cominus et in gradu, quam eminus et in spatio cursu fieri debent. Nam semper circa septa et intra ædificium consistere, imo ne longius quidem recedere debent, satisque pulchre franguntur officio, si et advenientem sagaciter odorantur, et latratu contentent, nec patiuntur propius accedere, vel constantius appropriquantem violentè invadunt. Primum est enim non autenter, secundum est læcissimum fortiter et perseveranter vindicari. Atque hæc de domesticis custodibus; illa de pastoralibus. Pecuarinus canis neque tam strigosus

aut pernix debet esse, quam qui damas cervosque et velocissima sectatur animalia, nec tam obesus aut gravis, quam villicæ horreique custos: sed et robustus inflexibilis, et aligulenus promptus ne strenuus, quantiam et ad risum et ad pugnam, nec minus ad cursum comparatur, cum et lupi repellere insidias, et raptorem forum consequi fugientem, prædæ excutere atque auferre debeat. Quare status ejus longior productiorque ad hos casus magis habilis est, quam brevis aut etiam quadratus: quantum, ut dixi, nonnumquam necessitas exigit celeritate bestiam consecutandam. Ceteri artus similes membris villicis canis eque probantur. Cularia tere eadem sunt utrique generi præbenda. Nam si tam laxa rura sunt, ut sustineant pecorum greges, omnes sine discrimine canes ordacea farina cum sero commode pascit. Sin autem surculo consitus ager sine pascuo est, farreo vel trifido pane satiandi sunt, admisto tamen liquore cæteræ fabæ, sed tepido: nam fervens rabiem eruit. Huic quadrupedi neque femina neque mari nisi post annum permittenda Venus est: quæ si teneris conceditur, carpit et corpus et vires.

chiennes leur première portée, parce qu'une jeune chienne que l'on fait nourrir s'en acquitte toujours mal la première fois, et que ce travail l'empêche de prendre de l'accroissement dans sa stature. Les mâles engendrent vigoureusement jusqu'à dix ans; passe ce temps, ils ne paraissent plus propres à cette fonction, parce qu'une race issue de vieux chiens est toujours lâche. Les femelles conçoivent jusqu'à neuf ans, et ne sont plus bonnes à rien passé dix ans. Il ne faut pas laisser sortir les petits chiens pendant les six premiers mois qui suivent leur naissance, jusqu'à ce qu'ils se soient fortifiés, si ce n'est pour les laisser aller jouer et folâtrer auprès de leur mère : au bout de ce temps, il faut les enchaîner pendant le jour, et les détacher pendant la nuit. On ne doit jamais souffrir que ceux dont on veut conserver le naturel généreux soient élevés par une autre nourrice que par celle qui leur a donné le jour, parce que le lait qu'ils puiseront dans le sein maternel, joint au courage personnel de leur mère, leur donnera toujours plus d'ardeur et fortifiera bien autrement leur corps que ne pourrait faire celui d'une autre chienne. Si une chienne qui a fait des petits vient à manquer de lait, il conviendra de leur donner du lait de chèvres préférablement à tout autre, jusqu'à ce qu'ils aient quatre mois. Il faut leur donner des noms qui ne soient pas trop longs à prononcer, afin qu'ils s'entendent plus tôt appeler, quoiqu'il ne faille pas non plus leur en donner de trop courts, ni qui aient moins de deux syllabes. Tels seront les mots grecs *σκυλάκι* petit chien, et *λαζον* chien de Laconie; et les mots latins *ferax* (fier et *celer* léger à la course) : tels seront encore pour les femelles les mots grecs *προωδή* (prompte), *βιάη* (forte), *ξένη* (forte), et les mots latins *lupa*

(louve), *corva* (biche), *tigris* (tigresse). On coupera la queue des petits chiens quarante jours après leur naissance, de la manière suivante. On prend avec les dents le nerf qui traverse les jointures de l'épine du dos et qui s'étend jusqu'à l'extrémité de la queue; et après l'avoir un peu tiré à soi, on le rompt; moyennant cette opération, la queue ne prend jamais une extension désagréable, et même (si l'on en croit un grand nombre de pâtres) on préserve par là les chiens de la rage, qui est une maladie mortelle à cette espèce de bête.

XIII. Il arrive communément que les mouches ulcèrent pendant l'été les oreilles des chiens, au point que ces animaux finissent souvent par les perdre absolument. Pour prévenir cet accident, il faut leur frotter les oreilles avec des amandes amères pilées; mais si elles sont déjà infectées par les ulcères, on distillera sur la plaie de la poix fondue, cuite avec de la graisse de cochon. Les tiques tomberont aussi par l'application de ce médicament : car il ne faut pas les arracher avec la main, de peur d'occasionner des ulcères, comme je l'ai dit ci-dessus. On guérit un chien sujet aux puces, en le frottant soit de cumis broyé avec de l'ellébore blanc à doses égales et trempé dans l'eau, soit de jus de concombre sauvage, ou, à défaut de ces drogues, en lui versant de vieille lie d'huile sur tout le corps. S'il a la gale, on broie du gypse et du sesame en pareille quantité, pour en faire avec de la poix fondue un onguent dont on frotte la partie malade. On croit ce remède également bon pour les hommes. Lorsque cette maladie est très-violente, on la dissipe avec de la résine de cèdre. Il faut traiter les autres maladies des chiens suivant les préceptes que nous avons donnés pour les autres animaux.

animosque degenerat. Primus etiam parvis amovendus est, quoniam inaniens nec recte nutrit, et educatio totius habitus auferit incrementum. Mares juvenititer usque in annos decem progenerant: post id tempus inaniens feminis non videntur habiles, quoniam seniores pigri solides existit. Femine concipiunt usque in annos novem, nec sunt utiles post decimum. Catulos sex mensibus primis, dum corroborentur, emitti non oportet, nisi ad matrem lusus ac lascivie causa. Postea catulis per diem continendi, et noctibus solvendi. Nec imquam eos, quorum generosam volumus indolem conservare, patemur alienae matris uberibus educari: quoniam semper et lac et spiritus maternus longe magis incrementum incrementum corporis auget. Quod si effusa lacte debetur, caprum maxime conveniet præberi catulis, dum bene mensium quatuor. Nominibus autem non longissimis appellandi sunt, quo celerius quisque vocatus exaudiat: nec tamen brevioribus, quam quæ duobus syllabis emittuntur, sicuti Græcum est *σκυλάκι*, Latium *ferax*, Græcum *λαζον*, Latium *celer*: vel femina, ut sunt Græca *προωδή*, *βιάη*, *ξένη*; Latina, *lupa*, *corva*, *tigris*. Catulorum candidas postquam quæ lactis immixta sunt, editi, sic catulorum

conveniet. Nervus est, qui per articulos spinæ præcepit usque ad ultimam partem caudæ: si machinis compressus et aliquatenus e ductus abruptur, quo facto neque in longitudinem cauda flecti capit incrementum, et, ut plerumque pastores affirmant, rabies ardet. Ictiferi morbus hunc generi.

XIII. Fere autem per æstatem sic muscis aures canum excruciantur, saepe ut totas amittant: quod ne fiat, amaris medicis contritis liniende sunt. Quod si ulceribus jam præoccupati fuerint, octavam picem liquidam sulle adipemistam vulneribus stillari conveniet. Hoc eodem medicamento contra tificum decidunt. Nam manu non sunt vellendi, ne, ut et ante prædicavi, faciant ulcera. Pulvisque amaris remedia sunt sive cymani tritum pari pondere cum venatio, aquaque mistum et inditum: seu cucumeris auguræ succus: vel si hæc non sunt, velis amara per totum corpus diffusa. Si scabies instabit, gypsi et sesami tantundem contentio, et cum picis liquida permixto, vitosque partem habet: quod medicamentum putant etiam hominibus esse conveniens. Eadem pestis si fuerit vehementior, cedrina liquore aboletur. Reliqua vitia sicut in ceteris animalibus præcipiunt, curanda sunt. Hæc

Nous terminerons ici ce qui regarde le petit bétail, et nous donnerons dans le volume suivant des préceptes sur les engrais que l'on fait dans l'intérieur des métairies; ce qui comprendra tout ce qui est relatif aux soins qu'exigent les oiseaux, les poissons et les quadrupèdes des forêts.

### LIVRE VIII.

I. Nous avons donné dans les sept premiers livres, Publius Silvius, à peu près tout ce qu'il fallait pour compléter l'art de faire valoir et de cultiver les terres, ainsi que ce qui concernait la méthode de gouverner les bestiaux. Si nous ajoutons à ce traité le huitième livre que voici, c'est moins parce que les objets dont il y sera question sont essentiellement et immédiatement du ressort des gens de la campagne, que parce qu'ils concernent une administration qui ne peut avoir lieu que dans les campagnes ou dans les métairies, et que les profits qu'elle rapporte tournent plus à l'utilité des gens de la campagne qu'à celle des habitants des villes. En effet, l'engrais des volailles, ainsi que celui des gibiers et des poissons qu'on nourrit dans les métairies, ne laisse pas que de rapporter au cultivateur des profits considérables, de même que celui des bestiaux, tant parce que la fiente d'une partie de ces animaux sert de remède aux vignes qui sont trop maigres, ainsi qu'à tous les arbres et aux terres labourables, que parce que les élèves qu'il fait de la sorte fournissent non-seulement la cuisine de ses gens, mais encore sa table même d'excellents mets, et qu'enfin ils rehaussent le revenu de la métairie par l'argent qu'ils produisent à la vente. C'est pour cela que j'ai cru devoir aussi traiter de ces autres nourritures. Or elles se font communément ou dans la métairie même, ou dans

ses environs. Celles qui se font dans la métairie sont comprises sous ce que les Grecs appellent des *ὄρνιθῶνες* (volières) et des *περιστερεῶνες* (columbiers). On peut encore, lorsque l'on a de l'eau à sa disposition, y entretenir des *ἰχθυοτροφεῖα* (des viviers); ce sont, pour m'exprimer plutôt en latin, comme les *stabula* (les étables) des oiseaux de basse-cour, et de ceux que l'on enferme dans des cabinets pour les engraisser, ou les *receptacula* (les retraites) des animaux aquatiques. On ménage aussi autour des métairies des *μελισσῶνες* (endroit pour placer des ruches), des *χηνοτροφεῖα* (endroit où l'on nourrit les oies) et des *λαγοτροφεῖα* (parc où l'on nourrit des lièvres, garennes.) Nous appelons encore tous ces différents lieux des *apiaria*, quand ils servent de retraites aux abeilles; des *aviaria*, quand ils en servent aux oiseaux aquatiques, qui se plaisent dans les étangs et dans les réservoirs d'eau; ou enfin des *vivaria*, quand ils en servent aux bêtes fauves que l'on garde dans des bois clos.

II. Je commencerai donc par donner des préceptes de nourriture et d'éducation relatifs à toutes les volailles et à toutes les espèces de gibier qu'on élève dans l'intérieur des métairies. On peut à la vérité mettre en question si les gens de la campagne doivent avoir chez eux de toutes ces espèces d'animaux; mais la question est résolue par rapport aux poules, et elles sont communément l'objet le plus habituel des soins que doivent prendre les agriculteurs. On en compte de trois espèces : les poules de basse-cour, les poules sauvages et celles d'Afrique. Les poules de basse-cour sont celles que l'on voit ordinairement dans presque toutes les métairies. Les sauvages, qui leur ressemblent, sont celles que les oiseaux prennent à la chasse; il s'en trouve beaucoup dans l'île de la mer de Ligurie, à laquelle

nus de minore pecore. Mox de villaticis pastionibus, quæ continent volucrium piscinisque et silvestrium quadrupedum curam, sequenti volumine præcipimus.

### LIBER VIII.

I. Quæ fere consummabant, Publii Silvii, ruris exercendi colendique scientiam, quæque pecuaria negotiationis exigebat ratio, septem memoravimus libris. Hic nunc sequentis numeri titulum possidebit : nec quia proximam propriamque rusticam curam desiderent ea, quæ dicturi sumus, sed quia non alio loco, quam in agris aut villis debeant administrari, et tamen agrestibus magis, quam urbanis prosint. Quippe villaticæ pastiones, sicut pecuariae, non minimam colono stipem conferunt, cum et avium stercore macerrimis vineis et omni surculo atque arvo mendantur; et eisdem familiarum focum mensamque pretiosis dapibus opulentur; postremo venditorum animalium pretio villæ reditum augent. Quare de hoc quoque genere pastionis dicendum censui. Est autem id fere vel

in villa, vel circa villam. In villa est, quod appellant Græci *ὄρνιθῶνας*, καὶ *περιστερεῶνας*; atque etiam cum datur liquoris facultas *ἰχθυοτροφεῖα* sedula cura exercentur. Ea sunt, omnia ut Latine potius loquamur, sicut avium cohortalium stabula, nec minus earum, quæ conclavibus septæ saginantur, vel aquatiliū animalium receptacula. Rursus circa villam ponuntur *μελισσῶνες* καὶ *χηνοτροφεῖα*, quin etiam *λαγοτροφεῖα* studiose administrantur, quæ nos similiter appellamus apum cubilia, apiaria, vel nantium volucrium, quæ stagnis piscinisque latantur, aviaria, vel etiam pecudum silvestrium, quæ nemoribus clausis custodiuntur, vivaria.

II. Prius igitur de his præcipiam, quæ intra septa villæ pasuntur. Ac de aliis quidem forsitan ambigitur, an sint agrestibus possidenda : gallinarum vero plerumque agricolæ cura solennis est. Earum genera sunt vel cohortalium, vel rusticarum vel Africarum. Cohortalis est avis, quæ vulgo per omnes fere villas conspicitur : rustica, quæ non dissimilis villaticæ per aucupem decipitur, quæ plurima est in insula, quam nautæ in Ligustico mari sitam producto nomine alitis Gallinariam vocitaverunt :



les matelots donnent le nom de *gallinaria*, forme allongée de *gallina* (poule). Celles d'Afrique, que bien des gens appellent poules de Numidie, ressemblent aux pintades; avec cette différence qu'elles ont la crête et la barbe rouges, au lieu que les pintades les ont bleues. Mais entre ces trois espèces d'oiseaux, c'est proprement à ceux de basse-cour que l'on donne le nom de poules lorsqu'ils sont femelles, celui de coqs lorsqu'ils sont mâles, et celui de chapons lorsqu'ils ne sont mâles qu'à demi; car c'est le nom qu'on leur donne lorsqu'on les a châtrés, pour éteindre absolument en eux tout penchant à la volupté. Au reste, on ne les réduit pas seulement à cet état en leur privant des parties génitales, mais encore en leur brûlant les ergots avec un fer chaud; après quoi, lorsque l'action du feu les a consumés, on frotte avec de la terre à potier la plaie qui résulte de cette opération, jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement guérie. Il ne faut donc pas négliger le revenu que peuvent produire ces poules de métairies, pour peu qu'on les élève avec cette intelligence qui a rendu célèbres la plupart des Grecs et principalement les habitants de Delos en cette partie. Il est vrai que comme ces peuples recherchaient ceux de ces animaux qui avaient la plus grande taille et qui montraient le plus de courage dans les combats, ils préféraient à tous les autres ceux de Tanagra et de Rhodes, ainsi que ceux de Chalcidie et de Médie, que le vulgaire appelle, par changement d'une lettre, poules de Médie; au lieu que nous approuvons ceux de notre pays préférablement aux autres, parce que nous ne faisons point cas de cette passion des Grecs, qui les portait à élever pour les combats les plus fiers de ces oiseaux. En effet, notre but est d'assurer un fond de revenu aux chefs de famille industrieux, et non pas aux gens qui s'a-

donnent à dresser des oiseaux pour les combats, et qui compromettent tout leur patrimoine, au risque de s'en voir assez souvent dépouillés à l'occasion d'un coq qui aura remporté la victoire sur son adversaire. Ainsi, quiconque voudra suivre nos préceptes examinera d'abord le nombre de femelles qu'il lui faudra acquérir, et les qualités qu'elles devront avoir; ensuite la manière de les entretenir et de les engraisser; troisièmement, les temps de l'année où il devra réserver leur ponte pour la faire couvrir et éclore par la suite, et enfin les soins qu'il aura à prendre pour que les poullets soient élevés comme il convient. C'est en effet par ces soins, et par les occupations qu'ils entraînent après eux, que l'on peut tirer parti de l'économie de la basse-cour, que les Grecs appellent *ἀρνειοτροφία*. Or le nombre qu'il s'en faudra procurer est de deux cents têtes; et ce nombre portagera les soins d'un seul et unique gardien, pourvu cependant qu'on lui associe une vieille femme ou un enfant, qui garderont ces oiseaux quand ils s'éloigneront, de peur qu'ils ne soient volés par les hommes qui leur tendront des pièges, ou enlevés par les animaux qui les guetteront. Il n'y a point de profit à acheter des poules, à moins qu'elles ne soient très-fécondes. Il faut qu'elles aient le plumage rouge ou brun, et les ailes noires: on les choisira même tontes, si faire se peut, de l'une de ces couleurs, ou d'une couleur qui en approche; ou du moins on évitera d'en avoir de blanches, parce qu'elles sont pour la plupart délicates, peu vivaces, et rarement fécondes. D'ailleurs, comme la blancheur est une couleur saillante qu'on distingue de loin, plus elles sont blanches, plus elles sont exposées à être enlevées par les oiseaux de proie et par les aigles. Il faut donc que celles qui sont destinées à pondre soient de couleur roussâtre,

Africana est, quam plerique Numidicam dicunt, Meleagrich similes, nisi quod ruficam galeam et cristam capite gerit, quæ utraque sunt in Meleagrichæ carnicula. Sed ex his tribus generibus cohortales femine proprie appellantur gallinæ, matres autem galli, seminares capi, qui hoc nomine vocantur, cum sunt castrati libidinis abolendæ causa. Nec tamen id patiuntur amissis genitalibus, sed ferro candente calcariis iniustis, quæ cum ignea vi consumpta sunt, facta ulcera dum convescunt, figulari creta linuntur. Hujus igitur villatici generis non spernendus est redditus, si adhibeatur educandi scientia, quam plerique Græcorum et præcipue celebravere Deliaci. Sed et ii, quoniam procreta corpora et animos ad prælia pertinaces requirebant, præcipue Tanagricum genus et Rhodium probabant, nec minus Chalcidicum et Medicum, quod ab imperio vulgo litera mutata Mehemum appellatur. Nobis nostrum vernaculum maxime placet: omisso tamen illo studio Græcorum, qui ferocissimum quemque alitem certaminibus et pugnæ præparabant. Nos enim censemus institere vectigal industriæ patri-familias, non rixosarum avium læistæ, cuius plerumque totum patri-

monium, pignus alæ, victor gallinæus pycetis abstulit. Igitur cui placebit sequi nostra præcepta, consideret oportet primum quam multas, et cujusmodi parare debeant matricēs, deinde qualiter eas tueri et pascere; mox quibus anni temporibus earum partes excipere; tum demum ut incubent et excludant efflicere; postremo ut commode pulli educantur operam dare. His enim curis et ministeriis exercetur ratio cohortalis, quam Græci vocant *ἀρνειοτροφίαν*. Parandi autem modus est ducentorum caputum, quæ pastores unius curam distendant: dum tamen annis sedula vel puer adhibeatur custos vagantium, ne obsidibus hominum, aut insidiatorum animalium diripiuntur. Mercedi porro nisi fecundissimas aves non expedit. Eæ sint rubicundæ vel fuscae plumæ, nigricque peniis: ac si fieri poterit, omnes hujus, et ab hoc proximi coloris elegantur. Sin aliter, vitentur albæ; quæ tere cum sint molles ac minus vivaces, tum ne fecundæ quidem facile reperiantur: atque etiam conspicuæ propter insignem candorem ab accipitribus et aquilis sæpius abripiuntur. Sint ergo matricēs robis coloris robusti corporis, quadratæ, prætorosæ, magnis capitibus, rectis rutilisque

qu'elles aient le corps robuste et carré, la poitrine large, la tête grande, de petites huppes droites et rouges, les oreilles blanches; qu'elles paraissent très-amplées sous cette forme, et qu'elles aient les ongles inégaux. Celles qui ont cinq ongles, et dont les pattes ne sont point traversées par des éperons, passent pour les meilleures, parce que celles qui se font distinguer par cet apannage réservé aux mâles ne se prêtent point aisément à la génération et dédaignent de souffrir le coq; outre qu'elles sont rarement fécondes, et qu'elles cassent même leurs œufs avec la pointe de leurs ongles, lorsqu'elles viennent à les couvrir. Rejetez tout coq qui ne sera pas très-lascif, et recherchez dans ces animaux la même couleur et le même nombre d'ongles que dans les poules; on leur veut cependant une taille plus haute. Il faut qu'ils aient la crête haute, de couleur de sang et bien droite; les yeux roux ou tirant sur le noir, le bec court et crochu, les oreilles très-grandes et très-blanches, la cravate d'un rouge tirant sur le blanc et pendante comme la barbe d'un vieillard; les plumes du cou bigarrées ou d'un jaune d'or, et qu'en tombant sur les épaules elles couvrent le cou et le chignon: la poitrine large et pleine de muscles, les ailes fortes et semblables à des bras, la queue très-longue et partagée en deux rangs; sur le côté de chacun débordent des plumes. Il faut encore qu'ils aient de grandes cuisses, et qu'elles soient couvertes de plumes qui se hérissent souvent; qu'ils aient les pattes fortes sans être longues, mais qu'elles soient armées offensivement comme d'une espèce d'épieu toujours prêt à attaquer. Quoiqu'on ne les destine point aux combats, et qu'on ne réserve point les coqs pour la gloire des victoires, on les approuve cependant très-fort quand ils sont d'une belle apparence, qu'ils sont

fiers, vifs, éveillés, toujours prêts à chanter, et qu'ils ne se laissent point aisément effrayer. En effet, ils doivent quelquefois faire tête aux autres animaux, et protéger la troupe de femelles auxquelles ils sont mariés, en tuant même les serpents qui les menacent, et tous les autres animaux pernecieux. On se pourvoit de cinq femelles pour chaque mâle de cette espèce; car pour l'espèce qui nous vient de Rhodes ou de Médie, comme elle est lourde et pesante, et que les pères n'en sont pas bien lascifs ni les mères bien fécondes, on n'en donne que trois à chaque coq; encore sont-elles paresseuses non-seulement à couvrir, mais encore plus à faire éclore le peu d'œufs qu'elles ont pondus, et rarement élèvent-elles leurs poulets. Aussi ceux qui ont à cœur d'avoir de ces espèces d'oiseaux à cause de leur beauté, font couvrir par des poules communes les œufs pondus par ces poules distinguées, et font nourrir ensuite par ces mêmes poules les poulets qu'elles ont fait éclore de ces œufs. Communément la volaille de Tanagra est, de la même taille que celle de Rhodes et de Médie, et elle ressemble assez du côté des mœurs à celle de notre pays, ainsi que celle de Chalcidie. Cependant les bâtards de toutes ces espèces, procréés de poules de notre pays avec des mâles étrangers, sont d'excellents poulets, parce qu'ils ont la forme extérieure de leur père, et qu'ils conservent la lubricité des poules de notre pays. Je n'approuve pas la volaille naïve, ni du côté de la fécondité, ni du côté des autres genres de profit qu'on en peut espérer, à moins que quelqu'un ne soit curieux de sa petitesse; et je n'en fais pas en vérité plus de cas que des mâles qui aiment à se battre ou qui ont l'humeur querelleuse, parce que communément ceux-ci molestent les autres et les empêchent de couquer les poules, sans cependant pou-

cristulis, albis auribus, et sub hac specie quam amplissima, nec paribus unguis: generosissimaque creduntur, quæ quinos habent digitos, sed ita ne cruribus eminent transversa calcaria. Nam quæ hoc virile gerit insigne, continuax ad concubulum designatur admittere matrem, raroque ferenda, etiam cum incubat, calceis aculeis ova perforant. Gallinaceos mares nisi salacissimos habere non expedit. Atque in his quoque sicut in feminis, idem color, idemque numerus unguum, status altior quaeritur: sublimes, sanguineaque, nec obliquæ cristæ: ravidæ, vel nigrae oculi: brevæ et adnucæ rostra: maxime candidissimaque aures: palpeæ ex utroque albae, quæ velut incane barbae dependent: iube deinde variæ, vel ex auro flavæ, per colla cervicisque in humeros diffusæ: tum lata et musculos pectora, lacertosaque similes brachia alæ, tum procerissima caudæ, duplici ordine, singulis utrinque prominentibus pinnis inflexæ: quietiam vasta femina et frequenter horrentibus plumis hirta: robusta crura, nec longa, sed infestis velut sublimis neceper armata. Mares autem, quamvis non ad pugnam neque ad victoriæ laudem præparentur, maxime tamen generosi

probantur, ut sint elati, alacres, vigilantes, et ad sæpius canendum prompti, nec qui facile terreantur: nam interdum resistere debent, et protegere conjugalem gregem: quin et attollent minas serpentem, vel aliud noxium animal interficere. Talibus autem maribus quinque singulis feminae comparantur. Nam Rhodi generis aut Medici propter gravitatem neque patres nimis salaces, nec fecundæ matres: quæ tamen ternæ singulis maritantur. Et cum pauca ova posuerint, inertes ad incubandum, multoque magis ad excludendum, raro fictus snos educant. Itaque quibus cordi est ea genera propter corporum speciem possidere, cum exceptis auro generosorum, valguibus gallinis subiiciunt, ut ad his exclusi pulli nutrantur. Tanagrici plerumque Rhodiis et Medicis amplitudine pares, non nullum moribus a vernaculis distant, sicut et Chalcidici. Omnium tamen horum generum notissimi sunt optimi pulli, quos conceptos ex peregrinis maribus nostros ediderunt. Nam et paternam speciem gerunt, et salacitatem fecunditatemque venaculam retinent. Pinales aves, nisi cum humilitas earum delectat, nec propter fecunditatem, nec propter alium rectum munus probæ.

voir eux-mêmes en satisfaire un grand nombre. Il faut par conséquent réprimer leur pétulance avec un morceau de quelque vieux cuir taillé en rond, que l'on perce par le milieu, et dans lequel on insère la patte de ces animaux, pour corriger, à l'aide de cette espèce d'entrave, la féroce de leurs mœurs. Mais je vais donner des préceptes, suivant l'ordre que je me suis prescrit, sur l'entretien de toutes ces espèces de volaille.

III. Il faut placer les poulaillers du côté de la métairie qui est en face de l'orient d'hiver, attendant le four ou la cuisine, afin que la fumée en parvienne à la volaille, parce que c'est une chose qui lui est très-salutaire. Toute la basse-cour, c'est-à-dire le poulailler, sera composée de trois cabanes construites l'une auprès de l'autre sur une seule ligne, et dont la face sera tournée du côté de l'orient, comme je l'ai dit. Ensuite on pratiquera sur cette face une seule petite entrée pour la cabane du milieu : cette cabane, qui sera la moins haute des trois, n'aura que sept pieds en tous sens. Il faudra percer sur les murs de cette cabane, de droite et de gauche, attachant le mur faisant face à l'entrée, deux portes, dont chacune communiquera à une des deux autres cabanes. On adossera à ce même mur un foyer dont la largeur sera telle, qu'elle ne puisse point gêner les portes dont nous venons de parler, et que la fumée qu'il donnera puisse pénétrer dans les deux autres cabanes : celles-ci auront douze pieds tant de longueur que d'élévation, et leur largeur sera la même que celle de la cabane du milieu. L'élévation en sera coupée en deux étages, qui laisseront quatre pieds de libres par en haut et sept par en bas, puisqu'ils emporteront chacun un pied. Ces deux étages sont faits pour

la commodité des poules, et ils doivent être éclairés du côté de l'orient chacun par une petite fenêtre, qui servira aussi de passage aux poules, afin qu'elles puissent sortir le matin pour aller dans la cour, et rentrer le soir au poulailler. Observez néanmoins qu'il faudra avoir soin de les tenir toujours renfermées pendant la nuit, afin qu'elles juchent plus en sûreté. On percera au-dessous des étages des fenêtres plus grandes que les précédentes, que l'on garnira de barreaux pour empêcher les animaux nuisibles de se glisser dans le poulailler, sans cependant trop intercepter le jour, afin que l'habitation de ces oiseaux soit plus agréable. Celui qui prend soin des poules doit visiter de temps en temps les œufs de celles qui couvent ou de celles qui pondent. On donnera à cet effet une telle épaisseur aux murs du poulailler, qu'on puisse y creuser des rangées de nids dans lesquels elles pondront ou feront éclore les poullets, parce qu'outre que cette méthode est plus belle à l'œil, elle leur est aussi plus salutaire que la pratique de quelques personnes, qui enfoncent profondément dans les murs des pieux, sur lesquels ils posent des paniers d'osier. Au reste, soit que les nids soient creusés dans les murs comme nous l'avons dit, soit qu'ils soient formés par des paniers d'osier, il faudra qu'ils soient précédés de vestibules par lesquels passeront les poules pour y parvenir, soit qu'elles veuillent pondre, soit qu'elles veuillent couver, parce qu'il ne faut pas qu'elles entrent de plein vol dans leurs nids, de peur qu'en se jetant sur leurs œufs elles ne les cassent avec les pattes. On donnera ensuite à ces oiseaux la facilité de monter aux étages des deux cabanes, en appliquant à la muraille de petits soliveaux un peu raboteux,

tam herule, quam nec pugnacem, nec rixosæ libidinis marem. Nam plerumque ceteros intestat, et non patitur inire terminas, cum ipse pluribus sufficere non queat. Impedienda est itaque procacitas ejus ampullaceo collo; quod cum in orbiculum formatum est, media pars ejus rescinditur, et per exiscentem partem galli pes inseritur: eaque quasi compede cohibetur ferri mores. Sed, ut proposui, jam de tutela generis universi præcipiam.

III. Gallinaria constitui debent parte viliæ, que hibernum spectat orientem: puncta sunt ea fumo vel culina, ut ad adventum perveniat humus, qui est huic generi præcipue salutaris. Totius autem ordinis, id est omnibus, tres continue extruuntur cellæ, quarum, sicuti dixi, perpetua fronte orienti sit obversa. In ea deinde fronte eximius detur unus omnino aditus medię cellæ; quæ ipsa, et tribus munita, esse debet in altitudinem et propinquos pedes septem. In ea singuli dextro lævopie pariete aditus ad utramque cellam faciendi sunt, juncti parieti, qui est infratribus adversus. Huic autem foras appropinquat tam longe, ut nec impediat predictos aditus, et ab eo tumus perveniat in utramque cellam: eaque longitudinis, et altitudinis duodenos pedes habeant, nec plus latitudinis, quam media. Sublimitas dividatur tabulatis, quæ supra se

quaternos, et infra septenos liberos pedes habeant, quoniam ipsa singulos occupant. Utraque tabulata gallinas servare debent, et ea parvis ab oriente singulis illuminant fenestellis, quæ et ipsæ matutinum exitum præbeant avibus ad cohortem, nec minus vespertinum introitum. Sed curandum erit, ut semper noctibus claudantur, quo tunc aves manent. Infra tabulata majores fenestree apertiantur, et ea clavis muniuntur, ne possint noxia inire pere animalia: sic tamen, ut illustra sint loca, quo comodius habitent. Aviarumque subinde debet speculari aut incubantis aut parturientis foras. Nam etiam in his ipsis locis ita crassos parietes adhibere convenit, ut exarsa per ordinem gallinarum cubeta recipiant: in quibus aut ova edantur, aut excludantur pulli: hoc enim et salubius et elegantius est, quam illud, quod faciem faciunt, ut puli in parietes vehementer artis, viminos quodam superimponent, sive autem parietibus ita, ut diximus, cavatis, sive quales viminos præponenda erunt vestibula, per quæ matricæ ad cubeta vel ponendi vel incubandi causa perveniant. Neque enim debent ipsi nidi involare, ne dum adsilient, pedibus ova contingant. Ascensus deinde avibus ad tabulata per utramque cellam datum punctis parietum modico assensibus, qui paulum formati

sur lesquels on pratiquera des espèces de marches, afin que les poules ne glissent point en y montant. On appliquera aussi endehors, du côté de la cour, aux fenêtres dont nous avons parlé, de petites échelles pareilles, sur lesquelles ces oiseaux se traîneront lorsqu'ils iront prendre le repos de la nuit. Mais on veillera surtout à ce que ces poulaillers, ainsi que les autres lieux propres à nourrir des oiseaux, dont nous parlerons par la suite, soient revêtus tant en dedans qu'en dehors d'un enduit bien poli, pour empêcher les chats ou les couleuvres d'en approcher, et en écarter les autres animaux nuisibles. Il n'est pas à propos que ces oiseaux restent sur un plancher plein pour dormir, de peur qu'ils ne soient incommodes de leur propre fiente, qui leur occasionnerait la goutte, si elle venait à séjourner autour de leurs pattes et de leurs ongles. Pour éviter cet accident, on équarrira des perches, attendu que si elles étaient unies et arrondies dans toute leur longueur, elles ne pourraient pas retenir les oiseaux qui viendraient à se poser dessus; après quoi on les enfoncera par les extrémités dans les deux murs opposés, de façon qu'elles soient élevées à la hauteur d'un pied au-dessus du plancher plein, et distantes de deux pieds l'une de l'autre. Telle sera la disposition du poulailler. Quant à la cour dans laquelle les poules auront la liberté de se promener, elle doit être plutôt sèche que propre; car il est très-important qu'il ne s'y trouve point d'autre eau que celle que l'on mettra dans un endroit marqué pour leur servir de boisson, et qu'il faudra avoir soin de tenir très-propre, parce que, lorsqu'elle est pleine de fumier, elle leur donne la pépie. On ne pourra cependant pas la conserver pure, si on ne la tient pas renfermée dans des vases fabriqués exprès pour cet usage. On aura donc,

pour contenir leur eau et leur mangeaille, des augets de plomb, parce que l'on a observé qu'ils étaient meilleurs que des augets de bois ou de terre cuite. Ils seront fermés à l'aide de couvercles posés par-dessus, et percés de petits trous sur les côtés un peu au-dessus du milieu de leur hauteur, de façon que ces trous, par lesquels les oiseaux pourront passer la tête, soient éloignés les uns des autres d'un *palmus*. Si ces augets n'étaient point couverts, les poules épargneraient avec leurs pattes le peu d'eau ou de mangeaille qui y serait renfermé. Il y a des personnes qui font ces trous par en haut sur les couvercles mêmes; mais il faut éviter cette pratique, parce que les poules, venant à se poser sur ces augets, salissent alors leur mangeaille et leur eau de leurs ordures.

IV. La meilleure mangeaille que l'on puisse donner aux poules, c'est de l'orge pilé dans un mortier et de la vesse: on peut leur donner également des pois chiches et même du millet et du panis, pourvu cependant que le bon marché de ces denrées le permette. Mais lorsqu'elles sont trop chères, on peut très-bien leur donner de menues criblures de froment; car on ferait mal de leur donner cette espèce de ble en nature, même dans les endroits où il serait à très-bon marché, parce qu'il leur est nuisible. On peut aussi leur donner de l'ivraie bouillie, ainsi que du son dont on n'aura guère séparé la farine, parce que si on n'en laissait point, il ne leur vaudrait rien, outre qu'il leur plairait peu. On approuve très-fort l'usage de leur donner, quand elles sont mûres, des feuilles et de la graine de cytise, qu'elles aiment beaucoup, d'autant qu'il n'y a point de pays où l'on ne puisse se procurer ces arbrisseaux en très-grande quantité. Quoique le marc de raisin les nourrisse passable-

gradibus asperantur, ne sint advolantibus lubrici. Sed ab cohorte forinsecus predictis fenestellis scandula similiter iungantur, quibus irrepant aves ad requiem nocturnam. Maxime autem curabimus ut et hæc aviaria et cætera, de quibus mox dicturi sumus, intrinsecus et extrinsecus poliantur opere tectorio, ne ad aves feles habeant aut coluber accessum, et æque noxiæ prohibeantur pestes. Tabulatis insistere dormientem avem non expedit, ne suo latratur stercore; quod cum pedibus unciis adhaesit, podagram creat. Ea pernicies ut evitetor, peritæc dolantur in quadrum, ne teres levitas earum supersilientem volucrum non recipiat. Conquadratæ deinde foratis duobus adversis parietibus induuntur, ita ut a tabulato pedalis altitudinis, et inter se bipedalis latitudinis spatium distent. Hæc erit cohortalis officinæ dispositio. Carterum cohors ipsa, per quam vagantur, non tam stercore, quam uligine careat. Nam plurimum refert aquam non esse in ea nisi uno loco, quam bibant, eamque mundissimam: nam stercorosa pituitam concitat. Puram tamen servare non possis, nisi clausam vasis in hunc usum fabricatis. Sunt autem, qui aut aqua replentur aut cibo plumbei

canales, quos magis utiles esse ligneos, aut fictiles certum est. Ibi superpositis operculis clauduntur, et a lateribus super median partem altitudinis per spatia palmaria modicis forantur cavis, ita ut avium capita possint admittere. Nam nisi operculis muniuntur, quantulumcumque aquæ vel ciborum inest, pedibus everrunt. Sunt qui a superiore parte foramina ipsis operculis imponent; quod fieri non oportet. Nam supersitientis avis proluvie ventris cibos et aquam conspurcat.

IV. Cibaria galliis præbentur optima, pinsitum ordeum et vicia, nec minus cicercula, tum etiam milium, aut panicum: sed hæc ubi vilitas annonæ permittit. Ubi vero ea est carior, excreta tritici minuta commode dantur. Nam per se id frumentum, etiam quibus locis vilissimum est, non utiliter præbetur, quia obest avibus. Potest etiam lolium decoctum objici, nec minus furfures modice a farina excreti: qui si nihil habent faris, non sunt idonei, nec tantum appetuntur jejuni. Cytisi folia seminaque maxime probantur, et sunt huic generi gratissima: neque est illa regio, in qua non possit hujus arbusculæ copia esse vel maxima. Vinacea quamvis tolerabiliter pas-

ment bien, on ne doit cependant leur en donner que dans les temps de l'année où elles ne pondent point, parce qu'autrement elles pondraient rarement, et ne feraient que de petits œufs; mais rien n'empêche de les sustenter avec cette espèce de nourriture après l'automne, lorsqu'elles ont absolument cessé de pondre. Au reste, quelque espèce de nourriture qu'on leur donne pendant qu'elles seront à errer dans la cour, il faudra la partager en deux portions, dont on leur jettera l'une au commencement du jour et l'autre avant la nuit, tant afin qu'elles ne s'éloignent pas trop au sortir de leurs trébuchets, et qu'elles y reviennent de meilleure heure et avant la chute du jour par l'espérance d'y trouver à manger, qu'afin qu'on soit plus souvent à portée d'en faire la revue, parce que les troupeaux de volaille échappent aisément à la garde de celui qui les veille. Il faut aussi mettre de la pousière et de la cendre le long des murs de la cour, dans tous les endroits qui s'y trouveront couverts d'une galerie ou d'un toit, afin que les poules puissent s'en jeter sur le corps, parce que c'est ainsi qu'elles nettoient leurs plumes et leurs ailes, si toutefois nous ajoutons foi à ce que dit Héraclite d'Éphèse, que la boue sert de bain aux truies, comme la pousière ou la cendre en servent aux oiseaux de basse-cour. On doit faire sortir les poules du poulailler après la première heure du jour, et les y renfermer avant la onzième. Tels seront les soins qu'il en faudra prendre dans le temps où on leur laissera la liberté de courir, quoiqu'il n'y aura pas d'autre différence dans ceux qu'on en prendra quand elles seront renfermées dans la mue, si ce n'est qu'on ne les en laissera point sortir, mais qu'on leur donnera à manger dans l'intérieur du poulailler trois fois par jour, et que la dose en sera plus forte que celle qu'on leur donne en dehors, puisqu'on leur

donnera par jour la valeur de quatre *cyathi* de mangeaille par tête, au lieu qu'on n'en donne que deux à celles qui sont en liberté. Il faut aussi que celles qui sont renfermées trouvent un ample vestibule en dehors, où elles puissent aller se mettre au soleil, et que l'approche de ce vestibule soit défendue par des filets, de peur que les aigles ou les oiseaux de proie ne fondent sur elles. Au surplus, il n'y a de profit à faire ces dépenses et à prendre ces soins que dans les lieux où l'on peut tirer un bon prix de ces oiseaux. L'article le plus essentiel par rapport à cette espèce de troupeau, comme par rapport à tout autre, consiste dans la fidélité de celui qui est préposé à sa garde. En effet, pour peu qu'il manque à cette vertu vis-à-vis de son maître, le lucre que celui-ci retirera du poulailler ne compensera jamais, quel qu'il soit, la dépense dans laquelle il le jettera. Nous avons assez parlé de l'entretien de ces animaux; ainsi nous allons passer à d'autres objets, en suivant l'ordre que nous nous sommes prescrit.

V. Cette sorte de volaille pond d'habitude après le solstice d'hiver; les plus féconds commencent à pondre dans les lieux tempérés vers les calendes de janvier, et dans les pays froids après les ides du même mois. Mais il faut exciter leur fécondité par des nourritures convenables, pour les faire pondre de meilleure heure. On peut très-bien leur donner de l'orge à demi cuite tant qu'ils en voudront, parce qu'elle leur fera avoir de plus gros œufs, et qu'elle les fera pondre plus souvent. Il faut néanmoins assaisonner, pour ainsi dire, cette nourriture, en l'entremêlant avec des feuilles et de la graine de cypripède, parce que l'une et l'autre passent pour avoir la vertu de beaucoup augmenter leur fécondité. La dose de la nourriture qu'on leur donnera sera, comme je l'ai dit, de deux *cyathi* d'orge pour les poules

cant, dari non debent, nisi quibus anni temporibus avis ferum non edit : nam et partus rarus, et ova tardius exiguæ. Sed cum plane post autumnum cessant à feru, possunt hoc cibo sustineri. Attamen quæcumque dabitur esca per cohortem vagantibus, die incipiente, et jam in vespertini declinante, bis dividenda est, ut et mane non proptius à cubili latas evagentur, et ante crepusculum propter rari spem temporis ad officium redeant, possitque numerus capitum sæpius recognosci. Nam volatilis pecus facile custodiam pastoris deripit. Siccus etiam pulvis et cinis ubique cohortem portans vel tectum protegit, juxta parietes reponendus est, ut sit quo aves se perfundant. Nam his rebus plumam pinnaeque emolliunt : si modo credimus Ephesio Hæraclito, qui ait sic ceno, cohortales aves pulvere vel cinere lavari. Gallina post primam emitti, et ante horam decem undecimam claudi debet : cuius vagæ cultus hic, quem diximus, euit : nec tamen alius clausæ, nisi quod ea non emittitur, sed intra ornithionem ter die pascitur majore mensura. Nam singulis capitibus quaterni cyathi dimna cibaria sunt, cum

vagis [terni, vel] bini præbeantur. Hæbet tamen etiam clausa oportet amplum vestibulum, quo prodant, et ubi apricetur : idque sit rebus nimium, ne aquila vel accipiter involet. Quas impensas et curas, nisi foris, quibus harum rerum viget pretia, non expedit adhiberi. Antiquissima est autem cum in omnibus pecoribus tum in hoc volis pastio : qui nisi cum domino servat, nullus ornithionis quæstus vincit impensas. De tutela satis dictum est : nunc reliquum ordinem prospiciamus.

V. Confecta bruma parere lere id genus avium consuevit. Atque earum quæ sunt fecundissime, locis tepidioribus circa calendæ Januarias ova edere incipiunt : frigidis autem regionibus eodem mense post idus. Sed cibus idoneus fecunditas eorum elicienda est, quo maturnus partum elant. Optime præbetur ad satietatem ordinem semioctum : nam et magis facit ovorum incrementum, et frequentiores partus. Sed is cibus quasi condendus est interjectis cypripidis ac semine rjæsidem, quæ utraque maxime putantur argere fecunditatem avium. Modus autem cibationum sit, ut dixi, vagis binorum cyathorum

qui seront en liberté, pourvu qu'on y mêle quelque peu soit de cytise, soit de vesce ou de millet, à défaut de cytise. Le gardien veillera à ce que ces oiseaux aient, pour y déposer leur ponte, des retraites garnies de paille très-propre, qu'il aura soin de nettoyer de temps en temps, en y remettant de nouvelle litière et de la plus fraîche que faire se pourra, à la place de l'ancienne; sans quoi ils se trouveraient couverts de puces et d'autre vermine semblable, qu'ils apportent sur eux en rentrant dans leur retraite. Ce gardien doit être assidu et guetter les poules qui voudront pondre, et qui ne manqueront point d'avertir du moment où elles le feront, par des hoquets fréquents entrecoupés de éris perçants. Il doit donc avoir l'œil sur elles jusqu'à ce qu'elles aient pondu, et visiter aussitôt leurs retraites, pour ramasser les œufs qu'elles auront faits. Il marquera aussi jour par jour ceux qui auront été pondus dans la journée, afin de donner les plus frais à celles qui veulent couver, et que les paysans désignent par le nom de *glorientes* (poules qui gloussent). On serrera ou l'on vendra les autres œufs; mais les plus propres à être couvés sont les plus frais, quoiqu'on puisse aussi en faire couver de vieux, pourvu qu'ils n'aient pas plus de dix jours. Communément lorsque les poules ont achevé leur première ponte, elles commencent à vouloir couver vers les ides de janvier; mais il ne faut pas permettre à toutes de le faire, d'autant que les jeunes sont plus propres à pondre qu'à faire éclore des poulets: c'est pourquoi on leur fait perdre l'envie de couver, en leur passant une petite plume dans les narines. On permettra au contraire de couver à de vieilles poules qui l'auront déjà fait souvent; et il faudra s'être bien assuré préalablement de leur habitude, parce

qu'il s'en trouve qui font très-bien éclore des poulets, comme il s'en trouve d'autres qui valent mieux pour les élever quand ils sont éclos, et qu'il y en a, au contraire, qui cassent et qui mangent non-seulement les œufs des autres poules, mais les leurs propres: auquel cas il faut sur-le-champ les leur ôter. Quand les poulets qui seront éclos sous deux ou trois poules seront encore tout jeunes, il faudra les transférer sous la garde d'une seule poule, qui sera celle que l'on jugera la meilleure nourrice; mais il faut faire cette opération dès les premiers jours, et avant que la mère qu'on leur destinera, trompée par la ressemblance qui se trouvera entre ses petits et ceux des autres poules, puisse les discerner les uns d'avec les autres. Cependant il y a une mesure à garder en cela, puisqu'il ne faut pas donner à la même poule plus de trente poulets, et que l'on prétend qu'elle n'en pourrait pas nourrir un plus grand nombre. On a soin de mettre sous les poules les œufs que l'on veut leur faire couver en nombre impair, comme aussi d'en varier le nombre suivant les temps. En effet, il faut en mettre quinze et jamais plus au premier temps de l'incubation, c'est-à-dire, au mois de janvier; dix-neuf et jamais moins au mois de mars, et vingt et un depuis le mois d'avril et durant tout l'été jusqu'aux calendes d'octobre; après quoi il devient inutile de s'occuper de ce soin, parce que la plupart des poulets qui viennent à éclore pendant les froids ne peuvent pas vivre. Bien des gens pensent néanmoins que la couvée ne vaut rien même depuis le solstice d'été, parce que, quoiqu'il soit aisé d'élever les poulets venus depuis ce temps-là, ils ne prennent cependant jamais un accroissement suffisant. Quoi qu'il en soit, il faut admettre la pratique d'en élever pen-

derlei. Aliquid tamen admiscendum erit cytisi, vel si id non fuerit, vicie aut mili. Curæ autem debet esse custodi, cum parturient aves, ut habeant quam mundissimis paleis et mstrata cubilia, cupe cubile conervat, et alia stumenta quam recentissima reponat. Nam pulicibus, atque similibus animalibus replentur, quæ secum affert avis, cum ad idem cubile revertitur. Assiduum autem debet esse custos, et speculari parientes, quod se facere gallinæ testantur crebris singulilibus interjecta voce acuta. Observare itaque dum edant ova, et confestim circumire oportet modum. Neque enim debet major esse quam triginta capitum. Negant enim hoc amplius gregem posse ab una nutrix. Numerus ovarum, quæ subijciuntur, impar observatur, nec semper idem. Nam primo tempore, id est mense Januario, quindecim, nec unquam plura subijci debent: Martio XIX, nec his pauciora: unum et viginti Aprili: tota deinde æstate usque in calendis Octobris totidem. Postea supervacua est hujus rei cura, quod trigrivus exclusi pulli plerumque intereunt. Plerique tamen etiam ab æstivo solstitio non putant bonam pullationem, quod ab eo tempore etiam si facilem educationem habent, justum tamen non capiunt incrementum.

Veteranas igitur aves ad hanc rem eligi oportebit, quæ jam sæpius id fecerint; moresque earum maxime pernosci, quoniam alia melius excludunt, alia editos pullos commodius educant. At e contrario quædam et sua et aliena ova comminuant atque consumunt, quod facientium profectus subnotare convenit. Pulli autem diurni aut trium avium exclusi, dum adhuc teneri sunt, ad unam, quæ sit melior nutrix, transferri debent, sed primo quoque die, dum mater suos et alienos propter similitudinem discoscere non potest. Verumtamen servare oportet modum. Neque enim debet major esse quam triginta capitum. Negant enim hoc amplius gregem posse ab una nutrix. Numerus ovarum, quæ subijciuntur, impar observatur, nec semper idem. Nam primo tempore, id est mense Januario, quindecim, nec unquam plura subijci debent: Martio XIX, nec his pauciora: unum et viginti Aprili: tota deinde æstate usque in calendis Octobris totidem. Postea supervacua est hujus rei cura, quod trigrivus exclusi pulli plerumque intereunt. Plerique tamen etiam ab æstivo solstitio non putant bonam pullationem, quod ab eo tempore etiam si facilem educationem habent, justum tamen non capiunt incrementum.

dant l'été dans le voisinage des villes, ou les poullets pris sous l'aile de leur mère se vendent très-cher. Il faut aussi, lorsque l'on donne des œufs à couver, avoir toujours l'attention de ne le faire que quand la lune croît, et depuis son dixième jour jusqu'à son quinzième, parce que c'est ordinairement le meilleur temps pour les donner à couver, et qu'il est en outre essentiel de ménager cette opération de façon que la lune soit encore croissante dans le temps que les poullets viendront à éclore. Il faut vingt-un jours pour que les œufs de poules s'animent et qu'ils soient configurés en oiseaux, mais il en faut un peu plus de vingt-sept pour ceux de paons et d'oies. Si l'on est dans le cas de donner de ces derniers à couver à des poules, on commencera par les leur laisser couver pendant dix jours avant d'y joindre ceux de poules, qu'on leur donnera au nombre de quatre ou de cinq au plus, ayant soin de choisir les plus gros, parce que de petits œufs ne donnent jamais que de petite volaille. En outre, quand on vendra faire éclore un plus grand nombre de mâles que de femelles, on fera couver les plus longs œufs et les plus pointus; au lieu qu'on fera couver les plus ronds lorsqu'on vendra avoir plus de femelles. Voici la méthode de faire couver des œufs, telle qu'elle a été donnée par ceux qui apportent le plus grand scrupule dans ce genre d'administration. Ils commencent par choisir à cet effet les retraites les plus secrètes, afin que les mères qui seront occupées à couver n'y soient point inquiétées par les autres poules; ensuite ils les nettoient avec soin avant de rien étendre dessus; puis ils parfument la paille qu'ils ont dessein d'y étendre avec du soufre et du bitume, et font degoutter dessus une torche allumée. Lorsque cette paille est ainsi corrigée, ils

l'arrangent dans ces retraites, en y creusant des nids de façon que les poules, soit en s'y rendant, soit en les quittant, ne puissent pas faire rouler ni tomber leurs œufs. Il y a même un très-grand nombre de personnes qui mettent sous cette paille un peu d'herbe et de sétons de laurier, ainsi que des goussets d'aïl et des clous de fer: toutes choses qu'ils regardent comme des préservatifs contre le tonnerre, qui gâte les œufs et tue les poullets à demi formés, avant qu'ils aient toutes leurs parties développées. Celui qui met les œufs sous la poule se garde bien de les arranger dans le nid l'un après l'autre avec la main; mais il les porte tous dans une petite auge de bois, et les coule ensuite tout doucement dans le nid qu'il a préparé pour les recevoir. Il faut mettre de la mangeaille auprès des poules qui couvent, afin que, ne souffrant point de la faim, elles restent dans leurs nids avec plus d'attaché, et de peur que, si elles s'en éloignaient trop, leurs œufs ne vinssent à se refroidir. Quoiqu'elles les retournent elles-mêmes avec leurs pattes, il faut cependant que celui qui est chargé de ce soin en fasse la revue lorsque les mères seront sorties du nid, et qu'il les retienne, tant afin qu'ils s'animent facilement, en prenant de la chaleur par tous les côtés également, que pour retirer ceux qu'elles pourraient avoir endommagés ou cassés avec leurs ongles. Quand cela sera fait, il examinera au bout de dix-neuf jours si les poullets ont percé la coque des œufs avec leurs petits becs, et il écouterá s'ils piaillent ou gloussent: parce qu'il arrive souvent que l'épaisseur de la coque les empêche d'en sortir. C'est pourquoi il faudra tirer avec la main les petits poullets qui tiendront en dedans des œufs, et les mettre sous la mère, afin qu'elle les chauffe, sans cependant continuer

Verum suburbanis locis, ubi a matre pulli non exiguis pretiis veniunt, probanda est astricta educatio. Semper autem, cum supponantur ova, considerari debet, ut luna crescente a decima usque ad quintadecimam id fiat. Nam et ipsa suppositio per hos tres dies est commodissima; et sic administrandum est, ut rursus cum excluduntur pulli, luna crescat. Diebus quibus animantur ova, et in speciem volucrum conformantur, ter septenis opus est gallinæ generi. At pavonino et anserino, paulo amplius per novenis. Quæ si quando fuerint supponenda gallinis, prius eas in umbra decem diebus testibus alienigenis patiuntur. Tum denum sui generis quatuor ova, nec plura quam quinque fovenda recipiunt. Sed et hæc quæ maxima non ex pusillis aves immittæ nascuntur. Cum deinde quis volet quam plurimos nates excludi, longissima quæque et acutissima ova subjiciet: et rursus, cuma feminas, quam rotundissima. Supponendi autem consuetudo tradita est ab eis, qui religiosius hæc administrant, eusmodi. Primum cum secretissima cubila eligant, ne inclementes matres ab aliis avibus importentur: deinde antequam consternant ea, diligèter emundant, pabesque, quas substratum sunt, sulphure et bitumine atque

ardente tela perstruant, et expiatis cubilibus injiciunt, ita factis convatis nidis, ne [ubi] involutibus, aut [etiam] desiliatibus exoluta decedant ova. Plurimè etiam infra cubilum stramenta granum aliquid, et ramulos lauri, nec minus alii capita cum clavibus ferreis subijciunt: quæ cuncta remedia creduntur esse adversus tonitrua, quibus vitantur ova, pulque semiformes intermuntur ante quam tota partibus suis consumantur. Servat autem qui subjicit, ne singula ova in cubili manu componat, sed totam ovorum arceam in alveolum ligneum confert, deinde moveri cum laute in præparatum nidum transfundat. In cubilibus, ubi non gallinis prætèta ponedis est cubus, ut saltem studiosius nidus munimentur, neve longius exagitate refrigerent ova, quæ quamvis per libris ipse convectent, aviaris tamen cum desierint matres, cum mure debet, ac manu versare, ut asperius calore concepto facile emittantur. Quin etiam si quæ incubus læsa vel fracta sunt, ut reoveat. Idque cum fecerit, die undevigesimo animadvertat, an pulli testellis ova perbiderint, et auscultet, si pipiant. Nam sæpe propter custoditum putaminum compere non queunt. Itaque fuerit si pullos manu eximere oportebat, et matra fovendos subi-

cette manœuvre plus de trois jours de suite. Car tout ceuf dans lequel on n'entend point de glousse-ment au bout de vingt un jours ne renferme point d'être qui ait vie, et il faut alors le tirer de dessous la poule, afin qu'elle ne soit pas retenue trop longtemps à le couvrir par une vaine espérance de le voir éclore. Il ne faut pas enlever les poullets à leur mère à mesure qu'ils seront éclos un à un, mais il faut les laisser un jour avec elle dans le nid, et les empêcher de boire et de manger jusqu'à ce qu'ils soient éclos tous. Le lendemain du jour où toute la couvée sera éclos, voici comme on les retirera du nid. On les mettra sur un crible qui aura déjà servi à passer de la vesce ou même de l'ivraie; après quoi on les parfumera avec de la fumée de branches de pouliot, qu'on brûlera à cet effet, parce que cette plante passe pour avoir la vertu de préserver les jeunes poullets de la pépie, qui les tue de très-bonne heure; ensuite on les renfermera sous une cage avec leur mère, et on les y nourrira modérément de farine d'orge cuite dans de l'eau, ou de farine de blé *adorea* qu'on détrempera avec du vin, parce qu'il faut surtout éviter qu'ils ne prennent quelque indigestion. C'est pour cela qu'on les renferme au bout de trois jours dans une cage avec leur mère, et qu'on les tâte tous avant de les en faire sortir pour prendre de nouvelle nourriture, afin de voir s'ils n'en ont pas qui soit restée de la veille dans leur gosier. En effet, s'ils n'ont pas le jabot vide, c'est une preuve d'indigestion; auquel cas on doit les empêcher de manger, jusqu'à ce que leur digestion soit achevée. Il ne faut pas non plus permettre aux jeunes poullets de s'écarter trop loin; mais il faut les retenir auprès de leur cage, en les nourrissant de farine d'orge jusqu'à ce qu'ils soient fortifiés, et prendre garde qu'ils ne soient atteints du souffle des serpents, dont l'odeur est

si pestilentielle pour ces animaux qu'elle les fait infailliblement mourir. On prévient cet accident en brûlant souvent auprès d'eux de la corne de cerf, ou du galbanum, ou des cheveux de femme, parce qu'ordinairement la fumée de toutes ces matières chasse au loin ces animaux pestilentiels. Mais il faut aussi avoir soin qu'ils soient toujours maintenus dans une chaleur modérée, parce qu'ils ne peuvent supporter ni le chaud ni le froid; aussi la meilleure méthode est-elle de les tenir enfermés avec leur mère dans l'intérieur du poulailler, et de ne leur laisser la liberté de courir qu'au bout de quarante jours. Il faut encore les prendre souvent entre les mains, dans les premiers jours du temps que l'on peut considérer comme leur enfance, et leur plumer le dessous de la queue, de peur que la fiente venant à salir les plumes de cette partie, elles ne s'endurcissent, et ne finissent par boucher les conduits naturels. Il arrive même souvent que, quelque précaution que l'on prenne à cet égard, leur ventre n'a point d'issue pour se vider, auquel cas on le perce avec une plume pour faciliter l'expulsion de leurs excréments. Il faudra aussi empêcher que la pépie ne devienne funeste tant aux poullets lorsqu'ils seront devenus forts, qu'aux mères elles-mêmes. A cet effet on leur donnera de l'eau très-pure dans des vases très-propres, et on parfumera toujours les poulaillers, en les nettoyant de façon qu'il n'y reste point de fiente. Si malgré ces précautions ils sont atteints de cette maladie, il y a des personnes qui leur fourrent dans le gosier des gosses d'ail détrempées dans de l'huile tiède. D'autres leur versent de l'urine d'homme tiède dans le bec, qu'ils tiennent bien serré, jusqu'à ce que l'amertume de cette liqueur les force de rejeter par les narines le résultat des nausées occasionnées par cette maladie. Il est encore bon de leur

cere, idque non amplius triduo facere. Nam post mimum et vigesimum diem silentia ova carent animalibus: eaque removenda sunt, ne incubans inani spe diutius detineatur efficta. Pullos autem non oportet singulos, ut quisque natus sit, tollere, sed uno die in cubili suæ cum matre, et aqua cibique abstinere, dum omnes excludantur. Postero die, cum grex fuerit effectus, hoc modo deponitur. Cribro vicario, vel etiam foliario, qui jam fuerit in usu, pulli superponantur, deinde pulegi surculis funigantur. Ea res videtur prohibere pituitam, quæ celerime teneros interficit. Post hæc cavea cum matre claudendi sunt, et farre ordeaceo cum aqua incocto, vel adoreo farre, vino resperso modice alendi. Nam maxime cruditas vitanda est: et ab hoc jam tertia die cavea cum matre continendi sunt, priusque, quam emittantur ad recentem cibum, singuli tentandi, ne quid hesterni habeant in gutture. Nam nisi vacua est ingluviæ, cruditas significat, abstinere debent, dum concoquant. Longius autem non est permittendum teneris evagari, sed circa caveam continendi sunt, et farina ordeacea pascendi dum

corroborentur: cavendumque ne a serpentibus adflectantur, quarum odor tam pestilens est, ut infernal universos. Id vitatur sæpius incenso cornu cervino, vel galbano, vel muliebri capillo; quorum omnium fere odoribus prædicta pestis submovetur. Sed et curandum erit, ut tepide habeantur. Nam nec calorem nec frigus sustinent. Optimumque est intra officinam clausos haberi cum matre, et post quadragesimum diem potestatem vagandi fieri. Sed primis quasi infantie diebus pertractandi sunt, plumæque sub cauda clunibus detrahende, ne stercore inquinatæ dureant, et naturalia præcludant. Quod quavis caveatur, sæpe tamen event, ut alvus exitum non habeat. Itaque pinna pertunditur, et iter digestis cibis præbetur. Sed et jam validioribus tactis, atque ipsis matribus etiam vitanda pituitæ perniciæ erit. Quæ ne fiat, mundissimis vasis et quam purissimam præbebinus aquam: nec minus gallinaria semper fumigabimus, et emundata stercore liberabimus. Quod si tamen pestis permanserit, sunt qui spicas alii tepido madefactas oleo faucibus inserant. Quidam hominis urina tepida rigant ora, et tandem compri-



donner de cette vigne que les Grecs appellent *ἀγρία σταφυλή*, mêlée avec leur nourriture, ou broyée et jetée dans l'eau qu'ils doivent boire. Ces remèdes ne s'emploient néanmoins que dans le temps où la maladie n'est pas encore forte : car si lapepie enveloppe l'œil, et que les poulets refusent toute nourriture, on leur ouvre les joues avec un fer, et on en exprime tout le pus qui est rassemblé sous les yeux, après quoi on saupoudre la plaie avec un peu de sel égrugé. Cette maladie leur vient communément lorsqu'ils ont souffert du froid ou de la faim, de même que lorsqu'ils ont bu en été de l'eau qui a croupi dans les cours, ou qu'on leur a laissé manger des figues ou des raisins verts, quoiqu'ils n'en aient pas été rassasiés. Ce sont en effet toutes nourritures qu'il faut leur refuser : or, pour les en dégoûter, il suffira de leur présenter, quand ils auront faim, une grappe de raisin sauvage vert cueilli dans des buissons, après l'avoir fait cuire avec de la fine farine de froment. Effectivement ces oiseaux, offensés par le goût de ce fruit, feront ensuite peu de cas de quelque espèce de raisin que ce puisse être. Il en sera de même de la figue sauvage, qui, mise dans leur mangeaille après avoir été cuite, leur donnera également du dégoût pour les figues. Il faut aussi suivre par rapport à ce bétail l'usage qu'on pratique par rapport aux autres bestiaux, et qui consiste à choisir les meilleurs d'entre ces animaux et à vendre les moins bons, de façon que le nombre s'en trouve diminué toutes les années en automne, temps auquel ils cessent de rapporter du profit. On se défera donc des vieilles poules, c'est-à-dire, de celles qui aurent trois ans passés, ainsi que de celles qui seront peu fécondes ou qui ne seront pas bonnes nourrices, et particulièrement de celles qui seront habituées à manger leurs propres œufs

ou ceux des autres. On se défera encore de celles qui auront commencé à chanter et même à gratter la terre à la mode des mâles, et enfin des poulets tardifs, qui, n'étant éclos qu'après le solstice, n'auront pas pu prendre tout leur accroissement. Quant aux mâles, on ne suivra pas la même méthode, et l'on conservera au contraire ceux d'entre eux qui seront bons, tant qu'ils seront en état de coquer les poules, d'autant que l'on trouve bien peu de bons coqs. Il faut aussi retrancher aux poules les nourritures coûteuses dans le temps où nous avons dit qu'elles cessaient de pondre, c'est-à-dire, depuis les ides de novembre. On se contentera de leur donner alors du marc de raisin, qui suffira pour les nourrir comme il faut, pour peu qu'on y joigne de temps en temps des criblures de froment.

VI. La conservation des œufs pendant un long espace de temps est encore un soin qui n'est pas étranger à la matière que nous traitons. On les garde fort bien pendant l'hiver en les enveloppant de paille, et en été en les tenant dans du son. Quelques personnes commencent par les couvrir pendant six heures de sel égrugé, de sorte qu'elles ne les enfonceent dans la paille ou dans le son qu'après les avoir essayés. D'autres entassent par-dessus des fèves avec leur peau, et beaucoup même y entassent des fèves moulues : d'autres enfin les font durcir dans de la saumure chaude. Mais si le sel, égrugé ou non, préserve d'un côté les œufs de la corruption, d'un autre côté il diminue leur grosseur, en empêchant qu'ils ne restent pleins, ce qui éloigne l'acheteur. Aussi ceux même qui ne font que les tremper dans de la saumure ne les conservent-ils jamais dans leur entier.

VII. Quoique l'engrais des poules soit plutôt du

minuat, dum eas amaritudo cogat per nares emolui pituita nascentem. Uva quoque, quam Greci *ἀγρία σταφυλή* vocant, cum cibo mista potest ; vel eadem pertita, et cum aqua potui data. Atque hac remedia medicorum laborantibus adhibentur. Nam si pituita circumvenit oculos, et jam oculos avis respuit, ferro resciuntur genae, et coacta sub oculis sames omnis exprimitur : atque ita paulum triti salis vulneribus infunditur. Id porro vitium maxime nascitur cum frigore et penuria cibi laborant aves : item cum per arstem consistens in cohortibus aqua potatur, item cum hinc aut uva immatura nec ad satietatem permissa est, quibus scilicet cibis abstinentia sunt aves : eosque ut fastidium efficit uva laboriosa de vepribus immatura lecta, quae cum farre triticeo minuto cocta obliquiter esumentibus, ejusque sapore offensa aves omnem expectantur ovam. Summis ratio est etiam capricii, quae decet cum cibo praebetur avibus, et ita hic fastidium eriat. Mos quoque, sicut in ceteris pecunibus, eligendi quancumque optimam et deteriorum vendendi, servetur etiam in hoc genere, ut per autumnum tempus omnibus annis, cum fructus eorum cessat, numerus quoque

minuatur. Submovebimus autem veleres, id est, quae trimatum excesserunt : item quae aut parum fructuosa, aut parum bone nutritrices sunt, et praecipue quae ova vel sua vel aliena consumunt : nec minus, quae velut mares cantare, atque etiam calere coeperunt : item serotini pulli, qui ab solstitio nati capere justum incrementum non poterunt. In masculis autem non eadem ratio servatur : sed tamdiu postmodum generosos, quamdiu feminas implere poterunt. Nam rarior est in his avibus mariti hontas. Eodem quoque tempore cum parere desinant aves, id est, ab idibus Novembribus pretiosiores cibi subtrahendi sunt, et vinacea praebenda, quae satis commodè pascent, adjectis interdum tritici excrementis.

VI. Ovorum quoque longioris temporis custodia non aliena est huic curae : quae commodè servantur per haemem, si paleis obruas, arctate, si turribus. Quidam prius trito sale sex horis adoperunt, deinde ebunt, atque ita paleis aut turribus obducunt. Nonnulli solida, multi etiam fusa laba coagulant : alii salibus integris adoperiunt : alii muria tepetata durant. Sed omnis sal, quem admodum non patitur pulviscere, ita minuit ova, nec

ressort d'un volailler que de celui d'un homme de la campagne, j'ai cependant cru devoir en donner la méthode, par la raison que la pratique n'en est pas difficile. Il faut avoir pour cela un lieu très-chaud, et dans lequel il pénètre très-peu de jour. On y mettra les poules renfermées chacune dans des cages très-étroites, ou dans des paniers suspendus en l'air, de façon qu'elles y soient resserrées au point de ne pouvoir pas se remuer. Mais il y aura une ouverture à chacun des deux côtés opposés de cette cage ou de ce panier, de façon qu'elles puissent passer la tête par l'une de ces ouvertures, et le derrière ainsi que la queue par l'autre, afin de pouvoir prendre leur nourriture et en rendre le superflu lorsqu'elle sera digérée, sans se salir avec leur fiente. On étendra sous elles de la paille très-propre ou du foin mollet, c'est-à-dire, du regain, parce que, si elles étaient couchées durement, elles n'engraisseraient pas facilement. On leur arrachera toutes les plumes de la tête, ainsi que celles de dessous les ailes et celles des cuisses, tant afin qu'il ne s'y engendre point de vermine, qu'afin que la fiente ne leur occasionne pas d'ulcères aux parties. On leur donne pour nourriture de la farine d'orge, que l'on paîtrit après l'avoir arrosée d'eau, et dont on fait des boulettes qui servent à les engraisser. On ne doit cependant leur en donner qu'avec ménagement les premiers jours, et jusqu'à ce qu'elles soient habituées à en digérer une plus grande quantité, parce qu'il faut surtout éviter les indigestions, et ne leur donner par conséquent qu'autant de nourriture qu'elles en pourront digérer. Il faut même éviter de leur en donner de nouvelle avant d'avoir tâté leur jabot, et de s'être assuré qu'il n'y en reste point d'ancienne. Lorsqu'ensuite elles seront ras-

sasiées, on descendra la cage, et on les en laissera tant soit peu sortir : non pas néanmoins pour leur permettre de courir, mais plutôt pour leur donner la liberté de chercher avec le bec la vermine qui peut les piquer ou les mordre. Voilà à peu près la méthode que suivent communément ceux qui engraisent la volaille. Car pour ceux qui ne tiennent pas à engraisser des poules, mais qui veulent encore les attendrir, ils versent de l'hydromiel nouveau sur la farine que nous avons indiquée, pour les en faire ensuite. Quelques-uns les engraisent avec du pain de froment trempé dans un quart de bon vin sur trois quarts d'eau. Une poule que l'on a commencée à mettre à l'engrais le premier jour de la lune (attention qu'il faut aussi avoir) se trouvera parfaitement engraisée le vingtième. Mais s'il arrive qu'elle se dégoûte de cette nourriture, il faudra lui en diminuer la dose pendant autant de jours qu'il y en aura d'écoulés depuis qu'on aura commencé à l'engraisser, de façon néanmoins que toute la durée de l'engraissement n'aille point jusqu'au vingt-cinquième jour de la lune. Au surplus, une des premières attentions qu'il faudra avoir consistera à réserver les plus grandes poules pour les tables les plus délicates : c'est le moyen d'être bien dédommagé de sa peine et de sa dépense.

VIII. On emploie avec succès la même méthode pour rendre très-gras les pigeons ramiers ainsi que ceux de volière, quoiqu'il n'y ait pas autant de profit à engraisser ces sortes d'oiseaux qu'à les élever. En effet, c'est encore un genre de soin qui n'est pas étranger à la bonne économie d'un homme de la campagne, que celui de se pourvoir de ces animaux. Au reste, il y a moins d'embarras à les élever dans des contrées éloi-

sinat plena permanere : que res omentem deterret. Itaque in mariam quidem qui demittunt, integritatem ovorum conservant.

VII. Pinguem quoque facere gallinam, quamvis factoris, non rustici sit officium, tamen quia non agre contingit, præcipiendum putavi. Locum ad hanc rem desideratur maxime calidus, et minimi humidus, in quo singulae caveis angustioribus vel sportis inclusæ pendeant aë, sed ita coarctatæ, ne versari possint. Verum habeant ex utraque parte foramina : unum, quo caput exoritur ; alterum, quo caeca clinesque ; ut et cibos capere possint, et eos digestos sic edere, ne stercore coquinaentur. Substernatur autem mundissima palea, vel molle fenum, id est, eordum. Nam si dure cubant, non facile pinguescunt. Pluma omnis e capite et sub alis atque clunibus detergetur : illic, ne pediculum creet ; hic, ne stercore loca naturalia exoriet. Cibum autem præbetur ordeacea farina, quæ cum est aqua conspersa et subacta, formantur offæ, quibus aves saginantur. Ex tamen primis diebus dari parcius debent, dum plus concouere consuecant. Nam eruditas vitanda est maxime, tantumque præbendum, quantum digere possint : neque ante recens admovenda est, quam

tentato gutture apparuerit nihil veteris escæ remansisse. Cum deinde satiata est avis, paululum deposita cavea dimittitur, sed ita ne vagetur, sed potius, si quid est quod eam stimulet aut mordeat, rostro persequatur. Itac enim fere communis est cura farientium. Nam illi qui volunt non solum opimas, sed etiam teneras aves efficere, mulsea recente aqua prædicti generis farinam conspergunt, et ita faciunt : nonnulli tribus aquæ partibus unam boni vini miscent, mæfactoque triticeo pane obesant avem ; quæ prima luna (quoniam id quoque custodiendum est) saginari crepta, vigesima pergliscit. Sed si fastidiet cibum, totidem diebus minime oportebit, quo jam factura processerit : ita tamen, ne tempus omne opimandi quintam et vigesimam lunam superveniat. Antiquissimum est autem maximam quamque avem lautioribus epulis destinare. Sic enim digna merces sequitur operam et impensam.

VIII. Itac eadem ratione palumbos columbosque celares pinguiissimos facere contingit : neque est tamen in columbis faciendis tantus reditus, quantus in educandis. Nam etiam horum possessio non abhorret a cura boni rustici. Sed id genus minore tutela pascitur longinquis

guées, parce qu'on les y laisse sortir librement, et qu'ils reviennent habituellement aux lieux qu'on leur y assigne sur le haut des tours ou dans des bâtiments très-élevés, moyennant des fenêtres qu'on y laisse ouvertes, et à travers lesquelles ils passent pour aller chercher leur nourriture. On leur y donne à la vérité pendant deux ou trois mois de la nourriture qu'on a soin d'avoir en réserve; mais pendant les autres mois ils se nourrissent eux-mêmes des grains qu'ils trouvent dans les champs; au lieu qu'ils ne pourraient pas le faire également dans le voisinage des villes, où ils sont exposés à tomber dans les pièges de toute espèce que leur tendent les oiseleurs. C'est pourquoi on doit, dans ce dernier cas, les nourrir à la maison, en les enfermant dans un endroit de la métairie qui ne soit ni à fleur de terre ni froid, c'est-à-dire, sur un plancher construit en un lieu élevé, et exposé au midi d'hiver. On en creusera les murs, pour y disposer des rangées de nids de la manière que nous avons déjà prescrite en parlant du poulailler, et qu'il est inutile de répéter ici. Si l'on ne juge pas à propos de suivre cette méthode, on enfoncera dans les murs des corbeaux sur lesquels on mettra des planches, qui porteront ou des cases dans lesquelles ces oiseaux feront leurs nids, ou des seules de terre cuite, précédées de vestibules qu'ils auront à traverser avant de parvenir à leurs nids. On doit revêtir tout le colombier ainsi que les nids mêmes des pigeons d'un enduit blanc, parce que cette couleur est celle qui plaît le plus à cette espèce d'oiseaux. Il faut également en lisser les murailles en dehors, et principalement aux environs de la fenêtre, qui sera placée de façon que le soleil l'éclaire pendant la plus grande partie des jours d'hiver, et qui donnera dans une cage assez ample et garnie de filets,

pour empêcher les oiseaux de proie d'y entrer. Cette cage servira d'asile aux pigeons, qui sortiront du colombier pour se mettre au soleil, en même temps qu'elle donnera, aux mères qui couvent leurs œufs ou leurs petits, la faculté de prendre l'air au dehors, ce qui leur est nécessaire pour empêcher que l'espèce de servitude à laquelle les réduirait une gêne continuelle ne les chagrine au point de tomber malades. En effet, il leur suffit de voltiger tant soit peu autour des bâtiments pour s'égarer et se reposer, et pour retourner ensuite avec plus d'ardeur à leur couvée, qui ne leur permet pas de s'enfuir, ni même de s'écarter trop loin. Les vases dans lesquels on mettra leur eau doivent être semblables à ceux des poules, c'est-à-dire qu'ils doivent être percés de trous assez grands pour que les pigeons puissent passer leurs cous à travers pour y boire, sans cependant pouvoir y passer le corps au cas qu'ils veulent s'y baigner, parce qu'il ne leur est pas avantageux de se baigner, par rapport aux œufs, et aux petits qu'ils sont le plus souvent occupés à couvrir. Au reste, il faudra repandre leur mangeaille le long du mur, parce que c'est ordinairement la seule partie du colombier où il n'y a point de fiente. La vesse ou l'ers, ainsi que la petite lentille, le millet et l'ivraie, et même les ériblures de froment ou toute autre espèce de légumes dont on nourrit également les poules, passent pour être la meilleure nourriture de ces animaux. Il faut balayer de temps en temps le colombier et le nettoyer, parce que plus il sera propre, plus le pigeon paraîtra gai, d'autant que c'est un oiseau si difficile à contenter, que souvent il prend sa demeure en aversion, et finit même par la quitter quand il a la faculté de s'envoler, ce qui arrive fréquemment dans les pays où on lui laisse une liberté entière. Voici un pré-

regionibus, ubi liber egressus avibus permittitur: quoniam vel summis turribus, vel editissimis adificiis assignatas sedes frequentant patentibus fenestris, per quas ad requiendos cibos evolvunt. Omolus tamen aut tribus mensibus acceptant conditiva cibaria. ceteris seipsas pascent seminibus agrestibus. Sed hoc suburbanis locis facere non possunt, quoniam intercipiuntur variis acupum insidiis. Itaque clausæ intra tectum pasci debent, nec in plano villæ loco, nec in frigido: sed in edito fieri tabulatum oportet, quod aspiciat hibernum meridiem. Usque parietes, ne jam de ta timeamus, ut in ornithione præcepimus, continuis cubilibus excaventur: vel si non ita competit, pavillis adactis tabule superponentur, quæ vel locumenta, quibus nidificant aves, vel betula columbaria recipiant, præpositis vestibulis, per quæ ad cubilia perveniunt. Totus autem locus et ipse columbarum celle polui debent albo tectore, quoniam ex colore præcipue delectatur hoc genus avium. Nec minus extrinsecus levigari parietes, maxime circa fenestram: et ea sit ita posita, ut majore parte hi-bernæ diei solem admittat, habeatque appositam satis amplam cavam retibus emittant, quæ excludat accipi-

tres, et recipiat egredientes ad apricationem columbas, nec minus in agros mittat matricas, quæ ovis vel pullis incubant, ne quasi gravi perpetuæ custodiæ servitio contristatæ senescant. Nam cum paulum circa aditicia volitaverint, exhibitate recreantur, et ad futuræ suæ vegetioris redeunt, propter quos ne longius quidem evagari aut fugere conantur. Vasa, quibus aqua præbetur, similia esse debent gallinaris, quæ colla libentium admittant, et cupientes lavari propter angustias non recipiant. Nam id facere eas nec ovis nec pullis, quibus plerumque incubant, expedit. Ceterum cibos juxta parietem convenit spargi, quoniam fore partes eie columbarum tenet stercore. Commodissima cibaria putantur vicia, vel ervum, tum etiam lentacula, minisque et lolium, nec minus excreta tritici, et si qua sunt alta legumina, quibus etiam gallinæ aluntur. Locus autem subinde converti et emundari debet. Nam quanto est cultior, tanto leior avis conspicitur, eoque tam fastidiosa est, ut sepe sedes suæ perosa, si detur avolandi potestas, relinquat. Id quod frequenter in his regionibus, ubi liberos habent egressus, accidere solet. Id ne fiat, vetus est Democriti præceptum. Genus accipitris timmenklum vocant

cepte ancien donné par Démocrite, pour obvier à cet accident. Il y a une espèce d'oiseau de proie, appelé *tinnunculus* (crécerelle) par les gens de la campagne, qui fait communément son nid dans les bâtiments. On enferme donc les petits de cet oiseau tout vivant dans les pots de terre, que l'on enduit de plâtre après les avoir couverts, et on suspend ces pots dans les coins du colombier; au moyen de quoi les pigeons s'attachent si fort au même lieu, qu'ils ne l'abandonnent plus jamais. Il faut choisir, pour en élever d'autres, les pigeons qui, sans être ni vieux ni trop jeunes, sont forts de corps, et avoir l'attention, autant que faire se peut, de ne jamais séparer, les uns des autres, les petits d'une même couvée, parce qu'ordinairement, quand ils sont ainsi mariés ensemble, ils donnent un plus grand nombre de couvées; ou si on les sépare, il faut au moins éviter de marier ensemble des pigeons d'espèces différentes, tels que ceux d'Alexandrie et ceux de la Campanie, parce que ces animaux s'attachent moins à ceux qui ne leur ressemblent point qu'à ceux de leur espèce, et que des lors ils s'accouplent rarement, et souvent ne pondent point. Par rapport à leur plumage, on n'a pas approuvé dans tous les temps la même couleur, et les avis sont encore aujourd'hui partagés là-dessus: c'est pourquoi il n'est pas aisé de dire quelle est la meilleure. La couleur blanche, que l'on rencontre communément partout, n'est pas trop du goût de certaines personnes; il est vrai qu'elle n'est pas dans le cas d'être rejetée dans les pigeons que l'on tient renfermés; mais on ne saurait trop la désapprouver dans ceux qu'on laisse en liberté, parce qu'elle se fait remarquer très-aisément des oiseaux de proie. Pour leur fécondité, quoiqu'elle soit très-inférieure à celle des poules, elle est néanmoins d'un produit encore plus grand que la leur, puisque, quand ils sont bons, ils élèvent des petits jusqu'à huit fois par an, et

que l'argent qui revient de ces élèves peut remplir le coffre-fort du propriétaire, ainsi que M. Varron, cet excellent auteur, nous le certifie en disant que chaque paire de pigeons se vendait communément mille *sestertii* de son temps, quoique les mœurs fussent alors plus austères qu'elles ne le sont à présent. En effet, notre siècle nous forcerait à rougir pour lui si nous ajoutions foi à ce qu'on raconte, qu'il se trouve des gens qui payent une paire de pigeons jusqu'à quatre mille *nummi*. Ce n'est pas au reste que ceux qui dépensent ainsi un argent énorme pour avoir en leur possession des choses de pur agrément, ne soient encore plus excusables à mes yeux, que ceux qui épuisent le Phase du Pont et les étangs Scythiques des Palus-Mécotides pour satisfaire leur gloutonnerie. Aujourd'hui même on pousse les choses jusqu'à se donner, au milieu de son ivresse, des rapports causés par les oiseaux du Gange et de l'Égypte. On peut aussi faire des engrais dans un colombier, ainsi que nous l'avons dit, puisque si l'on a des pigeons stériles ou qui soient d'une vilaine couleur, on les engraisse comme les poules. Il est plus aisé de le faire quand ils sont sous leurs mères et tandis qu'ils sont jeunes; on attend pour cela qu'ils soient devenus un peu forts, sans néanmoins qu'ils aient commencé à voler; et il suffit alors de leur ôter quelques plumes et de leur briser les pattes, afin qu'ils se tiennent tranquilles dans le même lieu, et de donner à manger copieusement à leurs mères, de façon qu'elles ne manquent pas de nourriture tant pour elles que pour leurs petits. Quelques personnes se contentent de leur attacher légèrement les pattes, parce qu'elles s'imaginent qu'en les cassant elles leur causeraient une douleur dont la maigreux pourrait devenir la suite. Mais cette méthode n'est point du tout favorable à leur engraissement, parce que, tant qu'ils font des efforts pour détacher leurs liens, ils ne

rustici, qui fere in adificiis nidos facit. Ejus pulli singuli fœtibus ovis conduntur, spirantibusque opercula superponuntur, et gypso lita vasa in anculis columbariis suspenduntur: quæ res avibus amorem loci sic conciliat, ne nunquam deserant. Eligenda vero sunt ad educationem neque vetula, nec nimium novella; sed corporis maximi: curandumque, si fieri possit, ut pulli, quoniam admodum exclusi sunt, nunquam separentur. Nam fere si sic maritatae sunt, plures educant totius. Sin aliter, certe ne alieni generis conjungantur, ut Alexandriæ et Campaniæ. Minus enim impares suas diligunt, et ideo nec multum inveniunt, nec sapius fecunt. Plumæ color non semper, nec oculis idem probatus est: atque ideo qui sit optimus, non facile dictu est. Albus, qui ubique vulgo conspicitur, a quibusdam non nimium laudatur; nec tamen vitari debet in iis, quæ clauso continentur. Nam in vagis maxime est improbandus, quod eum facillime speculator accipiter. Fœcunditas autem, quamvis longe minor sit quam est gallinæ, majorem tamen refert questum. Nam et octies

anno pullos educat, si est bona matrix; et pretiis eorum domini complent arcam, sicut eximus auctor M. Varro nobis affirmat, qui prodidit etiam illis severioribus (suis) temporibus paria singula millibus singulis sestertiorum solita venire. Nam nostri pudet seculi, si credere volumus, inveniri qui quaternis millibus minimum binas aves mercantur. Quamquam vel hos magis tolerabiles putem, qui oblectamenta deliciarum possidendi habendique causa gravi ære et argento pensent, quam illos qui Ponticum Phasim et Scythiæ stagna Mæotidis erant. Jam nunc Gægeticas et Ægyptias aves temerenter erant. Potest tamen etiam in hoc avario, sicut dictum est, sagina exerceri. Nam si que steriles aut sordidi coloris interveniunt, similiter ut gallinæ faciuntur. Pulli vero facilius sub matribus pinguescent, si jam firmis, prius quam subvolent, paucas detrahās pinas, et obteras crura, ut uno loco quiescant, præbeasque copiosum cibum parentibus, quo et se et eos abundantius alant. Quidam leviter obligant crura, quoniam si frangantur, dolorem, et ex eo

restent jamais en repos, et que l'espèce d'exercice dans lequel ils sont des lors continuellement est bien loin d'augmenter leur corpulence; au lieu que la fracture des pattes ne leur cause de la douleur que pendant deux jours ou tout au plus pendant trois, et qu'elle leur ôte toute espérance de courir.

IX. Il est inutile d'élever des tourterelles, parce que cette espèce d'oiseaux ne pond point et ne fait point éclore de petits dans une volière. On les destine à l'engrais telles qu'on les prend au vol, et des lors il en coûte moins de peine pour les engraisser que pour engraisser les autres oiseaux, quoiqu'on ne puisse pas le faire dans tous les temps, puisque, telle peine que l'on prenne, elles engraisissent difficilement en hiver. Au surplus, c'est le temps où ces oiseaux sont à bon marché, parce que les grives donnent alors en très-grande quantité. D'un autre côté, les tourterelles engraisissent d'elles-mêmes en été, pourvu qu'elles ne manquent point de nourriture. En effet, on n'a rien autre chose à faire qu'à leur jeter de la mangeaille, et surtout du millet; non pas que le froment, ou quelque autre blé que ce soit, ne les engraisse pas aussi bien que le millet, mais parce que cette graine est celle qui leur fait le plus de plaisir. On les engraisse cependant aussi en hiver, ainsi que les pigeons ramiers, avec des boulettes de pain trempées dans du vin, plutôt qu'avec toute autre nourriture. On ne leur fait pas, comme aux pigeons, des retraites qui soient distribuées par cases, ou creusées dans le mur, mais on enfonce dans la muraille des rangées de corbeaux, sur lesquels on étend de petites nattes de chanvre, garnies de filets en devant, pour les empêcher de voler, parce que l'exercice du vol les fait maigrir. On les y

nonnrit journellement avec du millet ou du froment : mais il ne faut point leur donner ces grains qu'ils ne soient secs. La valeur d'un *semodius* de mangeaille suffit par jour pour cent vingt tourterelles. On leur donne toujours de l'eau fraîche et très-propre, dans de petits vases semblables à ceux dont on se sert pour les pigeons et pour les poules, et on nettoie leurs nattes pour empêcher que la fiente ne leur brûle les pattes; il faut néanmoins conserver avec soin cette fiente, qui s'emploie à la culture des champs et des arbres, de même que celle de tous les oiseaux, à l'exception de ceux qui nagent. L'âge avancé de ces oiseaux n'est pas si favorable à leur engrais que la jeunesse : c'est pourquoi on choisit à peu près le temps de la moisson, temps auquel la couvée commence à se fortifier.

X. Il faut plus de soins et de dépenses pour les grives. On peut en nourrir dans toutes sortes de campagnes, quoiqu'il sera avantageux de le faire dans celles où on les aura prises. En effet, on les transporte difficilement dans d'autres contrées, parce que lorsqu'elles sont renfermées dans des cages, la plupart se désespèrent; la même chose leur arrive lorsqu'on les jette dans une volière au moment qu'elles ont été prises, et à la sortie du filet. Il faut donc, pour éviter cet accident, en mêler, parmi les nouvelles captives, d'anciennement enrôlées, qui aient été élevées par les oiseleurs à l'effet de servir comme d'appareux pour attirer les autres : ces anciennes adouciront le chagrin des autres en voltigeant autour d'elles, et celles-ci s'accoutumeront peu à peu à chercher à boire et à manger, des qu'elles verront celles qui sont privées le faire. Elles veulent un endroit qui soit exposé au soleil, et disposé de la même façon que celui des pigeons,

natione veri putant. Sed nihil ista res pinguitudinis efficit. Nam dum vincula exerece conantur, non conquiescunt; et hac quasi exercitatione corpori nihil adjuvant. Fracta cura non plus quam bidui, aut summum tridui dolorem afferunt, et spem tollunt evagandi.

IX. *Turturum* educatio supervacua est : quoniam id genus in oratione nec parit, nec excludit. Volatura ita ut capitur, fortissime destinatur : eoque leviori cura, quam ceterae aves saginatur : verum non omnibus temporibus. Nam per hiemem, quamvis adhibeatur opera, difficulter gliscit, et tamen, quia major est turdi copia, pretium *turturum* minuitur. Rursus aestate vel sua sponde, dummodo sit facultas cibi, pinguescit. Nihil enim aliud, quam obijcitur esca, sed praecipue nilvium : nec quia *lritico* vel albis frumentis nimis crassescant; verum quod semine hujus maxime delectantur. Hieme tamen esse panis vino praefectae, sicut etiam palmulis, ceterisque opinant, quam ceteri cibi. Receptacula non tanquam columbis loculantur, vel cellulae cavata elinquantur, sed ad lineam mutui per parietem debet legetentillas camandibus recipiunt, praetentis retibus, quibus prohibentur volare : quoniam si id faciant, corpori detrahunt. In his autem assidue

pascentur nilvio, aut lritico. Sed ea semina dari nisi sicca non oportet. Satiatque *semodius* eum in diebus singulis vicenos et centenos lirtures. Aqua semper recens et quam mundissima vasculis, quilibet columbis atque gallinis, praebetur; legetentiae emundantur, ne sterens urat pedes, quod tamen et [id] ipsum diligenter repou debet ad cultus agrorum arborumque, sicut et omnium avium, praeterquam martium. Hujus avis aetas ad saginam non tam velus est idonea, quam novella. Itaque circa messem, cum jam confirmata est pulchritudo, eligitur.

X. *Furdis* major opera et impensa praebetur, qui omni quidem rure, sed salubrius in eo pascentur, in quo capti sunt. Nam difficulte in aliam regionem transferuntur, quia cavers dans plurimi despondent : quod faciunt etiam cum eodem momento temporis a rete in aviaria conjecti sunt. Itaque ne id accidat, veterani debent intermisceri, qui ab aucupibus in hunc usum nutriti quasi allectores sint captivorum, inestitumque eorum indigent intervallando. Sic enim consuescent et aquam et cibos appetere feri, si mansuetos id facere viderint. Locum aequo martium et apricum, quam columbi desiderant : sed in eo transverse petiote perforatis parietibus adversis aptantur,

avec cette différence qu'il sera traversé par des perches plantées dans des trous faits aux deux murs opposés, sur lesquelles elles se jucheront lorsqu'elles voudront prendre du repos après avoir mangé. Ces perches ne doivent pas être plus élevées de terre qu'il n'est nécessaire pour qu'un homme puisse y atteindre en se tenant debout. On met communément leur mangeaille dans les parties de la volière au-dessus desquelles il n'y a point de perches, afin qu'elle se maintienne plus propre. Au surplus, cette mangeaille consistera en figes sèches broyées avec soin et mêlées de fleur de farine, et on leur en donnera assez copieusement pour qu'il y en ait toujours de reste. Il y a des personnes qui mâchent ces figes avant de les leur donner; mais il n'est pas à propos de suivre cette méthode quand on a une grande quantité de grives, parce que les gens qu'on emploie à les mâcher sont d'un loyer cher, et qu'ils en avalent eux-mêmes une certaine quantité, vu la douceur de ce fruit. Bien des personnes pensent qu'il faut diversifier leur mangeaille, de peur qu'elles ne viennent à se dégoûter, si on ne leur donne toujours que la même chose. Cette variété consiste à leur donner en même temps de la graine de myrte et de lentisque, ainsi que des baies d'olivier sauvage et de lierre, et même des arboux, parce que ces fruits, qui sont ceux après lesquels ces oiseaux courent ordinairement dans les champs, préviendront aussi leur dégoût lorsqu'ils seront tranquilles dans des volières, et qu'ils exciteront leur appétit, ce qui est très-avantageux, d'autant que plus ils mangent, plus ils engraisseront. Quoi qu'il en soit, ou mettra toujours auprès d'eux de petits augets pleins de millet, parce que c'est leur nourriture la plus solide, et qu'on ne leur donne les autres choses que nous venons de détailler qu'en guise

de bonne chère. Les vases dans lesquels on leur mettra de l'eau fraîche et propre ne diffèrent en rien de ceux des poules. M. Terentius assure qu'avec de pareils soins et de pareilles dépenses, on vendait souvent les grives trois *denarii* pièce du temps de nos ancêtres, lorsque des triomphateurs voulaient régaler le peuple. Mais comme aujourd'hui le luxe de notre siècle a rendu ce prix très-commun, les paysans eux-mêmes ne doivent point dédaigner ce revenu. Nous avons parcouru à peu près toutes les espèces d'animaux que l'on nourrit dans l'enclos des métairies; il nous faut à présent traiter de ceux qu'on laisse aller paître dans les champs.

XI. L'éducation des paons demande plutôt les soins d'un chef de famille d'un goût délicat que ceux d'un paysan grossier, quoiqu'elle ne soit point cependant étrangère même à un agriculteur, pour peu qu'il cherche à se procurer des plaisirs en tout genre, pour charmer la solitude de la campagne. La beauté de ces oiseaux fait plaisir aux étrangers eux-mêmes, à plus forte raison à ceux qui en sont propriétaires. On en garde aisément dans de petites îles couvertes de bois, telles qu'il s'en trouve près de l'Italie. En effet, comme cet oiseau ne peut pas voler haut ni au loin, et que d'ailleurs il n'y a point de voleurs ni d'animaux nuisibles à craindre dans ces îles, il peut y errer avec sûreté sans gardien, et trouver par lui-même la meilleure partie de sa nourriture. Les femelles s'y voyant aussi comme à l'abri de l'esclavage, y nourrissent volontiers leurs petits avec plus d'attaché; de sorte que celui qui prend soin du troupeau n'a rien autre chose à faire, dans ce cas-là, qu'à le rappeler à certaines heures du jour auprès de la métairie par un signal quelconque. A mesure que les paons accourront, il leur donnera un peu d'orge, pour leur ôter

quibus insideant, cum satiati cibo requiescere volunt. Eæ peritæ non altius a terra debent sublevari, quam hominis statura patitur, ut a stante contingi possint. Cibi ponuntur fere partibus his ornithonis, quæ super se peritæ non habent, quo mundioribus permant. Semper autem arida licet diligenter phisita et permista polline præberi debet, tam large quidem ut supersit. Hanc quidam mandunt, et ita obijciunt. Sed istud in majore numero facere vix expedit, quia nec parvo conducuntur qui mandant, et ab his ipsis aliquantum propter jucunditatem consuntur. Multi varietatem ciborum, ne unum fastidiant, præbendam putant; ea est, cum obijciuntur myrti et lentisci semina; item oleastri, et edetæcæ hæræ, nec minus arbuti. Fere enim etiam in agris ab ejusmodi volucribus hæc appetuntur, quæ in aviariis quoque desidentium detergent fastidia, faciuntque avidiorem volatorem, quod maxime expedit. Nam largiore cibo celerius pinguescit. Semper tamen etiam canaliculi milio repleti apponuntur, quæ est finissima esca. Nam illa quæ supra diximus, pulmentariorum vice dantur. Vasa, quibus recens et munda præbeatur aqua, non dissimilia sint gallinariis. Hæc impensa curaque M.

Terentius ternis sæpe denariis singulos emitatis esse significat avorum temporibus, quibus qui triumphabant, populo dabant epulum. At nunc ætatis nostræ luxuriæ quotidiana fecit hæc pretia: propter quæ ne rusticis quidem contentendis sit hic redditus. Atque ea genera, quæ intra septa villæ cibantur, fere persecuti sumus. Nunc de his dicendum est, quibus etiam exitus ad agrestia pabula dantur.

XI. Pavonum educatio magis urbani patrisfamilie, quam tetrici rustici curam poscit. Sed nec hæc tamen aliena est agricole captantis undique voluptates acquirere, quibus solitudinem ruris eblandiatur. Harum autem decor avium etiam externos nedum dominos oblectat. Hæc genus alium memorosis et parvulis insulis, quales obijciunt Italie, facillime continetur. Nam quoniam nec sublimiter potest, nec per longa spatia volitare, tum etiam quia furis ac noxiarum animalium rapina melius non est, sine custode tuto vagatur, majoremque pabuli partem sibi acquirit. Fœmine quidem sua sponte tanquam servitio liberatæ, studiosius pullos nutriunt: nec curator aliud facere debet, quam ut divi certo tempore, signo

la faim, et il les comptera tous. Mais comme il est rare qu'on soit dans le cas d'avoir une ile pareille en sa possession, il faudra se donner plus de soins dans les lieux situés au milieu de la terre ferme; et voici en quoi consisteront ces soins. On entourera d'une haute muraille une plaine couverte d'herbes et de bois : on appliquera des galeries a trois des côtés de cette muraille, et sur le quatrième on construira deux eabanes, dont l'une servira d'habitation au gardien des paons, et l'autre de retraite a ces oiseaux. On fera ensuite le long de ces galeries des enceintes de roseaux, en forme de cages pareilles à celles qui sont au-dessus des colombiers. Ces enceintes seront distribuées en plusieurs parties, et traversées par des espèces de treillis formés de roseaux, de façon que chacune de ces différentes parties ait deux entrées par chacun de ses côtés. La retraite de ces oiseaux doit être exempte de toute humidité. On y plantera sur le sol des rangées de petits pieux, dont l'extrémité supérieure sera aiguësée en pointe, pour pouvoir être introduite dans des perches transversales qui seront percées a cet effet. Les perches destinées à être posées sur ces pieux doivent être carrées, afin que l'oiseau puisse se jucher dessus. D'un autre côté, elles doivent s'enlever facilement de dessus les pieux, afin que, lorsque le cas l'exigera, on puisse les en retirer, pour donner la liberté du passage a ceux qui auront a balayer. Lorsque cet oiseau a atteint sa quatrième année, il engendre très-bien : au lieu qu'il est ou stérile ou peu fécond dans un âge plus tendre. Le paon a la lubricité des coqs, aussi lui faut-il cinq femelles : car s'il arrivait que, n'en ayant qu'une ou deux, il les coquât ou trop souvent ou lorsqu'elles seraient pleines,

Il endommagerait les œufs a peine formés dans leur ventre, et les empêcherait de venir à bien, en les faisant tomber de la matrice avant qu'ils soient à leur terme. Il faut, vers la fin de l'hiver, exciter l'ardeur de ces oiseaux, dans les deux sexes, par des nourritures qui les provoquent au plaisir. Ce qui y contribuera le plus, ce seront des fèves grillées à une flamme légère, qu'on leur donnera toutes chaudes et a jeun tous les cinq jours, sans néanmoins excéder la mesure de six *cyathi* par tête. Il ne faut pas leur jeter de la mangeaille pour tous en commun, mais il faut en mettre séparément dans chacune des enceintes que j'ai dit qu'il fallait former de roseaux, en réglant la quantité de cette mangeaille sur le nombre de cinq femelles et un mâle : il en sera de même de l'eau qui leur servira de boisson. Quand cette distribution sera faite, on conduira les mâles avec leurs femelles, chacun dans leurs enceintes particulières; de sorte que tout le troupeau se repaître également, sans qu'il survienne de différend entre les têtes qui le composent; car il se trouve aussi parmi les oiseaux de cette espèce des mâles qui cherchent à se battre, et qui empêchent les plus faibles de manger et de coquer, si on n'a pas soin de les separer de cette façon. Communiément, dans les lieux exposés au soleil, les mâles sont tourmentés du désir de coquer les femelles des que les vents *Favonii* ont commence a souffler, c'est-à-dire, entre les ides de fevrier et le mois de mars. On reconnait l'ardeur de leur passion en les voyant se couvrir, comme s'ils s'admiraient eux-mêmes, avec les plumes brillantes de leur queue, ce qu'on appelle *rolare* (faire la roue). Des que le temps ou les femelles ont dû

dato, juxta villam gregem convocet, et exiguum ordei concurrentibus objiciat, ut nec avis esuriat, et numerus advenientium recognoscatur. Sed hujus possessionis rara conditio est. Quare mediterraneis locis major adhibenda cura est : eaque sic administratur. Herbidus silvestrisque ager planus sublimi clauditur maceria, riuus tribus lateribus porticus applicatur, et in quarto duæ cellæ, ut sit altera custodis habitatio, atque altera stabulum pavonum. Sub porticibus deinde per ordinem hujus arundinea septa in modum cæcarum, qualia columbarum in testis superponuntur. Ea septa distinguuntur velut clatræ intercurrentibus calamus, ita ut ab utroque latere singulos aditus habeant. Stabulum autem cæcere debet uliginæ, cuius in solo per ordinem leguntur breves paxilli, eorumque partes summae lingulas edolatas habent, quæ transversis foratis perticis inducuntur. Hæ porro quadratæ perticæ [esse debent, quæ] paxillis superponuntur, ut avem recipiant adhibentem. Sed idcirco sunt exemptiles, ut cum res exigit, a paxillis deductæ liberum aditum convergentibus stabulum præbeant. Hoc genus avium, cum frumatum explevit, opulenti progenuerunt. Siqumlen tener ætas, aut sterilis, aut parva fecunda est. Masculus pavo gallina cum salacitatem habet, atque ideo quinque feminas desiderat.

Nam si unam, vel alteram fortam sapius compressit, vitæ dum concepta in alvo vitiat ova, nec ad partum sinit perducere : quoniam immatura genitalibus locis excedunt. Ultima parte huius concitantibus libidinem cibus utriusque sexus accendenda venit est. Maxime facit ad hanc rem, si favilla levi torrens favam, tepidamque des junxus quinto quoque die. Nec tamen excedas modum sex cyathorum in singulis avibus. Hæc cibaria non omnibus promiscue spargenda sunt, sed in singulis septis, quæ arundinibus contexti oportere proponerant, portione servata quinque tominantur et unius maris, ponenda sunt cibaria, nec minus aqua, quæ sit idonea potui. Quod ubi factum est, mares [sive] rival dilectum in sua quisque septa cumo feminis, et æqualiter universis grex pascitur. Nam etiam in hoc genere pugnares inveniuntur masculi, qui et a cibo et a coitu prohibent minus validos, nisi sint hæ ratione separati. Vere autem locis apricis menendi cupiditas excet mares, cum Favonii spære ceperunt, id est tempus ab idibus februariis ante Martium mensem. Signa sunt extolluntur libidinis, cum semelipsa veluti mirantem eandem gemmantibus pinnis protegit : idque cum facit, rolare dicitur. Post admissam leopis contestum matricem custodienda sunt, ne alibi quam in stabulo fœtus edant.

être coquées est passé, il faut les garder à vue, afin qu'elles ne pondent point ailleurs que dans leurs retraites : on leur tâtera souvent aussi les parties avec les doigts, parce que leurs œufs s'y trouvent tout à l'entree, quand elles sont prêtes à pondre. Il faut donc renfermer celles qui seront dans ce cas-là, afin qu'elles ne pondent pas hors de leur eneeinte. Il faut y étendre beaucoup de paille, surtout dans le temps où elles pondront, afin que leurs œufs soient recue plus sûrement : car elles pondent communément lorsqu'elles viennent prendre le repos de la nuit, et qu'elles se sont juchées sur les perches dont nous avons parlé; et par conséquent plus l'endroit où leurs œufs tombent est voisin d'elles et mollet, plus ces œufs se conservent intacts. Il faut donc visiter leurs retraites bien exactement tous les matins, dans le temps de la ponte, et ramasser les œufs qui seront à terre. Plus ils seront frais quand on les donnera à couvrir à des poules, plus ils écloreont facilement; et il est très-intéressant pour le profit du chef de famille que ce soit à des poules à qui on les donne à couvrir, parce que les paonnes que l'on ne fait point couvrir pondent communément trois fois par an, au lieu que celles que l'on fait couvrir perdent tout le temps de leur fécondité à faire éclore leurs œufs, comme à élever leurs petits. La première ponte est communément de cinq œufs, la seconde de quatre, et la troisième de deux ou trois. Il ne faut pas se hasarder à faire couvrir des œufs de paonnes par des poules de Rhodes, qui ne nourrissent pas bien leurs poussins même; mais on prendra pour cela de vieilles poules parmi celles de notre pays, en choisissant les plus grandes de cette espèce; et on leur fera couvrir pendant neuf jours, à commencer

du croissant de la lune, neuf œufs, dont il y aura cinq de paonnes et quatre de poules : le dixième jour on retirera tous les œufs de poule, et on en remettra autant de nouveaux de la même espèce, afin qu'ils puissent éclore avec ceux de paonne le trentième jour de la lune, qui est communément celui de la nouvelle lune. Mais il faut que le gardien ne manque pas d'épier les moments où la mère sortira de la retraite, afin d'y entrer souvent pour retourner lui-même à la main les œufs de paonne, que les poules remuent plus difficilement que les leurs propres, attendu leur grosseur; et pour s'acquitter plus exactement de cette fonction, il aura soin de les marquer tous d'un seul côté avec une liqueur noire, afin de reconnaître à cette marque quand la poule les aura retournés elle-même, ou non. Du reste, souvenons-nous qu'il faut employer à cette opération, ainsi que je l'ai déjà dit, les plus grandes poules de basse-cour; car si elles étaient d'une moyenne taille, il ne faudrait pas leur faire couvrir plus de trois œufs de paonnes avec six de poules. Lorsque la poule aura fait éclore les petits, il faudra donner les poussins à nourrir à une poule, et rassembler les paonneaux à mesure qu'ils seront nés auprès d'une seconde, jusqu'à ce qu'elle en ait un troupeau composé de vingt-cinq têtes. Il ne faudra pas cependant retirer de dessous la poule les paonneaux, non plus que les poussins, des le premier jour de leur naissance; et ce ne sera que le lendemain qu'il faudra les transférer avec celle qui doit les élever dans une cage, où on les nourrira les premiers jours avec de la farine d'orge humectée de vin, ou bien avec une petite bouillie faite avec quelque espèce de blé que ce soit, et refroidie. Pen de jours après on y ajoutera des porreaux de Taren-

sepiusque digitis loca feminarum tentanda sunt. Nam in promptu gerunt ova, quibus jam partus appropinquat. Itaque includenda sunt incientes, ne extra clausum fortum elat: maximeque temporibus iis, quibus parturiant, pluribus stramentis exaggerandum est aviarium, quo tutius integri fortus excipiantur. Nam fere pavones, cum ad nocturnam requiem venerunt, predictis perticis insistentes enitentur ova, quae quo propius ac mollius deciderint, illibatam servant integritatem. Quotidie ergo diligenter mane temporibus fortis stabula circumienda erunt, et jacenta ova colligenda. Quae quanto recentiora gallinis subiecta sunt, tanto commodius excluduntur: idque fieri maxime patrisfamilias rationi conducit. Nam feminae pavones, quae non incubant, ter anno fere partus edant: at quae foveant ova, totum tempus fecunditatis aut excludendis aut etiam educandis pullis consumunt. Primus est partus quinque fere ovorum; secundus quatuor; tertius aut trium, aut duorum. Neque est quod committatur, ut Rhodiae aves pavonis incubent, quae ne suas quidem fastus comode nutrant. Sed veteres maxime quae gallinae vernaculi generis elegantur: ex quo novem diebus a primo lapae incremento, novenis ovis incubent, sinque ex his

quinque pavonina, (et) caetera gallinacei generis. Decimo dieinceps die omnia gallinacea subtrahantur, et totidem recentia ejusdem generis supponantur, ut trigesima luna, quae est fere ova, cum pavoninis excludantur. Sed custodis enim non effugiat observare desidentem matricem, saepiusque ad cubile pervenire, et pavonina ova, quae propter magnitudinem difficultas a gallina moventur, versare manu: idque quo diligentius faciat, una pars ovorum notanda est atamone, quod signum habebit aviaris, an a gallina conversa sint. Sed, ut dixi, meminerimus cohortales quam maximas ad hanc rem preparari. Quae si mediocrius habitus sunt, non debent amplius quam terna pavonina, et sena generis sui fovere. Cum deinde fuerint pullos, ad aliam matricem gallinae debent transferri, et subito qui nati fuerint pavonina ad unam congregari, donec quinque et viginti capitum grex efficiatur. Sed cum erunt editi pulli, similiter ut gallinae primo die non moventur: postero die cum educatrice transferantur in caveam: primisque diebus aluntur ardeace fure vino resperso, nec minus ex quolibet frumento cocta pulcilla, et refrigerata. Post paucos deinde dies hinc cibo adjuccidum erit concisum porum Tarentinum, et caseus molli



tum bachelés et du fromage mou bien égoutté, parce qu'il est constant que le petit-lait nuit aux paonneaux. Des sauterelles, auxquelles on a arraché les pattes, passent aussi pour une nourriture qui leur est bonne, et il faut leur en donner jusqu'au sixième mois, après quoi il suffira de leur jeter de l'orge à la main. On peut aussi les mener trente-cinq jours après leur naissance aux champs, même sans avoir rien à craindre, parce que le troupeau suit la poule toutes les fois qu'il l'entend glousser, comme si c'était sa propre mère. Le gardien porte alors aux champs la mère renfermée dans une cage, et, après l'avoir fait sortir, il la garde à vue en lui liant la patte avec une longue ficelle, de sorte que les paonneaux puissent voltiger autour d'elle; après quoi, lorsqu'ils se sont bien repus, on les ramène facilement à la métairie, parce qu'ils ne s'écartent point, comme je l'ai dit, de leur nourrice, qu'ils entendent glousser. Tous les auteurs conviennent assez unanimement qu'il faut éviter de mener paître, dans l'endroit où sera cette poule, d'autres poules qui élèveront des poussins, parce que, des que celles-ci, apercevoient les paonneaux, elles cessent d'être affectonnées à leurs petits et les abandonnent avant de les avoir élevés, comme si elles les eussent pris en aversion, par la raison qu'ils ne ressemblent aux paons ni par la taille ni par la beauté. Ces oiseaux sont sujets aux mêmes maladies que celles auxquelles les poules sont ordinairement sujettes; aussi ne leur donne-t-on pas non plus d'autres remèdes que ceux que l'on emploie pour les poules, puisqu'on les guérit de la pepie, de l'indigestion et de quelque autre maladie que ce soit, avec les remèdes que nous avons indiqués. Passé le septième mois à compter depuis leur naissance, il faut les enfer-

mer avec les autres paons dans leurs retraites, pour y prendre le repos de la nuit; mais on prendra garde qu'ils ne se tiennent sur la terre; et on relèvera ceux qui pourraient se coucher ainsi, pour les poser sur les perches, afin que le froid ne les incommode pas.

XII. L'éducation des poules de Numidie est à peu près la même que celle des paons. Pour les poules sauvages, que l'on appelle *rusticae* (poules de campagne), elles ne pondent point dans la captivité; ainsi nous n'avons rien à prescrire à leur sujet, si ce n'est qu'il faut leur donner à manger tant qu'elles en veulent, pour les rendre plus propres à couvrir les tables dans un festin.

XIII. Je passe aux oiseaux que les Grecs appellent *αμφίβια* (amphibies), parce qu'ils ne se contentent pas de la pâture qu'ils trouvent sur terre, et qu'ils en cherchent aussi dans l'eau, n'étant pas plus habitués à la terre qu'aux étangs. Entre ces oiseaux, l'oie est l'espèce la plus recherchée par les gens de la campagne, parce qu'elle ne demande pas de grands soins, et qu'elle est de meilleur goût que le chien même, puisqu'elle trahit par son chant les gens qui sont en embuscade, ainsi qu'il arriva au siège du Capitole, suivant ce que dit l'histoire, lorsque ces oiseaux firent entendre leur chant à l'arrivée des Gaulois, pendant que les chiens étaient restés muets. On ne peut pas néanmoins avoir d'oies parlant, d'après l'opinion très-sensée de Celsus, qui dit que l'oie ne se soutient pas aisément sans eau, non plus que sans une grande quantité d'herbes, et qu'il y a du danger à en avoir dans de jeunes plants, parce qu'elle arrache toutes les productions tendres qu'elle peut y rencontrer. Mais il en faudra nourrir dans tout endroit où il se trouvera un fleuve ou un lac, et dans le voisi-

vement expressus; nam serum nocere pullis manifestum est. Locusta quoque pedibus adentis utilis citandis pullis habetur, atque is pasci debent usque ad sextum mensem: postmodum satis est ordinem de manu præbere. Possunt autem post quintum et trigimum diem quam nati sunt, etiam in agrum satis tuto eluci, septimique grex velut matrem gallinam singulenter. La cavae clausa fertur in agrum a pastore, et emissæ ligato pede longa linea (gallina) custoditur, ad quam circumvolant pulli. Qui enim ad satietatem pasti sunt, reducuntur in villam persequentes, ut dixi, nutritrix singuliter. Satis autem convenit inter auctores, non debere alias gallinas, quæ pullos sui generis educant, in eodem loco pasci. Nam cum conspexerint pavonum prolem, suos pullos diligere desinunt, et immaturos relinquunt, periose videlicet, quod nec magnitudine, nec specie pavoninus pares sint. Vitiæ quæ gallinæ generi nocere solent, eadem has aves infestant: sed nec remedia traduntur alia, quam quæ gallinæ adhibentur. Nam et putrida et cunctis, et si quæ aliae sunt pestes, isdem remediis, quæ proposuimus, prohibentur. Septimum demum mensem cum excesserint, in stabulo cum ceteris ad nocturnam requiem des-

cent includi. Sed erit curandum, ne hanc manent. Nam qui sic cubitant, tollendi sunt, et supra perfricas imponendi, ne frigore laborent.

XII. Numidicam eandem est fere, quæ pavonum educatio. Ceterum silvestres gallinæ, quæ rustice appellantur, in servitute non tutantur: et ideo nihil de his præcipimus, nisi ut cibis ad satietatem præbeatur, qui sint conviviorum equalis aptiores.

XIII. Vento nunc ad eas aves, quas Greci vocant *αμφίβια*, quæ non tantum terrestria, sed aquatilia quoque desiderant pabula, nec magis humo quam stagno consueverunt. Eiusque generis anser præcipue rusticis gratus est, quod nec maximum curam poscit, et solentius custodiam quam ceteris præbet. Nam clangore proclit insistentem, sicut etiam memoria tradidit in obsidione Capitolii, cum adventu Gallorum vociferatus est, canibus silentibus. Is autem non ut quæ haberi potest, ut existunt verissime Celsus, qui sic ait. Anser neque sine aqua, nec sine nulla herba facile sustinetur, neque utilis est bovis consiliis, quia quicquid tenerum contingere potest, caput. Sicula vero flumen aut lacus est, herbarum copia, nec paucis juxta sole fruges, ad quoque genus nutritendum

nage duquel il y aura beaucoup d'herbes et peu de terres ensemencées. Ce n'est pas que nous pensions qu'on doive le faire, par la raison que cet oiseau rapporte beaucoup de profit; mais seulement parce qu'il n'est point à charge, quoiqu'on retire même un certain produit de ses petits et de ses plumes, que l'on peut arracher non pas seulement une fois l'an, comme la laine des brebis, mais deux fois, savoir au printemps et en automne. Il faut donc en élever au moins une petite quantité quand la situation des lieux le permet, et ne donner que trois femelles à chaque mâle, parce que la pesanteur des mâles les empêche d'en couvrir un plus grand nombre. Il faut en outre, pour les mettre à l'abri, leur faire, dans l'intérieur de la cour et dans des coins retirés, des logettes dans lesquelles elles se cacheront et feront leur ponte.

XIV. Quant à ceux qui s'attachent à avoir par troupeaux des oiseaux qui nagent, ils doivent former des *chenoboscia* (des endroits où paissent les oies), qui ne feront honneur qu'au cas qu'ils soient disposés de la façon qui suit. On aura une cour séparée dont tous les autres bestiaux ne pourront pas approcher, et qui sera environnée d'une muraille de neuf pieds d'élévation, avec des galeries rangées de façon qu'il y ait dans quelque coin une cabane pour le gardien. On construira ensuite sous ces galeries, avec du moellon, ou même avec de la petite brique, des logettes carrées : il suffit que chacune de ces logettes ait trois pieds en tout sens, et il faut que l'entrée en soit munie de petites portes solides, parce qu'on doit les fermer exactement dans le temps de la ponte de ces oiseaux. Ensuite s'il se trouve hors de la métairie un étang ou un fleuve à quelque distance des bâtiments, on ne cher-

chera pas à se procurer d'autre eau; mais s'il n'y en a point, on fera des mares et des réservoirs d'eau artificiels, afin que ces oiseaux ne manquent point d'endroits où ils puissent se plonger, parce que cette ressource leur est aussi nécessaire pour vivre que celle de la terre. On leur réservera aussi un terrain marécageux bien fourni d'herbes, et entre autres pâturages qu'on y sèmera, tels que la vesce, le trèfle et le fenu-grec. On n'oubliera pas surtout d'y semer de cette espèce de chicorée que les Grecs appellent *στέρις* (chicorée frisée). Il faut encore semer particulièrement de la graine de laitue, parce que c'est un herbage très-tendre et fort recherché par ces oiseaux, outre que c'est une nourriture excellente pour leurs petits. Toutes ces choses ainsi préparées, il faut avoir soin de choisir des mâles ainsi que des femelles de la plus grande taille, et dont la couleur soit blanche; car il y a une espèce d'oie bigarrée, qui était sauvage dans le principe, et qui n'est devenue domestique que depuis qu'on l'a apprivoisée; mais il ne faut pas en élever, parce qu'elle n'est pas aussi féconde ni d'un aussi grand prix que les autres. Le temps le plus propre pour faire accoupler les oies, c'est depuis le solstice d'hiver, comme le plus propre pour les faire pondre et couvrir, c'est depuis les calendes de février ou de mars jusqu'au solstice, qui arrive vers la fin du mois de juin. Elles ne s'accouplent pas, comme les premiers oiseaux dont nous avons parlé, en se tenant sur terre, mais elles le font communément dans des rivières ou dans des réservoirs d'eau. Elles pondent chacune trois fois par an, pourvu qu'on les empêche de faire éclore leurs œufs, ce qui est plus avantageux de faire que de les leur donner à couvrir à elles-mêmes, parce que les poules auxquelles on les donne à couvrir nour-

est. Quod etiam nos facere censemus, non quia magni sit fructus, sed quia minimi oneris. Attamen præstat ex se pullos atque plumam, quam non, ut in ovibus lanam, semel demetere, sed bis anno, vere et autumnum vellere licet. Atque ob has quidem causas, si permittit lororum conditio, vel paucos utique oportet educare, singulique maribus ternas feminas destinare. Nam propter gravitatem plures iungere non possunt. Quinetiam intra cohortem, ut protecti sint, secretas singulis haras facere oportet, in quibus cubitent et fetus ubi edant.

XIV. Qui vero greges nantium possidere student, chenoboscia constituant, quæ tum demum vigeant, si fuerint ordinata ratione tali. Cohors ab omni cætero pecore secreta clauduntur alta novem pedum maceria, porticibusque circumdata, ita ut in aliqua parte sit cella custodis. Sub porticibus deinde quadrata hæc cements vel etiam lateribus extruantur: quas singulas satis est habere quæque versus pedes ternos, et aditus singulos firmis ostiolis munitos: quia per futurum diligenter claudi debent. Extra villam deinde non longe ab ædificio si est stagnum vel flumen, alia non queratur aqua: sin aliter, lacus piscinæque manu fiant, ut sint quibus inaurante possint aves.

Nam sine isto primordio non magis quam sine terreno recte vivere queunt. Palustris quoque, sed herbidus ager destinatur, atque alia pabula conserantur, ut vicia, trifolium, fornum Græcum, sed præcipue genus intuli, quod *στέρις* Græci appellant. Lactuce quoque in hunc usum semina vel maxime serenda sunt, quoniam et mollissimum est olus, et libentissime ab his avibus appetitur. Tum etiam pulvis utilisima est esca. Hæc cum preparata sunt, curandum est, ut mares feminaque quam amplissimi corporis, et albi coloris eligantur. Nam est aliud genus varium, quod a foro militatum domesticum factum est. Id neque aque fecundum est, nec tam pretiosum: propter quod minime nutriendum est. Anseribus admittendis tempus optissimum est a bruma; mox ad pariendum, et ad incubandum a Calen. Februarii vel Martii usque ad solstitium, quod fit ultima parte mensis Junii. Ineunt autem non, ut priores aves, de quibus diximus, insistentes humi: nam fere in flumine aut piscinis ibi faciunt: singulæque ter anno pariunt, si prohibeatur fortis suos excludere, quod magis expedit, quam quum ipsæ suos fovant. Nam et a gallinis melius emittuntur, et longe major grex efficitur. Pariunt autem singulis fetibus

riissent mieux les petits qui en sont venus, et que le troupeau devient par là bien plus nombreux. Elles donnent cinq œufs à la première ponte, quatre à la suivante, et trois à la dernière : quelques personnes leur laissent élever les petits de cette dernière ponte, parce qu'elles ne doivent plus pondre de tout le reste de l'année. Il ne faut pas laisser pondre les femelles hors du clos qui leur est destiné ; ainsi lorsqu'elles paraîtront chercher un endroit pour y déposer leurs œufs, on leur tâtera le ventre en le pressant pour s'assurer de leur état, parce que, dès qu'elles approchent du moment de la ponte, on sent avec le doigt les œufs qui sont alors sur le bord de leurs parties, et on les conduira à leurs logettes, ou on les enfermera afin qu'elles y pondent. Il suffira d'avoir observé cette pratique une seule fois vis-à-vis de chacune, parce qu'elles retournent toujours toutes à l'endroit dans lequel elles ont pondu une première fois. Mais lorsqu'on veut qu'elles couvent elles-mêmes les œufs de la dernière ponte, il faut avoir soin de marquer ces œufs afin de les reconnaître, et de les mettre chacun sous celles qui les auront pondus, parce qu'on prétend que les oies ne font point éclore des œufs qu'elles n'ont point pondus, à moins qu'elles n'en couvent en même temps des leurs propres. Pour les poules, on leur donne à couvrir autant d'œufs d'oies que d'œufs de paonnes, c'est-à-dire cinq au plus et trois au moins ; au lieu qu'on donne aux oies sept au moins et quinze au plus. Mais on doit avoir la précaution de mettre sous les œufs des racines d'orties, ce qui est une espèce de remède contre les orties mêmes, dont la piqure est mortelle aux oisons qui viennent d'éclore. Il faut trente jours pour que les oisons se forment et qu'ils sortent de l'œuf, lorsqu'il fait froid ; car lorsqu'il fait chaud, il suffit de vingt-cinq jours, quoi-

que le plus souvent on ne les voit éclore que le trentième jour. Tant qu'ils sont petits, on les nourrit les dix premiers jours dans la logette où ils sont renfermés avec leur mère ; après quoi, lorsque le beau temps le permet, on les mène dans les prés et aux réservoirs d'eau. Il faut prendre garde qu'il ne leur arrive d'être piqués par des orties, et éviter de les envoyer aux pâturages sans les avoir rassasiés auparavant de chicorée ou de feuilles de laitue hachées. En effet, s'ils y allaient quand ils sont encore faibles, sans avoir pris de nourriture auparavant, ils s'opiniâteraient si fort à arracher de terre les arbrisseaux ou les herbes, qu'ils se rompraient le cou. On fait bien de leur donner aussi du millet ou même du froment dans de l'eau. Lorsqu'ils sont devenus un peu plus forts, on les incorpore dans la troupe de leurs camarades, et on les nourrit d'orge : il est également utile d'en donner aux meres. Il n'est pas à propos de mettre plus de vingt oisons dans la même logette, comme il ne faut pas non plus en mettre de trop petits avec de plus grands, parce que les plus forts tueraient les plus faibles. Il faut tenir très-sèches les retraites dans lesquelles ils se couchent habituellement, et y étendre de la paille, ou, à défaut de paille, du foin, qui leur est également agréable. Pour le surplus, on observera les préceptes que nous avons donnés par rapport aux autres espèces de poussins, et qui consistent à empêcher qu'ils ne sentent l'odeur d'une couleuvre ou d'un furet, de même que celle d'un chat ou même d'une belette, parce que ces animaux pestilentiels font communément un carnage affreux de ces oiseaux, lorsqu'ils sont jeunes. Il y a des personnes qui donnent aux oies de l'orge détrempée, pendant qu'elles couvent, sans permettre que les meres abandonnent souvent leurs nids : les mêmes personnes don-

ova, primo quina, sequenti quaterna, novissimo ternia : quem partum nomini permittunt ipsis matribus educare, quia reliquo tempore anni vacaturae sunt a fetu. Minime autem concedendum est feminis extra septum parere, sed cum videbunt solum querere, comprimendae sunt atque tentandae. Nam si appropinquat partus, digito tanguntur ova, quae sunt in prima parte locum genitalium. Quomolentem produci ad aliam excludere ova, nisi subjecta edant : idque singulis semel fecisse satis est, quoniam unaquaque recurrit eodem, ubi primo peperit. Sed novissimo foetu cum volumus ipsas incubare, non ulla erunt uniuscuiusque partus, ut suis matribus subjiciantur : quoniam negatur amari aliena excludere ova, nisi subjecta sua quoque habuerit. Supponuntur autem gallinis huius generis ova, sicut pavonina, plurima quinque, paucissima tria : ipsae autem anseribus paucissima vii, plurima xv. Sed custodiri debet, ut ovis subjungatur huiusmodi matorum, quo quasi temetipso indicantur, ne noceri possit exensis anseribus, quos enecat utraque, si fetos pupugerint. Pullis autem formandis extendendisque trigula diabus opus est, cum sunt frigora : nam tepidis

xxv satis est. Sapius tamen anser trigesimo die nascitur. Atque is dum exigitur est, decem primis diebus pascentur in hara clausum cum matre : postea cum senectas permittit, produciuntur in prata, et ad piscinas. Cavendumque est, ne aut arculis utraque compungatur, aut esuriens mittatur in pascentum : sed ante concisis infusus vel lactuca foliis saturetur. Nam si est adhuc parum firmus, et indigens ciborum pervenit in pascentum, tutius est solidioribus herbis obducatur ita pertinaciter, ut collum abrumpat. Milium quoque aut etiam triticum mistum cum aqua recte praebetur. Atque ubi se paulum confirmavit, in gregem coasculum compellitur, et oides abitur : quod et matribus praebere non inutile est. Pullos autem non expedit plures in singulas haras quam vicenos adire : nec rursus omnino cum matoribus includi, quoniam validior enecat infirmum. Cellas, in quibus moulantur, secretissimas esse oportet, substratasque habere paleas : vel si earum non sunt, crassissimum quoque fenum. Cetera eadem, quae in aliis generibus pullorum servanda sunt, ne coluber, ne vipera, felesque, aut etiam mustela possit aspirare : quod perniciem ad interuentionem postulat bonos. Sunt

ment aussi aux oisons, pendant les cinq premiers jours depuis qu'ils sont éclos, du gruau ou de la farine détrempée, comme aux paons. D'autres leur donnent encore dans de l'eau du cresson vert haché en petits morceaux, et cette nourriture leur est très-agréable. Par la suite, lorsqu'ils ont quatre mois, on destine les plus grands d'entre eux à l'engrais, parce que la jeunesse est l'âge que l'on regarde comme le plus propre pour les engraisser. L'engrais de ces oiseaux est facile à faire, puisqu'il n'y a absolument rien autre chose à leur donner que du gruau et de la fleur de farine trois fois par jour, pourvu qu'on les mette à portée de boire copieusement, qu'on ne leur laisse point la liberté de courir, et qu'on les tiennent renfermés dans un lieu chaud et obscur, toutes choses qui contribuent beaucoup à former la graisse. En suivant cette méthode, on vient à bout de les engraisser en deux mois, et il arrive même souvent que la couvée la plus jeune est engraisée au bout de quarante jours.

XV. Il faut prendre les mêmes soins pour former un endroit où l'on élèvera des canards; mais la dépense en sera plus considérable, parce qu'on y renfermera, pour les y nourrir, non-seulement des canards, mais encore des sarcelles, des *boscides*, des *phalerides*, et d'autres oiseaux semblables, qui fouillent dans les étangs et dans les marais. On choisit à cet effet un terrain plat que l'on entoure d'une muraille de quinze pieds d'élévation; ensuite on le couvre avec un treillage ou avec des filets à grandes mailles, afin que ces oiseaux domestiques n'aient point la faculté de s'envoler, et que les aigles et les oiseaux de proie ne puissent pas fondre sur eux. On revêtira aussi toute cette muraille, tant en dedans qu'en dehors, d'un enduit bien poli, de peur que les chats ou les furets ne grimpent par-dessus. En-

suite on creusera dans le milieu de cet enclos un bassin de deux pieds de profondeur, et dont la longueur, ainsi que la largeur, seront déterminées par la situation du lieu. On pavera en ouvrage de Signia les descentes qui conduiront à l'eau, de peur qu'elles ne viennent à être dégradées par l'impétuosité de l'eau, qui coulera toujours à travers le bassin, au cas qu'elle vienne à se déborder. Il ne faut pas que ces descentes soient coupées en forme de degrés; mais elles doivent gagner l'eau insensiblement, de façon que l'on y descende comme on descend du rivage à la mer. Il faut paver en pierres et revêtir d'un enduit le sol du bassin dans tout son contour, jusqu'aux deux tiers à peu près de sa longueur et de sa largeur en tirant vers le centre, afin qu'il n'y puisse pas croître d'herbes, et que cette partie du sol présente aux oiseaux, lorsqu'ils nageront, un espace libre et bien uni : d'un autre côté, le centre doit rester en terre-plein, pour qu'on puisse y semer des fèves d'Égypte et d'autres herbes qui viennent ordinairement dans l'eau, et qui serviront à ombrager les retraites des oiseaux. Il s'en trouve, à la vérité, dans le nombre qui se plaisent à se tenir sous de petites forêts de tamaris, ou au milieu des plantations de jones d'eau; mais ce n'est pas un motif suffisant pour que ces petites forêts occupent tout le bassin, et le contour, au contraire, n'en doit point être couvert, ainsi que je l'ai dit, afin que, lorsque les oiseaux seront ragailardis par le beau temps, ils puissent s'ébattre entre eux, en nageant rapidement, et sans rencontrer d'obstacle qui arrête leur course. En effet, si d'un côté ils sont bien aises de trouver des endroits où ils puissent se glisser, pour tendre des pièges aux bêtes aquatiques qui s'y tiennent cachées, ils seraient fâchés d'un autre côté de ne point trouver d'espaces

qui ordem maceratum incubantibus apponant, nec patientur matricem sepius nidum relinquere. Deinde pullis exclusis prunis quinque diebus polentam vel maceratum lar, sicut pavonibus obijciunt. Nonnulli etiam viride nasturtium consecutum minutatim cum aqua præbent, eaque eis est esca jucundissima. Mox ubi quatuor mensium ætati sunt, farturæ maximus quisque destinatur, quoniam tenera ætas præcipue habetur ad hanc rem aptissima : et est facilis harum avium sagina : nam præter polentam et pollinem ter die nihil sane aliud dari necesse est, dummodo large libendi potestas fiat, nec vagandi facultas detur; sinque calido et tenebrosos loco : quæ res ad creandas adipos multum conferunt. Hoc modo duobus mensibus pinguescunt etiam majores. Nam tenerima pullitæ sæpe et debus opima redditur.

XV. Nessorophii cura similis, sed major impensa est. Nam clausæ pascuntur anates, quæquedule, bosrides, phalerides, similesque volucres, quæ stagna et paludes amant. Locus planus eligitur, isque minutim sublimiter pedum quædam materia : deinde clatis superpositis, vel grandi macula retibus contegitur, ne aut volandi sit

potestas domesticis avibus, aut aquilis vel accipitribus involandi. Sed ea tota maceries opere tectorio levigatur extra intraque, ne feles, aut viverra perperat. Media deinde parte nessorophii lacus debetitur in duos pedes altitudinis, spatiumque longitudini datur et latitudini quantum loci conditio permittit. Ora lacus ne corrumpantur violentia restagnantis undæ, quæ semper infundere debet, opere Signino consternuntur, eaque non in gradus oportet erigi, sed paulatim clivo subsidere, ut tanquam e hitore descendatur in aquam. Solum autem stagni per circuitum, quod sit in istarum modi totius duarum partium, lapidibus inculcatis [ac] tectorio munimentum est, ne possit herbas evomere, præbeatque nantibus aquæ puram superficiem. Media rursus terrena pars esse debet, ut collocatis conseratur, alisque familiaribus aquæ viridibus, quæ inopacant avium receptacula. Sunt enim quibus cordi est vel in silvulis tamaricibus, aut scirporum frutetis immorari. Nec ob hanc tamen causam totus locus silvulis occupetur, sed ut dixi, per circuitum vacet, ut sine impedimento, cum apudcitæ diei gestiant aves, vandi velocitate concertent. Nam quemadmodum desiderant esse

vides, qu'ils puissent traverser en liberté. Les bords du bassin seront en outre tapissés d'herbes en dehors de tous côtés sur une largeur de vingt pieds, et l'extrémité de tout le terrain sera garnie de logettes d'un pied en carré, dans lesquelles les oiseaux feront leurs nids, et qui seront construites en pierre le long des murailles, et revêtues d'un enduit. Ces logettes seront séparées l'une de l'autre par des arbrisseaux de buis ou de myrte, qui les couvriront de leur ombrage sans monter plus haut que les murs. Ensuite on creusera en terre un petit canal qui regnera tout le long des logettes, et dans lequel on jettera tous les jours la nourriture des oiseaux, afin qu'elle soit entraînée par l'eau qui y coulera, parce que c'est la façon de nourrir ces sortes d'oiseaux. Parmi les productions que fournit la terre, ils aiment le plus le panis et le millet, ainsi que l'orge : on leur donne aussi du gland et du marc de raisin, lorsqu'on est à portée de le faire. Quant aux nourritures aquatiques, on leur donnera, si l'on est à portée d'en avoir, des écrevisses, des *alceule* de ruisseaux, et toutes sortes d'autres poissons de rivières du nombre de ceux qui ne croissent pas beaucoup. Les temps de l'accouplement de ces oiseaux sont les mêmes que pour les autres oiseaux sauvages, c'est-à-dire, que c'est le mois de mars et le suivant. Il faut, pendant ces deux mois, jeter de tous côtés dans leurs retraites des brins de paille avec de petites branches d'arbres, afin qu'ils puissent les ramasser, pour les employer à la construction de leurs nids. Mais la chose la plus importante à faire, lorsque l'on veut former un endroit où l'on veut élever des canards, c'est de ramasser les œufs des oiseaux que nous venons de nommer dans les environs des marais, lieux où ils

pendent communément, et de les donner à élever à des poules de basse-cour, parce que, des que les petits en sont éclos sous des poules et qu'ils ont été élevés par elles, ils perdent leur caractère sauvage, et ne manquent point de multiplier quand on vient à les renfermer dans des viviers; au lieu que si on voulait renfermer, aussitôt qu'on les aurait pris, des oiseaux habitués à une vie libre, ils tarderaient à pondre dans la captivité. C'est en avoir assez dit sur l'entretien des oiseaux qui nagent.

XVI. Mais en traitant des animaux aquatiques, je suis arrivé à parler des soins que l'on doit prendre des poissons; ainsi, quoique je regarde le profit qu'on en peut tirer comme très-étranger aux agriculteurs, (que peut-on en effet imaginer de plus opposé entre soi que la terre et l'eau?) je ne négligerai pas d'en parler, parce que nos ancêtres ont célébré ce goût particulier, jusqu'au point de renfermer des poissons de mer dans de l'eau douce, et de prendre, pour nourrir des mulets et des chiens de mer, les mêmes soins que l'on prend aujourd'hui pour nourrir des murenes et des loups marins. En effet, ces anciens descendants de Romulus et de Numa, tout rustiques qu'ils étaient, avaient fort à cœur de se procurer, dans la vie qu'ils menaient à leurs métairies, une sorte d'abondance en tout genre, semblable à celle qui règne parmi ceux qui vivent à la ville. Aussi ne se contentaient-ils pas de peupler de poissons les viviers qu'ils avaient construits à cet effet, mais ils portaient la prévoyance jusqu'à remplir les lacs formés par la nature même de semences de poissons de mer qu'ils y jetaient. C'est ainsi que le lac Velinus et le Sabatinus, aussi bien que le Volturnensis et le Ciminus, sont parvenus à nous donner en abondance non-seulement

quo irrepant, et ubi delitescuntibus fluviatricis animalibus insidentur; ubi offenduntur, si non sunt libera spatia, qua perirent. Extra lacum deinde per vicinos undique pedes gramine ripe vestiendum: sineque post hunc arxi modum circa maricam lapide fabricata et exposita tectis pedibus in quadratum cubula, quibus insident aves: eaque confectantur intensius loricis aut mytilis, tridacibus, qui non excedant altitudinem parietum. Statim deinde perpetuis canaliculis lacum depressus construitur, per quem quotidie misti cum aqua cibo decurrant: sic enim palatur id genus avium. Gratissima est esca terrestres leguminis panicum et triticum, necnon et ordemum: sed ubi copia est, etiam glans ac vinacea praebentur. Aquatilis autem cibi si sit facultas, datur canumarus, et rivulus alceula, vel si qua sunt incrementi parvi fluviorum animalia. Tempora conubitus eadem quae caetera silvestres alites observant Martii, sequentisque mensis: per quos festinae sunt uti in aviis passim spargendi sunt, ut colligere possint aves, quibus nidos construant. Sed antiquissimum est, cum quis nescitophilon conubitus volet, ut praefatum avium circa paludes, in quibus plerumque faciunt, ova colligat, et cohortibus gallinis subiciat. Sic enim exclusi

educantur pulli deponunt ingenia silvestria, clausique vivantis hand dubitantes progeniant. Nam si nescio captas aves, quae conservare libera virtus, custodie tradere velis, patere emulantur in servitute. Sed de tutela tantum volucrum satis dictum est.

XVI. Verum opportune, dum memimus aquatilium animalium, ad curam pervenimus piscium, quorum reatum quamvis alienissimum agricultoribus putem (quid enim iam contrarium est, quam terrenum fluido?), tamen non omittam, nam et harum studii rerum majores nostri celebraverunt, adeo quidem, ut etiam dulcibus aquis marinos clauderent pisces, alique eadem cura mugilum scarumque nutrent, qui nunc murena et lupo educantur. Magni enim estimata vetis illa Romuli et Numa rustica progenies, si urbana vite comparetur villatica, nulla parte copiarum delicti. Quamobrem non solum piscinas, quas ipsi construxerant, frequentabant; sed etiam quos rerum natura laeus fecerat, convertis manibus semibus repliebant. Inde Velinus, inde etiam Sabatinus, item Volturnensis, et Ciminus lupos anatesque procreaverunt, ac si qua sunt alia piscium genera dulces unde tolerantia. Mox istam curam sequens aetas abiecit, et latitudo bo-

des lous marins et des *aurata*, mais encore de toutes les autres espèces de poissons qui ont pu s'habituer à l'eau douce. Par la suite, les siècles postérieurs ont abandonné ces soins, et la magnificence des gens opulents a commencé à renfermer la mer et Neptune lui-même; cet usage subsistait déjà du temps de nos prédécesseurs; et le propos de Marcius Philippus, tout spirituel qu'il est, dénote cependant un raffinement de luxe poussé à l'excès. Cet homme mangeait un jour à la table de l'hôte qui le logeait à Cassino, et ayant goûté d'un loup marin pêché dans un fleuve voisin qu'on lui avait servi, le cracha, et joignit à cette action impertinente ce propos : Je veux mourir, si je n'ai : as cru d'abord que c'était un poisson. Ce serment contribua donc à rendre la gourmandise de bien des gens encore plus raffinée qu'elle ne l'avait encore été, et apprit aux palais les plus connaisseurs et les plus délicats à dédaigner les lous pris dans les rivières, pour ne vouloir que ceux qui auraient été fatigués en remontant le courant du Tibre. Aussi Terentius Varron assure-t-il qu'il n'y avait pas dans son siècle un seul fanfaron, ni un seul rhinthon, qui ne crût qu'autant valait avoir un vivier peuplé de grenouilles, comme d'en avoir un peuplé de ces sortes de poissons. Et cependant, dans le temps même auquel Varron fait remonter ce trait de luxe, on vantait beaucoup l'austerité de Caton, quoique celui-ci eût vendu lui-même, en sa qualité de tuteur de Lucullus, les viviers de son pupille, pour la somme énorme de quatre millions de *sestertii*. Les délices de la cuisine étaient déjà fort goûtées à cette époque, puisqu'on faisait des viviers qui communiquaient avec la mer, et que Sergius Orata et Licinius Murena ne se plaisaient pas moins à porter le surnom des poissons qu'ils avaient pris, que le Numantin et l'Isaurien s'étaient plu, avant eux, à porter celui des na-

tions qu'ils avaient conquises. Mais comme les mœurs ont aujourd'hui pris leur pli, de façon que ces usages sont non-seulement très-communs, mais qu'ils passent même, au jugement de tout le monde pour très-louables et très-honnêtes, j'enseignerai aussi moi-même la manière dont un chef de famille doit s'y prendre pour tirer du profit de sa métairie dans ce genre, afin d'éviter de me donner, l'air d'être le censeur trop tardif de tant de siècles qui ont précédé celui-ci. Quiconque aura donc acheté ou des îles ou des possessions voisines de la mer, dans lesquelles il ne pourrait retirer aucun fruit de la terre, vu la maigreur du sol, qui se fait communément remarquer sur le bord de la mer, travaillera à s'établir un fonds de revenu sur la mer elle-même. Mais il faut communément commencer par examiner à cet effet la nature du terrain dans lequel on se sera déterminé à faire des viviers, parce que tous les rivages ne peuvent pas se faire à toutes sortes de poissons. On peut élever dans les contrées limoneuses des poissons plats, tels que la sole, le turbot, la *passer* : elles sont encore très-convenables pour les *conchylia*, les *murex*, les *ostrea* et les *purpura*, ainsi que pour les coquillages des *pectunculi*, pour les *balani* et pour les *sphondyli*. Quant aux bassins arénieux, on peut très-bien, à la vérité, y nourrir des poissons plats; mais on y nourrira encore mieux les poissons de haute mer, tels que les *aurata*, les *dentices* et les *umbras*, tant celles de Carthage que celles de votre pays; au lieu que ces bassins sont moins propres aux *conchylia*. D'un autre côté, une mer pleine de rochers nourrira très-bien les poissons qui tirent leur nom de sa nature, c'est-à-dire, ceux que l'on appelle *saxatiles*, parce qu'ils se tiennent dans les rochers, tels que les *merula* (les merles) les *turdi* et les *melanuri*. De même qu'il faut connaître les différences qui sont entre les riva-

cupletum maria ipsa Neptunumque clauserunt, ut jam tum avorum memoria circumferretur Marcii Philippi velut urbanissimum, quod erat luxuriosissimum factum atque dictum. Nam is forte Casini cum apud hospitem conaret, appositumque e vicino flumine lupum degustasset atque expisset, improbum factum dicto prosecutus : Peream, inquit, nisi piscem potavi. Hoc igitur perjurium piscibus, an ranis frequens habet vivarium. Ac tamen isdem temporibus, quibus hanc memorabat Varro luxuriam, maxime laudabatur severitas Catonis, qui nihilo minus et ipse tutor Luculli grandi aere sestertium millium quadringentorum piscium pupilli sui vendidit. Jam enim celebres erant deliciae populeae, cum ad mare deferrentur vivaria, quorum studiosissimi, velut ante devictorum gentium Numantinum et Isauricum, ita Sergius Orata, et Licinius

Murena captorum piscium letabantur vocabulis. Sed quoniam sic mores obcaltuerunt, non ut haec usitata, verum ut maxime laudabilia et honesta judicarentur : nos quoque ne videamur tot (jam) seculorum seri castigatores, hunc etiam questum villaticum patrisfamilias demonstrabimus. Qui sive insulas, sive maritimos agros mereatis, propter exilitatem soli, quae plerumque litori vicina est, fructus terre percipere non poterit, ex mari reditum constituit. Fluvis autem rei quasi primordium est, naturam loci contemplari, quo piscinas facere constitueris. Non enim omnibus litoreis omne genus piscium haberi potest. Limosa regio planum educat piscem, velut solem, rhombum, passerem. Eadem quoque maxime idonea est conchylis, muricibus, et ostris, purpurarumque, tum concharum pectunculis, balanis, vel sphondylis. At arenosi gurgites planos quidem non pessime, sed pelagios melius pascunt, ut auratas, ac dentices, Punicasque et indigenas, umbras : verum conchylis minus apti. Rursus optime saxosum mare noninis sui pisces nutrit, qui scilicet, quod in petris stant, bulentur, saxatiles dicti sunt, ut merula turdique, nec mi-

ges, il faut aussi connaître celles qui sont entre les bras de mer, pour ne pas se laisser tromper par des poissons étrangers. En effet, tous les poissons ne s'accommodent pas de toutes sortes de mer : l'*helops*, par exemple, ne vit point dans d'autres mers que la mer de Pamphylie ; et le *faber*, ce poisson que les habitants de Gades, mon pays natal, mettent au nombre des meilleurs poissons, et que nous appelons, conformément à l'ancien usage, *Zeus*, ne vit que dans la mer Atlantique ; enfin le *scarus*, que les côtes de l'Asie et de la Grèce donnent partout en abondance jusqu'à la Sicile, n'a jamais passé dans la mer de Ligurie ni dans celle d'Ibérie par les Gaules. Ainsi quand on prendrait quelques-uns de ces poissons pour les jeter dans ses viviers, on ne pourrait jamais les y conserver longtemps. Entre tous les poissons de prix de notre pays, on ne compte que la murene, qui, quoique originaire de la mer de Tarse et de la mer Carpathienne, qui est à l'extrémité de celle-ci, puisse soutenir quelques mers étrangères que ce soit, dans lesquelles elle se trouve transportée. Mais il est temps de parler de la position des viviers.

XVII. Nous pensons qu'un étang est parfait, lorsqu'il est disposé de façon que le flot de la mer, en y entrant, repousse celui qui y était entré avant lui, et l'empêche d'y séjourner longtemps. C'est en effet l'état qui ressemble le plus à celui de la mer même, qui, perpétuellement agitée par les vents, se renouvelle sans cesse, et ne peut jamais s'échauffer, par la raison que ses eaux inférieures, qui sont toujours les plus fraîches, remontent à sa partie supérieure. Au surplus, ou on taille cet étang en plein roc, ce qu'on est très-rarement dans la possibilité de faire, ou on le construit sur le rivage en ouvrage de Signia.

nus melanuri. Atque ut litorum sic et fretorum differentias nosse oportet, ne nos alienigenæ pisces decipiant. Non enim omni mari potest amissionæ, ut *helops*, qui Pamphilio profundo nec alio piscitur : ut Atlantici *faber*, qui et in nostro Gadium municipio generosissimæ piscibus adnumeratur, cumque prisca consuetudine *Zeum* appellamus : ut *scarus*, qui totius Asiæ Græciæque litoribus Sicilia tenuis frequentissimus exit, nunquam in Ligusticum, nec per Gallias enavit ad Hibericum mare. Itaque ne si capti quidem perferantur in nostra vivaria, diuturni queant possideri. Sola ex pretiosis piscibus murena, quamvis Tartessii, Carpathique pelagi, quod est ultimum, venanda, quovis hospes freta peregrinum aere sustinet. Sed jam de situ piscinarum dicendum est.

XVII. Stagnum censemus eximie optimum, quod sic positum est, ut insequens maris unda priorem submoveat, nec intra conceptum sinat remanere veterem. Namque id summum est pelago, quod agitata ventis assidue renovatur, nec conalescere potest : quoniam gelidum ab imo fluctum revolvit in partem superiorem. Id autem stagnum vel exciditur in petra, cujus rarissima est occa-

N'importe de quelque façon il soit formé, pourvu qu'il soit dans le cas d'être continuellement rafraîchi par des eaux nouvelles : mais, quel qu'il soit, il y faudra pratiquer auprès de la terre ferme des cavernes, dont les unes seront simples et droites, pour servir de retraites aux poissons couverts d'écailles, et les autres, sans être trop spacieuses, présenteront divers contours dans lesquels les murènes pourront se cacher, quoique quelques personnes évitent de mêler ces derniers poissons avec d'autres, parce que s'ils viennent à être attaqués de la rage, à laquelle ils sont communément sujets comme les chiens, il arrive très-souvent qu'ils poursuivent les poissons couverts d'écailles, et qu'ils les exterminent, en les mangeant en grande partie. Si la nature du lieu le comporte, il faut que l'eau trouve des passages qui lui soient ouverts sur tous les côtes du vivier, parce qu'elle sera plus aisément repoussée de l'étang où elle aura séjourné longtemps, quand elle trouvera une issue du côté opposé à celui par lequel le flot y sera entre. Nous estimons qu'il faut, si la situation du lieu le permet, pratiquer ces passages sur la partie inférieure de la digue qui retient la mer, de façon qu'à l'aide d'un niveau placé sur le sol de la terre, on soit assuré que l'eau de la mer est à sept pieds d'élevation au-dessus de ce sol. En effet, il suffira aux poissons qui seront dans l'étang d'y trouver de l'eau à cette hauteur, et, d'un autre côté, il n'y a point de doute que plus l'eau viendra du fond de la mer, plus elle sera fraîche, et par conséquent convenable aux poissons qui nageront dedans. Mais si l'endroit où nous aurons jugé à propos de placer notre vivier est de niveau avec l'eau de la mer, il faudra creuser un bassin à la profondeur de neuf pieds, et percer le canal, qui servira de passage au flot, à deux pieds au-des-

sus, vel in litore construi opere Signino. Sed utcumque fabricatum est, si semper influente gurgite riget, habere debet specus juxta solium, eumque alios simplices, et rectos, qui secedant squamosi greges, alios in coëlis retortos, nec unius spatiosos, in quibus murene delitescant ; quamquam nonnullis commisceri eas cum alierius notæ piscibus non placet : quia si rabie vexantur, quod hinc generi velut canino solet accidere, savissime persequuntur squamosos, plurimosque mandendo consuntunt ; itineræque, si loci natura permittit, omni lateri presumere dari convenit. Tachius enim vetus submoveat unda, cum quancumque parte fluctus urget, per adversum patet exitus. Nos autem mentis fieri censemus per inani concepti partem, si loci situs ita competit, ut in solo piscine posita libella septem pedibus sublimis esse maris æquor ostendat : nam piscibus stanti hæc in altitudinem gurgitis mensura abunde est. Nec dubium, quoniam magis imo mari venit unda, tanto sit tridior, quod est aptissimum nautibus. Sui autem locus, ubi vivarium constituere censemus, pari libra cum aquare maris est, in pedes novem delatidatur piscina, et infra duos a summa

sous de la partie supérieure de ce bassin. Il faudra aussi avoir soin que la bouche de ce canal soit très-large, parce qu'il n'est pas possible que l'eau qui sera stagnante dans le bassin au-dessous du niveau de la mer soit assez refoulée pour monter plus haut, sans que des cavernes qui aillent en serpentant, et dans lesquelles ils puissent se mettre à couvert lorsqu'ils auront trop chaud. Mais à moins que ces étangs ne soient dans le cas d'être traversés en tout temps par une eau nouvelle, qui vienne continuellement de la mer, cette méthode ne peut qu'être contraire aux poissons, parce que la nouvelle eau ne pénétrant pas facilement dans ces sortes de retraites, et l'ancienne n'en sortant qu'avec peine, elle est plus nuisible aux poissons en crouissant, que l'abri ne leur est avantageux. Il faut cependant creuser sur les digues des espèces de cases, où les poissons puissent se mettre à l'abri lorsqu'ils voudront éviter l'ardeur du soleil, et d'où l'eau puisse néanmoins s'écouler facilement, lorsqu'elle y sera entrée. Au surplus, on aura l'attention de mettre au-devant des canaux par lesquels le réservoir se dégorgera, des barreaux de cuivre dont les ouvertures soient assez petites pour empêcher les poissons de passer à travers. Et si la largeur de l'étang le permet, il sera à propos qu'il s'y trouve renfermés par-ci par-là des rochers du rivage, et surtout de ceux qui seront couverts d'algue, afin que cet étang représente, autant que le génie humain peut y arriver, l'image d'une mer véritable, et que les poissons qui seront renfermés s'aperçoivent le moins que faire se pourra de leur prison. Lorsque ces étangs seront ainsi disposés, on y

mettra le troupeau aquatique; et de même que pour les productions de la terre il faut également, pour tout ce qui vit dans l'eau, avoir constamment devant les yeux le précepte qui ordonne d'observer *ce que comporte chaque contrée*. En effet, on ne pourrait pas, quand on le voudrait, nourrir dans un vivier une aussi grande quantité de surmulets qu'on en voit quelquefois dans la mer, parce que ce poisson est très-délicat, et que la captivité lui est insupportable : aussi est-il rare d'en trouver un ou deux sur plusieurs milliers qui s'habituent à leur prison; au lieu que nous avons souvent vu des troupeaux marins de liches *mugiles* et de loups voraces vivre dans des viviers. Par la même raison nous ferons attention à la nature de notre rivage, et nous n'y établirons des étangs que lorsqu'il est semé de rochers. Nous jetterons donc dans ces étangs des *turdi* de toute espèce, des *merula* et des *mustela* avides, ainsi que des loups sans tache (car il y en a aussi de bigarrés). Nous y joindrons des murènes flottantes, que l'on compte entre les poissons les plus recherchés, et d'autres poissons de prix choisis dans l'espèce des *saxatiles* : car il n'y a aucun profit, je ne dis pas à nourrir, mais même à prendre des poissons communs. Les espèces de poissons que nous venons de détailler peuvent également être renfermés dans des étangs formés sur un rivage sablonneux, comme dans des étangs pleins de vase et de limon; mais ceux-ci sont plus convenables, ainsi que je l'ai dit précédemment, aux *conchyliis*, et aux poissons qui se tiennent toujours au fond de l'eau. Non-seulement l'emplacement d'un étang destiné à contenir des poissons couchés à plat doit être différent de celui qui en contiendra de ceux qui se tiennent debout, mais on ne donne pas non plus la même nourriture aux uns et aux autres.

parte emiculis rivi perducantur; emulandum est, ut quam largissime veniant, quoniam modus ille aquæ jacens infra lacum maris non aliter exprimitur, quam si major recentis freti vis iusserit. Multi putant in ejusmodi stagnis longos piscibus recessus, et flexuosos in lateribus specus esse fabricandos, quo sint opaciores aestuantibus latebræ. Sed si recens mare non semper stagnum permeat, id facere contrarium est. Nam ejusmodi receptacula nec facile novas admittunt aquas, et difficulter veteres emittunt : plussque nocet pubis unda, quam prodest opacitas. Debent tamen similes velut celle parietibus excavari, ut sunt, que protegant refugientes ardorem solis, et nihilominus facile, quam conceperint aquam, remittant. Verum meminisse oportebat, ut rivis, per quos exundat piscina, prædicantur arenæ foraminibus exiguis canedelli, quibus impediatur fuga piscium. Si vero laxitas permittit, e litore sepultos, qui præcipue herbis algæ vestiuntur, non erit alienum per stagni spatia disponere, et quantum comminisci valet hominis ingenium, repræsentare faciem [veri] maris, ut clausi quam minime custodiam sentiant. Hac ratione stabulis ordinatis aquatile

pecus inducemus; sitque nobis antiquissimum meminissemus etiam in fluxibili negotio, quod in terreno præcipitur : *Et quid quæque ferat regio*. Neque enim si velimus, ut in uno non nunquam conspeximus, in vivario multitudinem multorum pascere queamus, cum sit mollissimum genus, et servitutis indolentissimum. Raro itaque unus aut alter de multis millibus claustra patitur : at contra frequenter animadvertimus infra septa pelagios greges inertes mugilis et rapacis lupi. Quare, ut proposerem, qualitatem litoris nostri contempleremur; et si videmus scopulosum, prohemus. Turdi complura genera, merulaque et avidas mustelas, tum etiam sine macula (nam sunt et varii) lupos includemus. Item dutas, que maxime probantur, murænas, et si que sunt alia saxatilis notæ, quorum pretia vigent. Nam vile ne captare quidem, ne dum aleæ conducit. Possunt ista eadem genera etiam litoris acerosi stagnis contineri. Nam que limo conopie lutescunt, et ante jam dixi, conchyliis magis et jaculentibus apta sunt animalibus. Neque est eadem lacus positio, que recipit cubantes : neque eadem præbentur cibaria prostratis piscibus, que erectis. Namque soleis ac rhombis et simi-



En effet, on a soin de creuser un bassin à deux pieds sous terre pour les soles, les turbots et les poissons semblables, dans une partie du rivage qui ne manque jamais d'eau, même pendant le reflux de la mer. Ensuite on enfonce sur les bords de ce bassin des barreaux serrés les uns auprès des autres, et qui soient toujours plus élevés que l'eau, dans le temps même que le flux de la mer se fait sentir. Après quoi on l'entoure de digues jetées en avant, qui en referment toute l'étendue dans leur sein, et qui sont construites de façon qu'elles soient plus élevées que le bassin même. Moyennant cela l'impétuosité des vagues de la mer se trouve brisée par la résistance du môle qui leur est opposé, et les poissons qui se trouvent dans une eau calme n'y sont point exposés à être chassés de la place qu'ils occupent; outre que le vivier lui-même ne se charge point de cet amas d'algue que la fureur de la mer vomit dans les temps orageux. Il faudra que ces môles soient coupés par-ci par-là par de petits passages très-étroits et semblables aux détours du Meandre, qui puissent laisser entrer dans le bassin les eaux de la mer pendant la plus violente tempête, sans que l'agitation du flot s'y fasse sentir. La nourriture des poissons qui sont couchés à plat doit être plus tendre que celle des *sarutiles*, parce que, n'ayant point de dents, ils la lèchent ou l'avalent entière, sans pouvoir la mâcher. C'est pourquoi, il faut leur donner des *halaculæ* sèches, des *chalcides* salées et des *sarlinæ* pourries, ainsi que des œufs de *scarus* et des intestins de *pelamis* ou de *luertus*, ou des entrailles de maquereau, de *charcharus* et d'*elacuta*; en un mot, de toutes les immondices des poissons salés que l'on jette hors des boutiques des vendeurs de maree. Si nous avons détaillé toutes ces espèces de nourri-

tures, ce n'est pas qu'on les trouve sur toutes les côtes, mais c'est afin qu'on donne à ces poissons celles d'entre elles qu'on aura sous sa main. Dans le nombre des fruits verts, on peut leur donner des figues vertes et ouvertes en deux, ainsi que le fruit mûr de l'arboisier qu'on aura broyé entre les doigts, des cornes molles et concassées, et toutes les autres espèces de nourritures approchantes de celles que l'on avale, comme du fromage fait depuis peu de temps avec du lait nouvellement tiré, si la situation du lieu ou le bon marché du lait le permettent. Il n'y a cependant pas de pâture qui leur soit plus convenable que les salaisons dont nous venons de parler, parce qu'elles ont de l'odeur, et que tous les poissons qui sont couchés à plat cherchent plutôt leur nourriture avec les narines qu'avec les yeux. En effet, comme ils sont toujours couchés sur le ventre, ils voient plutôt en l'air qu'ils ne distinguent ce qui peut être à terre de droite ou de gauche. Aussi lorsqu'on leur jette des salaisons, en suivent-ils l'odeur à la piste, jusqu'à ce qu'ils soient arrivés à l'endroit où est cette nourriture. Ces salaisons suffisent aussi pour nourrir les autres poissons *sarutiles* ou de pleine mer, quoiqu'on les nourrisse encore mieux avec les mêmes poissons quand ils sont frais. Car l'*halaculæ* nouvellement pêchée, le *cammarus*, le petit *gobio*, et en un mot tous les poissons qui ne grossissent point, servent de nourriture aux plus gros. S'il arrive cependant que la violence des orages ne permette point de leur donner ce genre de nourriture, on leur donnera des boulettes de pain bis, ou des fruits de la saison coupés par morceaux. On leur jettera tous les jours des figues sèches, au cas qu'elles soient très-abondantes (comme dans les contrées de la Bétique et de la Numidie). Au reste, il ne faut pas se hasarder, comme font

libus animalibus humilis in duos pedes piscina deprimitur in ea parte litoris, quæ profluio recessu nunquam destituitur. Spissi deinde clatri marginalibus infinguntur, qui super aquam semper eminent, etiam cum maris restus intumuerit. Mox præjaciuntur in gyrum moles, ita ut complectantur sinu suo, et tamen excedant stagni modum. Sic enim et maris atrocitas objectu trepidantis transigit, et in tranquillo consistens piscis sedibus suis non exturbatur, neque ipsum vivarium repleri algarum cogere, quam tempestatibus eruat pelagi violentia. Oporebit autem nonnullis locis moles interidi more Meandri, parvis sed angustis itineribus, quæ quantalibet hœmis scævitia mare sine fluctu transmittant. Escæ jacentium mollior esse debet, quam sarutillium. Nam quia dentibus carent, aut lambunt cibos, aut integros hauriunt, mandere quidem non possunt. Itaque præberi convenit tabentis halaculæ, et salibus exscam chalcidem, putrescentem sardiniam, nec minus scarorum branchias, vel quicquid intestini pelamis aut luertus gerit: tum scombrî, catchari, que et elacate ventriculos, et ne per singula enumerem, salsamentorum omnium purgamenta, quæ cetariorum

officiis everruntur. Nos autem plura nominavimus generis, non quia cunctis litoribus eveniunt, sed ut ex his aliqua, quorum erit facultas, præberemus. Facit etiam ex pomis viridis adaperta ficus; et mitis digitis infracta undeo; nec minus elisum molle sorlum, quique sunt cibi sorbillibus proximi, ut e mellea recens casens, si loci conditio vel lactis amonia permittit. Nulla tamen aquæ, quam prædictæ salsuræ pabula commode dantur, quoniam odorata sunt. Omnis enim jacens piscis magis naribus escam, quam oculis vestigat. Nam dum supinus semper cubat, sublimius aspernat, et ea quæ in plano sunt dextra laevaque non facile pervenit. Itaque cum salsamenta objecta sunt, eorum sequens odorem pervenit ad cibos. Cæteri autem sarutiles aut pelagici satis ex his, sed reverentibus melius pascuntur. Nam et halaculæ modo capta, et cantarus exiguisque gobio, quisquis denique est incrementi minuti piscis, majorem escam. Si quando tamen hœmis scævitia non patitur ejus generis escam dari, vel sordidi panis offæ, vel siqua sunt temporis poma concisa præbentur. Ficus quidem arida semper obijcitur, eximie si sit, ut Beticæ Numidiæque regionibus, larga. Ca-

bien des gens, à ne leur rien donner, sous le prétexte qu'ils peuvent se soutenir pendant un certain temps, lorsqu'ils sont renfermés. Car, pour peu que le poisson n'ait pas été engraisé par les nourritures que lui aura données son maître, sa maigreur annoncera, lorsqu'on viendra à le porter au marché, qu'il n'a pas été pris en pleine mer, mais qu'il a été tiré d'un étang où on le gardait, ce qui diminuera beaucoup de son prix. Je finirai ce traité-ci par ce genre de nourriture dépendante des métairies, afin que le lecteur ne soit point fatigué par la longueur d'un volume trop considérable; et je reviendrai dans le livre suivant aux soins que demandent les bêtes fauves, et à l'entretien des abeilles.

## LIVRE IX.

### PRÉFACE.

Je passe à l'entretien des bêtes fauves et à l'éducation des abeilles, que je pourrais aussi, P. Silvinus, appeler avec raison des nourritures de métairies, puisque c'était anciennement l'usage d'avoir auprès des métairies, et communément sous l'habitation du propriétaire, des pares remplis de levrauts, de chevreuils et de sangliers, afin que la vue d'une chasse circonscrite dans un enclos pût flatter l'œil du propriétaire, et qu'il fût à portée de tirer des bêtes de ces pares, comme d'un garde-manger, dans le cas où il en avait besoin pour sa table. On logeait aussi, de notre temps même, des abeilles dans les masures de la métairie, ou sous des galeries couvertes et dans des vergers. Ainsi puisque nous avons rendu raison du titre que nous assignons à ce traité-ci, suivons à présent par détail chacun des objets que nous venons d'annoncer.

I. Les bêtes fauves, telles que les chevreuils et les daims, ainsi que toutes les espèces d'oryx, de cerfs et de sangliers, sont tantôt un objet de magnificence et de plaisir pour un propriétaire, tantôt un objet de profit et de revenu. Mais ceux qui ne font elore un terrain que dans la vue d'y jouir du plaisir de la chasse, se contentent d'investir en forme de pare le lieu le plus voisin de leurs bâtimens qui est susceptible de cette disposition, et de donner continuellement à la main de la nourriture et de l'eau aux bêtes qu'ils y renferment; au lieu que ceux qui tendent au profit et au revenu ne balancent point à destiner aux animaux que nous venons de nommer, les forêts qu'ils peuvent avoir dans le voisinage de leur métairie (car il est important qu'elles ne soient point éloignées de l'œil du maître); et si la nature leur refuse de l'eau, ils y font venir par le secours de l'art de l'eau courante, ou creusent des mares qu'ils pavent en ouvrage de Signia, pour contenir l'eau de pluie à mesure qu'elle tombera du ciel. Chacun réserve à cette destination une étendue de forêts proportionnée à ses facultés, et l'on ne manque pas de l'environner d'un mur construit en pierre, à chaux et à ciment, pour peu que le bon marché tant de la pierre que des journées des ouvriers engage à le construire ainsi; sinon on se contente d'un mur de brique crue, et de mortier de terre. Mais quand le chef de famille ne trouve son compte ni à l'une ni à l'autre de ces bâtisses, la raison veut qu'il ne ferme cet enclos que de *vacerræ*: c'est le nom que l'on donne à une espèce de treillis formé de bois de robre, de chêne ou de liège; car on est rarement dans le cas d'y employer le bois d'olivier. En un mot, on choisit pour faire cette clôture tout ce qui résiste le plus longtemps aux

ferum illud committi non debet, quod multi faciunt, ut nihil praebeant, quia semetipsos etiam clausi du tolerare possint. Nam nisi piscis domini cibarius saginatur, cum ad piscatorium forum perlatus est, macies indicat eum non esse libero mari captum, sed de custodia elatum, propter quod plurimum pretio detrahatur. Atque haec villaticas finem praesenti disputationi faciat, ne inmodico volumine lector fatigetur. Redibimus autem sequenti exordio ad curam silvestrium pecorum, cultumque apum.

## LIBER IX.

### PRÉFAT.

Venio nunc ad tutelam pecundum silvestrium et apium educationem: quas et ipsas, Publi Silvini, villaticas pastiones jure dixerim; siquidem mos antiquus lepuseulis capreisque, ac subus feris juxta villam plerumque subiecta dominiis habitationibus ponebat vivaria, ut et conspectu suo clausa venatio possidentis oblectaret oculos, et cum exegisset usus epularum, velut e cella promeretur. Apibus quoque dabatur sedes adhuc nostra memoria vel in

ipsis villae parietibus excisis, vel in protectis porticibus ac pomariis. Quare quoniam tituli, quem praescripsimus huic disputationi, ratio reddita est, ea nunc quae propositumus sagula persequamur.

I. Ferre pecudes, ut capreoli, damaeque, nec minus oryxum cervorumque genera et aprorum, modo tantis ac voluptatibus dominorum servant, modo quaestui ac redditibus. Sed qui venationem voluptati suae claudunt, contenti sunt, utcumque competat proximus aedificio loci situs, munire vivarium, semperque de manu cibos et aquam praebere: qui vero quaestum redditumque desiderant, cum est vicinum villae nemus (ad enim refert non procul esse ab oculis domini) sine cunctatione praedictis animalibus destinant. Et si naturalis deluit aqua, vel inducitur fluens, vel infossi lacus Signino consteruntur, qui receptam pluviam contineant. Modus silvae pro cuiusque facultatibus occupatur; ac si lapidis et operae villas suadet, haud dubie camentis et calce formati circumdati murus: sin aliter, crudo latere ac luto constructus. Ubi vero neutrum patrifamiliae conducit, ratio postulat vaceris includi: sic enim appellatur genus clatrorum: alique fabricatur ex robore querceo, vel subereo. Nam

ravages causés par la pluie, en se réglant sur la nature du pays ou l'on est. Au reste, soit que l'on emploie des troncs d'arbres dans leur entier, soit qu'on les fende en autant de parties que leur gros-seur peut l'exiger, on les perce toujours de plu-sieurs trous sur les côtés; et après les avoir fichés en terre perpendiculairement autour du pare d'espaces en espaces, on insère des branches d'ar-bres en traverse dans les trous pratiqués sur les côtés, afin de fermer entièrement tout passage aux bêtes fauves. Or, il suffit, pour y parvenir, de ficher en terre les *raceras* de huit pieds en huit pieds de distance, et de les treillisser trans-versalement avec des barreaux, de telle sorte que les espaces vides qui formeront les mailles du treillis ne soient point assez larges pour laisser aux bêtes la liberté de s'enfuir. On peut clore de cette façon des contrées même très-étendues, ainsi que des chaînes de montagnes en-tières, telles qu'on en voit dans les Gaules et dans quelques autres provinces; avec d'autant plus de facilité qu'il y croît une quantité immense de bois propre à fabriquer ces *raceras*, et que toutes les autres choses nécessaires à ce genre d'économie s'y rencontrent heureusement. En effet, non-seulement les fontaines y sont très-multipliées, chose très-salutaire aux espèces de bêtes dont nous avons parlé, mais le sol leur fournit encore de la pâture de lui-même et avec la plus grande profusion. On choisit surtout des parties de forêts qui soient fertiles en productions données soit par la terre, soit par les arbres, parce que ces animaux n'ont pas moins besoin du fruit des rochers que des herbes: on recherche particulièrement les forêts qui produisent en abondance les glands du chêne, de l'yeuse et du *cerrus*, l'arboux, et les autres fruits sauvages

dont nous avons donné un détail plus circon-stancié en traitant des animaux de basse-cour. En effet, la pâture des bêtes fauves est presque la même que celle des animaux domestiques. Ce n'est pas qu'un chef de famille attentif puisse s'en tenir aux nourritures que la terre produit d'elle-même, puisqu'il doit encore, dans les temps de l'année où les forêts ne fournissent point de pâtures, subvenir aux besoins des animaux qu'il tient renfermés, avec les fruits des récoltes qu'il aura sées, en nourrissant ces animaux d'orge ou de blé *adonoreu*, ainsi que de fèves et de mares de raisin en quantité, et en leur donnant de tout ce qui sera à très-bon marché. Mais, afin que les bêtes fauves remarquent que l'on prend soin de leur donner ces sortes de nourritures, il faut dra en lâcher dans le pare une ou deux qui au-ront été préalablement apprivoisées à la maison, et qui, parcourant tout le pare, amèneront avec elles, à l'endroit où la nourriture sera répandue, celles qui hésiteraient à s'y rendre. Ce n'est pas seulement pendant la disette de l'hiver qu'il est utile de suivre cette méthode, mais encore après que les bêtes fauves auront mis bas, afin qu'elles élevent mieux leurs petits. Le gardien du pare doit donc examiner souvent si elles ont mis bas, afin de les sustenter avec du blé, qu'il leur donnera à la main. Il ne faut pas laisser vieillir les oryx, les sangliers ni les autres bêtes fauves au delà de quatre ans, parce que, si elles grossissent jusqu'à cette époque, la vieillesse les fait ensuite maigrir. C'est pourquoi on aura soin de les vendre dans un temps où la vigueur de l'âge soutienne la beauté de leur corps. On peut néanmoins garder les cerfs pendant un plus grand nombre d'années, parce que leur jeunesse dure longtemps, attendu que la nature leur a donné

olea rara est occasio. Quicquid denique sub injuria plu-viarum magis didicimus est, pro conditione regionis ad hunc usum eligatur. Si sive teres arboribus truncis, sive ut crassiusculis postulavit, fissilis stipes complundus locis per latus effloratur, et in circuitu vivarii certis intervenien-tibus spatiis detritus erigitur: deinde per transversa late-rum rava transmittuntur amentes, qui exitis forarum ob-serent. Satis est autem acertas inter pedes cetonos delin-gere, serisque transversis ita claudere, ne spatiorum laxitas, que foraminibus intervenit, perire præbeat frugum. Hoc autem modo loci etiam latissimas regiones ita usque montium claudere, sicuti Galliarum nemora et in aliis quibusdam provinciis locorum vastitas patitur. Nam et fabricandis ingens est varietas materie copiosa, et ea terra in hanc rem feliciter suppeditat, quæ per arboris foribus abundat solum, quod est maxime prædictis generibus salutare: tum etiam sua sponte pabula feris benignissime subministrat: præcipue quæ duntaxat euntur, qui et terreis foribus et arboribus abundat. Nam ut granitibus ita frugibus roboretur, ita habet: maximeque landan-fer, qui sunt feracissimi quædam glands et iligæ, nec minus cerææ, tum et arbuti, cæterorumque pomorum

silvestrium, quæ diligenter persequenti sumus, cum de cohortalibus subius disputaverimus. Nam eadem fere sunt pecudum silvestrium pabula, que domesticarum. Con-tentus tamen non debet esse diligens paterfamilias cibus, quos sumptu natura terra eligit, sed temporibus anni, quibus silvæ pabulis careant, condita messe causis suc-currere, ordoque alere, vel ad hoc facere ut faba, pluri-mumque etiam vinæis, quicquid denique viliissime con-sistat, dare. Bique ut intelligant feræ prolevis, nam vel aliam deum munusculum convenit munificare, quæ pervagata totum vivarium circumfusa ad objecta cibaria perendes potest. Nec solum istud per hiænis penuriam fieri expedit, sed cum etiam forte partus ediderint, quo molus educant natos. Itaque cum de vivarii frequentia spe-culamur debet, si par erit et sint, ut manu dedit susti-neantur humeris. Nec vero potendus est oryx, aut aper, aliusve quis ferus ultra quadringentum sensere. Nam usque in hoc tempus capiunt incrementa, postea maces-cent senectute. Quare dum viridis etas potuitudinem corporis conservat, ære mutandi sunt. Cervus tamen complundus ævis sustineri potest. Nam cum juvenis possidet, quod ævi longioris satum solutus est. Itaque

en partage une vie très-longue. Ce que nous avons à prescrire relativement aux animaux de petite taille, tels que les levrauts, c'est de semer à leur intention, sur de petites planches dispersées de côté et d'autre dans des parcs qui seront entourés de murailles, des mélanges de blé et d'herbes potagères, comme chicorée sauvage et laitue. On tirera aussi de ses greniers des pois chiches, soit de ceux de Carthage, soit de ceux de notre pays, ainsi que de l'orge et de la gesse, qu'on leur donnera après les avoir fait tremper dans de l'eau de pluie, attendu que les levrauts ne font pas grand cas de ces sortes de grains quand ils sont secs. On comprend aisément (quand je ne le dirais pas) qu'il y aurait peu de profit à renfermer ces animaux ou d'autres semblables dans des parcs entourés de *racerræ*, puisque la petitesse de leur corps leur faciliterait le moyen de se glisser à travers les mailles des treillis, et que, trouvant des passages ouverts, ils ne tarderaient pas à s'enfuir.

II. Je passe à l'entretien des ruches à miel. Il n'est guère possible de traiter ce sujet avec plus de détail que n'a fait Hyginus, avec plus de grâce et d'ornement que Virgile et avec plus d'élégance que Celsus. En effet, Hyginus a recueilli avec le plus grand soin tous les préceptes des anciens auteurs, qui étaient épars dans les monuments les moins connus : Virgile les a ornés des fleurs de sa poésie, et Celsus a pris le milieu entre ces deux auteurs. Aussi n'aurions-nous pas même entamé cette matière, si le complètement de l'art que nous avons entrepris d'enseigner ne l'eût pas revendiqué comme une de ses parties, et si nous n'eussions pas craint que l'ensemble de l'ouvrage que nous avons commencé ne parût imparfait et mutilé, comme si nous en eussions coupé, pour ainsi dire, un membre. Au surplus,

je serais plus porté à rejeter sur la licence ordinaire des poètes les choses fabuleuses que l'on raconte sur l'origine des abeilles, et qui n'ont point été omises par Hyginus, qu'à y ajouter foi. Effectivement ce n'est pas le fait d'un homme de la campagne de faire des recherches pour savoir s'il y a jamais eu une femme de très-belle figure, nommée Mélissa, que Jupiter a changée en abeille, ou si (comme le dit le poète Évhémérus) ce sont des frelons qui ont engendré les abeilles avec le soleil ; si ces abeilles, après avoir été élevées par les Nymphes Phryxoniades, ont été les nourrices de Jupiter dans la caverne de Dicté, et si ce dieu, pour les en récompenser, a voulu qu'elles n'eussent pas d'autre nourriture que celle qu'elles lui avaient donnée dans son enfance : car quoique de pareils faits ne soient point déplacés dans la bouche d'un poète, Virgile s'est néanmoins contenté de les toucher sommairement, puisqu'il n'en dit que ce mot unique dans un de ses vers : *Elles ont nourri le roi du ciel sous l'autre de Dicté*. Il n'est pas plus du ressort des agriculteurs de savoir dans quel temps et dans quel pays ces insectes ont commencé à voir le jour, si c'est dans la Thessalie sous Aristée, ou dans l'île Cée, comme l'écrivit Évhémérus, ou sur le mont Hymette au temps d'Érechthée, comme le dit Euthronius, ou enfin dans la Crète au temps de Saturne, comme le prétend Nicander ; non plus que de savoir si les essaims se multiplient par accouplement, comme nous le voyons pratiqué par les autres animaux, ou si ce sont les fleurs qui donnent aux abeilles des héritières de leur nom, comme l'assure notre ami Maron ; enfin si c'est par le bec ou par une autre partie du corps qu'elles rendent la liqueur du miel. C'est plutôt aux personnes qui travaillent à pénétrer les secrets

noris aulem incrementi animalibus, qualis est lepus, hæc præcipimus, ut in iis vivariis, quæ maceria munita sunt, farraginis et olærum fera intubi lachracque semina parvulis areolis per diversa spatia factis injiciantur. Itemque Punicum cicer, vel hoc vernaculum, nec minus ordeum, et cicercula condita ex horreo pronantur, et aqua celesti macerata objiciantur. Nam sicca non nimis ab lepusculis appetuntur. Hæc porro animalia vel similia his, etiam si lente me, facile intelligitur, quam non expediat conferre in [id] vivarium, quod vacerris circumdatum est : siquidem propter exiguitatem corporis facile elatris subreperit, et liberis nacta egressus fugam molitur.

II. Venio nunc ad alvorum curam, de quibus neque diligentius quidquam præcipi potest, quam ab Hygino jam dictum est, nec ornatus quam Virgilio, nec elegantius quam Celso. Hyginus veterum auctorum placita secretis dispersa monumentis industrie collegit : Virgilius poeticis floribus illuminavit : Celsus utriusque memorati adhibuit modum. Quare ne attendenda quidem nobis fuit hæc disputationis materia, nisi quod consummatior susceptæ professionis hanc quoque sui partem desiderabat,

ne universitas inchoati operis nostri, velut membro aliquo reciso, mutila atque imperfecta conspiceretur. Atque ea, quæ Hyginus fabulose tradita de originibus apum non intermisit, poetice magis licentia quam nostræ fidei concesserim. Nec sane rustico dignum est sciscitari, fuerit ne mulier pulcherrima specie Melissa, quam Jupiter in apem convertit, an (ut Evhemerus poeta dicit) erabronibus et sole genitas apes, quæ nymphæ Phryxoniades educaverunt, mox Dictæo specu Jovis exultasse nutrices, easque pabula munere dei sortitas quibus ipsæ parvum educaverant alumnum. Ista enim, quamvis non dedereant poetam, summam tamen et uno tantummodo versiculo leviter attingit Virgilius, cum sic ait : *Dictæo cæli regem parere sub antro*. Sed ne illud quidem pertinet ad agricolas, quando et in qua regione primum nate sint : utrum in Thessalia sub Aristæo, an in insula Cæa, ut scribit Evhemerus, an Erechthæi temporibus in monte Hymetto, ut Euthronius, an Cræte Saturni temporibus, ut Nicander : non magis quam utrum examina, tanquam cætera videmus animalia, concubita sobolem procreant, an hæredem generis sui floribus eligant, quod affirmat noster Maro :

de la nature, qu'aux gens de la campagne, à faire des recherches sur ces objets comme sur d'autres semblables; et ces sortes de recherches sont plus flatteuses pour des gens lettrés qui ont le loisir nécessaire pour lire, que pour des agrieulteurs occupés, attendu qu'elles ne sont d'aucune utilité ni pour le progrès de leur ouvrage, ni pour l'économie domestique.

III. Nous allons par conséquent nous renfermer dans les objets qui sont plus convenables à ceux qui font valoir des ruches. Le fondateur de la secte des péripatéticiens, Aristote fait voir, dans les livres qu'il a composés sur les animaux, qu'il y a de plusieurs sortes d'abeilles ou d'essaïms; qu'entre les différents essaïms, les uns sont composés de grandes abeilles, mais ramassées, qui sont noires et velues, et que d'autres sont composés d'abeilles plus petites à la vérité que les premières, mais également rondes, et dont la couleur est brune et le poil bérissé; qu'il y a des abeilles plus petites et moins rondes que les précédentes, quoique grasses et larges, et qui sont de couleur de miel; qu'enfin il y en a de très-petites et très-déliées dont le ventre est pointu, et qui sont lisses et marquées d'une couleur tirant sur l'or. Virgile, qui s'appuie de l'autorité de ce philosophe, approuve aussi, entre autres, les abeilles qui sont très-petites, oblongues, lisses, luisantes et *relutantes comme l'or, et dont le corps est marqué de taches uniformes*, et dont les mœurs sont paisibles. En effet, les abeilles sont mechantes à proportion de leur grandeur, ainsi que de leur rondeur: néanmoins quand elles sont de bonne espee, ceux qui prennent soin des ruches viennent aisément à bout d'apaiser leur colere, en les visitant souvent. En effet, plus on les soigne souvent, plus tôt elles s'apprivoisent; et lorsqu'on y met une certaine

attention, on peut les conserver jusqu'à dix ans: il n'y a cependant pas d'essaïm qui puisse aller au delà de ce terme, quoiqu'on ait soin de remplacer toutes les années, par de jeunes abeilles, celles que la mort aura enlevées, parce qu'ordinairement la peuplade entière d'une ruche se trouve absolument éteinte à la dixième année. C'est pourquoi, pour éviter que cet accident ne se fasse sentir au même temps dans toutes les ruches que l'on possède, il faudra continuellement propager la race de ces insectes, en prenant le soin au printemps de recueillir les nouveaux essaïms dans le temps qu'ils paraîtront, et d'augmenter le nombre de ses ruches, d'autant qu'il arrive souvent a ces insectes d'être surpris par des maladies. Nous donnerons en leur lieu les remèdes qu'il faut appliquer à ces maladies.

IV. Des qu'on aura fait un choix d'abeilles conformément aux préceptes que nous venons de donner, on leur destinera des pâturages. Ces pâturages doivent être dans un canton tres-solitaire et fermé aux troupeaux, sous un climat exposé au soleil et qui ne soit point orageux, ainsi que le preserit notre ami Maron en ces termes: *Où les vents n'aient point d'accès, parce qu'ils empêchent ces insectes de porter leurs provisions jusqu'à leurs ruches, où les bœbis et les boucs n'insultent point les fleurs par leur petulance et ne les détruisent point avec leurs cornes; où enfin les génisses errantes dans la plaine ne dissipent pas la rosée qui couvre les herbes, et ne les foulent point elles-mêmes aux pieds à mesure qu'elles lèvent de terre.* Il faut aussi que la contrée produise beaucoup de petites plantes, et principalement du thym et de l'origan, ainsi que de la thymbre, ou de cette sarriette de notre pays, que les gens de la campagne appellent *satureia*. Il faut encore qu'il s'y trouve

et utrum evomant liquorem mellis, an alia parte reddant. Hæc enim et his subtilia magis scrutantium rerum naturæ latebras, quam rusticorum est inquirere. Surtiusis quoque literarum gratiora sunt ista in otio legendibus, quam negotiosis agricolis: quoniam neque in opere neque in re familiaribus quidquam juvant.

III. Quare revertamur ad ea, quæ alveorum cultoribus magis apta sunt. Peripatetice sectæ conditor Aristoteles in his libris, quos de animalibus conscripsit, apum sive examinum genera complura demonstrat, earumque alias vastas sed glomeratas, easdemque nigras et insutas apes habent: alias minores quidem, sed acule rotundas et infusci coloris horridique pilis: alias magis exiguas, nec tam rotundas, sed obesas tamen et latas, coloris meliusculi: nonnullas minutas gracilesque, et acuti alvi, ex amoleo variâs atque leves: ejusque auctoritatem sequens Virgilius, maxime probat parvulas, oblongas, leves, nitidas, *Ardeat aut, et purpurea lita corpora guttis*, moribus etiam placidas. Nam quanto grandior apis, atque rotundior. Tanto prior. Si vero scavior, maxime pessima est. Sed tamen maxime nota melioris

apum facile delinunt assiduo interventu eorum qui curant [alvearia.] Nam cum sapius tractantur, celerius mansuescunt, durante si diligenter excultæ sunt, in annos decem; nec ullum examen hanc ætatem potest excedere, quamvis in demortuorum locum quotannis pullos substituant. Nam tere decimo ad interfectionem anno gens universa totius alvei consumitur. Itaque ne hoc in toto fiat apiarum, semper propaganda erit soboles, observandumque vere cum se nova profundunt examina, ut excipiantur, et domiciliorum numerus augeatur. Nam sæpe morbis interceptum, quibus quemadmodum mederi oportet, suo loco dicetur.

IV. Interim per has notas, quas jam diximus, probatis apibus destinati debent palulationes, acque sint secretissimæ, et ut nosler præcipit Maro, *Vidæe penudibus, apæ et minime procellosæ cæli statu: Quo neque sit ventis additas; nam pabula ventis. Ferre domum prohibent: acque ores hædæque petides Floribus insulænt, aut errans bucula campo decutiat rorem, et surgentes alterat herbas.* Eademque regio forenda sit fructibus exigui, et maxime thymi aut origani, tum etiam

une grande quantité d'arbrisseaux de plus haut jet, tels que le romarin et les deux espèces de eytises, je veux dire celui que l'on plante et celui qui vient de lui-même; le pin toujours vert et la petite yeuse, attendu que la grande est désapprouvée par tout le monde. On approuve encore le lierre, non pas précisément a cause de sa bonté, mais parce qu'il donne beaucoup de miel. Quant aux arbres, ceux qu'on approuve le plus sont les jujubiers rouge et blanc, ainsi que le tamaris, et même les amandiers, les pêchers, les poiriers, en un mot la plupart des arbres à fruit, pour ne pas les nommer ici tous en détail. Entre les arbres sauvages, les robres qui portent du gland sont excellents, ainsi que le terebinthe, le lentisque qui lui ressemble, le cèdre odoriférant, et les tilleuls; les ifs sont les seuls de tous les arbres qui nuisent à ces insectes. Il y a en outre une infinité de graines, soit de celles qui verdissent au milieu d'un gazon non cultivé, soit de celles que renferment dans leur sein les terres labourées, qui toutes produisent des fleurs très-recherchées par les abeilles : telles sont dans les terrains arrosés l'herbe de la camomille, les tiges de l'acanthé, celles de l'asphodèle, et les feuilles aiguës du narcissé : telles sont encore dans les planches des jardins les lis resplendissants par leur blancheur, et les girofliers, qui ne leur cèdent point en beauté, ainsi que les roses de Carthage, les violettes jaunes et pourprées, et la jacinthe de couleur bleu-céleste. On mettra aussi en terre des bulbes de safran, soit de celui de Corycès, soit de celui de Sicile, pour colorer le miel et lui donner de l'odeur. Il nait encore, tant dans les guérets que dans les pâturages, une foule d'herbes moins estimées que les précédentes, qui font foisonner le miel dans les rayons de cire, telles que le chou sauvage, qui

est très-commun; le grand raifort, qui n'est pas plus précieux; certaines herbes potagères, comme le rapistrum et la chicorée sauvage, les fleurs du pavot noir, et enfin le panais sauvage et le panais cultivé, que les Grecs appellent *σταχυλινον*. Mais entre toutes les plantes, tant celles que j'ai détaillées que celles que j'ai omises pour abréger (parce qu'elles sont innombrables), le thym est celle qui donne le miel du meilleur goût; après le thym vient la thymbre, le serpolet et l'origan. Le romarin et la sarriette de notre pays, que j'ai appelée *satureia*, quoique toutes deux excellentes, ne sont comptées qu'au troisième rang. Pour les fleurs du tamaris et du jujubier, ainsi que toutes les autres espèces de pâturages que nous avons détaillées, elles ne donnent plus qu'un miel d'un goût médiocre. Cependant les miels qui passent pour les pires de tous sont celui des bois, qui est extrait du gené d'Espagne et de l'arbusier, et celui des métairies, que rendent les plantes potagères et les herbes que l'on fait venir dans du fumier. J'ai fait voir quelle est la situation des pâturages convenables aux abeilles, ainsi que les différentes espèces de nourritures qui leur sont propres; je vais traiter à présent des ruches ou maisonnettes où elles se retirent.

V. On placera les ruches des abeilles en face du midi d'hiver, loin du tumulte et de la compagnie tant des hommes que des bestiaux, et dans un lieu qui ne soit ni chaud ni froid, parce que l'une et l'autre de ces températures leur est également nuisible. Il faut aussi que ce soit au fond d'une vallée, parce que les abeilles qui front chercher leur pâture trouveront plus d'aisance, lorsqu'elles ne seront point chargées, à s'élever vers le sommet de la montagne, et qu'après avoir ramassé tout ce dont elles auront besoin, elles en

thymbre, vel nostratis cunila, quam satoream rustici vocant. Post hæc frequens sit incrementi majoris succubus, ut rosuarinus, et utraque cytisus. Est enim sativa et altera suæ spontis. Hæcque semper virens pinus, et minor illex : nam prolixior ab omnibus improbatior. Ederæ quoque non propter bonitatem recipiuntur, sed quia præbent plurimum mellis. Arbores vero sunt probatissima, rutila atque alba ziziphus, nec minus tamarices, tum etiam amygdalæ, [et] persici, atque pyri, denique pomiferarum pleræque, ne singulis immoretur. Ac silvestrium commodissime faciunt grandifera robora, quin etiam terebinthus, nec dissimilis huic lentiscus, et odorata cedrus, ac tilia. Solæ ex omnibus nocentes taxii repudiantur. Mille præterea semina vel erendo cespite virentia, vel subacta sulco, flores ardensissimos apibus erant, ut sunt in irriguo solo frutices anelli, caules acanthini, scapus asphodeli, gladiolus narcissi. At in hortensi lira consita videtur candida lilia, nec his sordidiora lencioia, tum puniceæ rosæ, Inteoletæque, et Sarcana violæ. Nec minus celestis luminis hyacinthus, Corcyæ item Siculinsque bulbis croci depositur, qui coloret odoretque mella. Jam vero notæ viliores innumerales nascuntur herbe cultis atque pascuis regionibus, quæ favorem ceras exuberant :

ut vulgares lapsana, nec his præfior amoracia, rapistrum olus, et intubi silvestris ac nigri papaveris flores, tum agrestis pastinaca, et ejusdem nominis edomita, quam Grævi *σταχυλινον* vocant. Verum ex cunctis, quæ proposui, quæque omisi temporis compendia sequens (nam inexhaustibilis erat numerus) saporis præcipui mella reddit thymus. Eximio deinde proximum thymbra, serpyllumque et origanum. Terlia nota, sed adhuc generosa, minimus ros et nostratis cunila, quam divi satoream. Mediocris deinde gustus tamaricis, ac ziziphi flores, reliquæque, quæ proposuimus, cibaria. Sed ex sordidissimis deterrimæ notæ mel habetur nemorena, quod ex sparto atque arbuto provient : villaticum, quod nascitur in oleribus et stercorosis herbis. Et quoniam situm pastionum atque etiam genera pabulorum exposui, nunc de ipsis receptaculis et domiciliis examinum loquar.

V. Sedes apibus collocanda est contra brumalem meridiem præcedit a tumultu, et cuncto hominum ac pecudum, nec calido loco, nec frigido : nam utraque re infestantur. Hæc autem sit ima parte vallis, ut et vacuæ cum prodeunt pabulorum apes, facilius editioribus adsolent, et collectis utensilibus cum onere per proclivia non agere devalent. Si villæ situs ita compedit, non est dubitandum,

descendront sans peine avec leur charge, en suivant la pente de la côte. Lorsque la situation de la métairie le comporte, il n'est point douteux qu'il ne faille mettre les ruches dans la proximité de ses bâtiments, et dans un endroit qui soit clos de murailles, et à l'abri des odeurs qu'exhalent les latrines puantes, le fumier et le bain. Si cependant la situation de la métairie ne permet pas d'éviter ces odeurs, il sera encore plus avantageux d'en courir le danger, pourvu toutefois qu'il n'en résulte pas de trop grands inconvénients, que de mettre l'endroit où seront les ruches hors de la vue du propriétaire. Mais si l'on rencontre des inconvénients de tout côté, il faudra au moins placer les ruches dans une vallée voisine, et où il puisse souvent descendre sans se fatiguer; car l'entretien des abeilles demande une grande fidélité de la part de celui qui en est chargé. Or, comme la fidélité est une vertu très-rare, les visites du maître en assureront la garde, d'autant que cette manutention n'est pas seulement ennemie d'un gardien fripon, mais qu'elle l'est encore d'un gardien négligent jusqu'à la malpropreté, et qu'elle n'est pas moins rebuée par le défaut de propreté que par la fraude. Au surplus, quel que soit l'endroit où seront placées les ruches, il ne faut pas que le mur qui l'environne soit très-élevé: si cependant la crainte des voleurs détermine à le faire plus haut qu'il ne doit être naturellement, il faut qu'il soit percé à trois pieds de terre de petites fenêtres rangées par ordre, pour la commodité des abeilles. On y joindra une chaumière tant pour servir d'habitation aux gardiens, que pour y serrer tous les ustensiles relatifs à cette branche de l'économie rurale. Il faut surtout la garnir d'une provision de ruches toutes prêtes pour les nouveaux essaims, ainsi que d'herbes médicinales, et de toutes les autres choses dont on peut avoir besoin lorsque les abeilles sont

malades. *Leur vestibule sera ombragé par des palmiers ou par de grands oliviers sauvages, afin que lorsque les nouveaux rois commerceront à conduire les essaims dans la saison du printemps, qui leur est la plus favorable, et que la jeunesse sortira des rayons pour aller folâtrer, le voisinage l'inviète à se garantir de la chaleur, en se cachant sous les arbres qui se présenteront pour la recevoir sous leurs feuillages.* Il faudra aussi conduire dans le même endroit une eau de source qui y coulera continuellement, si l'on est à portée de le faire; sinon, en mettre à l'usage de ces insectes dans un canal artificiel, parce que l'eau est indispensable pour façonner non-seulement les rayons et le miel, mais encore les petits. Soit donc que l'on y ait conduit des eaux courantes, comme je viens de le dire, soit qu'on y ait amassé de l'eau de pluie dans des canaux, il faudra avoir soin d'entasser sur ces eaux des branchages, afin que les abeilles puissent se poser sur ces espèces de ponts multipliés, et déployer leurs ailes au soleil d'été, au cas que le vent d'est soit venu fondre sur elles pendant qu'elles se reposaient, et qu'il les ait éparpillées ou plongées dans l'eau. Il faut encore planter, dans tous les environs de l'endroit où sont les ruches, de petits arbustes, et surtout de ceux qui contribuent à entretenir la santé des abeilles. En effet, le cytis et après lui l'arbre qui porte la casse, le pin, le romarin et même la sarriette et le thym, ainsi que les violettes ou telles autres plantes convenables que la qualité du sol permettra d'y avoir, ne sont pas moins propres à les guérir de leurs maladies qu'à les nourrir. On en éloignera non-seulement les plantes, mais encore toutes les autres choses d'une odeur forte et désagréable, telle que celle de l'ecrevisse grillée au feu, ou celle d'un borbier marécageux. Il faut également

quin ædificio junctum apiarium maceria circumdemus, sed in ea parte, que tetræ latrine sterquilinique et a balinei fibera est odoribus. Verum si postulo repugnabit, nec maxima tamen incommoda congruent, sic quomque magis expedit sub oculis domini esse apiarium. Sin autem cuncta fuerint inimica, certe vicina vallis occupetur, que sapius descendere non sit grave possidenti. Nam res ista maximam fidem desiderat; que quoniam rarissima est, interventu domini intus custoditur. Neque ea emulorum fraudulentum tantum, sed etiam immodica segulæ perosa est. Equæ enim deliquator, si nimis pure habitata est, ar si tractetur fraudulenter. Sed ubi commode fuerit alvaria, non editissima claudantur muro. Qui si metu prædonum sublimiori placeant, tribus clatis ab humo pedibus, exiguis in ordinem testellis apibus sit pervius: jungeturque turgurum, quod et custodes habitent, et [quo] condatur instrumentum: sique maxime repletum præparatis alveis ad usum novorum examinum, nec minus herbis salutibus, et signa sunt alia, que languentibus adhibentur. *Pallinaque vestibulum aut virens oleaster obumbrabit, et*

*cum prima novi ducent examina reges. Vere suo, ludet, que faris emissa juvenis: Vicina invitet decedere ripa calori. Oleagum laspius teneat frondentibus arbor. Temperantis aqua, si est facultas, inducatur, vel extracta canali manu debet, sine qua neque favi neque mellæ nec pulli denique figurari queunt. Sive igitur, ut dixi, præterfluentis unda, vel putcalis canalibus immissa fuerit, virgis ac lapidebus aggeretur apium causa, Pontibus ut crebris possint consistere, et alas Pandere ad arctum solem, si forte morantes sparserit, aut præceptis Neptuno nuncersit Eurus. Conserti demde circa totum apiarium debent abuscule incrementi parvi, maximeque propter salubritatem nam sunt etiam remedio languentibus; cytis, tum deinde casie atque pini et rosmarinus: quin etiam cande et thymi tentives, item violarum, vel quæcumque ubiliter depum patitur qualitas herbe. Gravis et tetri odoris non solum virentia sed et qualibet res prohibeantur, sicuti cancri nidori, cum est ignibus adustus, aut odor palustris corni. Nec minus vitentur cavæ rupis aut vallis angustæ, quas Græci γούρι vocant.*

éviter les cavités des roches, ou les vallées retentissantes, que les Grecs appellent  $\chi\lambda\acute{o}\varsigma$  (échos).

VI. Lorsqu'on aura convenablement disposé l'endroit pour l'entretien des abeilles, on fabriquera des ruches de manière ou d'autre, suivant la nature du pays. Si le pays est fertile en liège, on emploiera avec le plus grand succès l'écorce de ce bois à faire de très-bonnes ruches, qui ne seront ni trop froides en hiver ni trop chaudes en été; s'il est abondant en ferules, on s'en servira également bien pour les faire, parce que la nature de la ferule tient de l'écorce. Si l'on n'a ni liège ni ferule, on les fera avec des tissus de saules, ou, si l'on n'a pas même de saules, on en fabriquera avec des troncs d'arbres évidés ou sciés en planches. Les ruches de terre cuite sont les pires de toutes, parce qu'elles sont brûlantes pendant les chaleurs de l'été, et glaciales pendant les froids de l'hiver. On compte encore deux espèces de ruches : les unes sont faites avec de la bouse, les autres sont construites en brique. Celsus condamne l'une de ces espèces avec raison, parce qu'elle est fort sujette au feu; et quoiqu'il approuve l'autre, il ne dissimule pas néanmoins le principal inconvénient auquel elle est sujette, et qui consiste à ne pouvoir pas être transportée, si le cas l'exige : aussi suis-je bien éloigné de penser comme lui, que malgré cet inconvénient on puisse avoir des ruches de cette dernière espèce. En effet, non-seulement leur immobilité répugne aux arrangements que pourrait avoir à prendre le propriétaire, s'il voulait vendre sa terre ou en garnir une autre de ruches (raisons de convenance qui ne regarderaient tout au plus que le chef de famille lui-même); mais elle rend encore impossibles les secours que demandent les abeilles en certaines occasions. Comment en effet pourrait-on les transporter dans des

contrées différentes de celles où elles sont, dans le cas où ces insectes seraient affligés par la maladie, la stérilité, ou enfin par la disette des lieux? Il faut par conséquent éviter absolument cette méthode. C'est ce qui fait que, quelque égard que j'aie pour l'autorité d'un personnage aussi savant, je n'ai pas cru devoir cacher mon sentiment, sans néanmoins prétendre m'élever au-dessus de lui. En effet, le motif qui touche principalement Celsus, je veux dire la crainte que les ruches des abeilles ne soient exposées au feu ou aux voleurs, est de peu de conséquence, puisqu'on peut parer à ce double accident en les revêtant d'un ouvrage en briques qui les préservera des coups de main des voleurs, et qui les protégera contre la violence des flammes, sans néanmoins empêcher que, lorsqu'on sera dans le cas de les déplacer, on ne puisse les transférer facilement, en brisant l'assemblage de cette construction.

VII. Mais comme presque tout le monde s'accorde à regarder cette construction comme une opération embarrassante, il suffira, quelles que soient les ruches qu'on jugera à propos d'employer, d'élever, tout le long du lieu où on les placera, une assise de pierres de trois pieds de hauteur sur une épaisseur égale; et lorsque cette maçonnerie sera achevée, on la revêtira avec soin d'un enduit bien poli, pour empêcher les lézards, les serpents, ou tout autre animal nuisible, d'y monter. Après quoi on posera sur cette muraille, soit des ruches de briques (suivant le sentiment de Celsus), soit des ruches maçonnées (suivant notre opinion) par tous les côtés, à l'exception de celui de derrière; on placera en file, et on les mastiquera l'une avec l'autre, suivant l'usage de presque tous ceux qui se livrent avec un certain soin à cette branche d'économie rurale, avec de petites briques ou avec

VI. Igitur ordinatis sedibus, alvearia fabricanda sunt pro conditione regionis. Sive illa ferax est suberis, haud dubitanter utilissimas alvos faciemus ex corticibus, quia nec hieme rigent, nec cadunt aestate; sive ferulis uberatur, iis quoque, cum sint naturae corticis similes, aeque commode vasa texuntur. Si neutrum aderit, opere textorio salicibus connectentur; vel si nec haec suppetant, lignocavata arboris aut in tabulas desectae fabricabuntur. Deterrima est conditio ficulium, quae et accenduntur aestatis vaporibus, et gelantur hiemis frigoribus. Reliqua sunt alvorum genera duo, ut vel ex limo fingantur, vel lateribus extruantur: quorum alterum jure damnavit Celsus, quoniam maxime est ignibus obnoxium; alterum probavit, quamvis incommodum ejus praecipuum non dissimulaverit, quod, si res postulet, transferri non possit. Haec non assentior ei, qui putat nihilo minus ejus generis habendas esse alvos: neque enim solum id repugnat rationibus domini, quod immobiles sint, cum vendere aut alios agros instruere velit; (hoc enim commodum pertinet ad utilitatem solius patris familias) sed, quod ipsorum apium causa fieri debet, cum aut morbo aut sterilitate et penuria lo-

corum vexatas conveniat in aliam regionem mitti, nec propter praedictam causam moveri poterunt, hoc maxime vitandum est. Itaque quamvis doctissimi viri auctoritate reverberar, tamen ambicione submota, quid ipse censerem, non omisi. Nam quod maxime movet Celsum, ut sint stabula vel igni, vel furibus obnoxia, potest vitari opere lateritio circumstructis alvis, ut impediatur rapina praedonum, et contra flammarum violentiam protegantur: easdemque, cum fuerint movendae, resolutis structurae compaginis, liberit transferre.

VII. Sed quoniam plerisque videtur istud operosum, quacumque vasa pluerint, collocari debebunt. Suggestus lapideus extenditur per totum apiarium in tres pedes altitudinis, (totidemque crassitudinis) extructus, isque diligenter opere tertorio levigatur, ita ne ascensus lacertis, aut anguibus, aliove noxis animalibus praebatur. Superponuntur deinde, sive, ut Celsus placet, lateribus facta domicilia, sive, ut nobis, alvearia, praeferquam a tergo circumstructa: sen, quod pene omnium in usu est, qui modo diligenter ista erant, per ordinem vasa disposita ligantur, vel laterculis, vel camentis, ita ut



du ciment, de façon que chacune se trouve renfermée entre deux cloisons étroites, et que les faces en soient fibres tant par devant que par derrière; parce qu'il faut les ouvrir quelquefois par la face de devant qui sert de passage aux abeilles, et plus souvent encore par celle de derrière, qui est celle par laquelle on soigne les essaims. Si l'on ne sépare point les ruches par des cloisons, il faut au moins les placer de façon qu'elles soient à quelque distance les unes des autres, afin que, lorsqu'il sera question de les visiter, celles auxquelles on sera obligé de toucher pour les soigner ne causent point d'ébranlement à celles du voisinage qui seront collées contre les premières, et n'écrasent point les abeilles qui pourront se trouver dans les environs, d'autant que ces insectes redoutent la moindre secousse, comme devant entraîner la ruine totale de leurs ouvrages délicats. Il suffit qu'il y ait trois rangs de ruches distribués les uns au-dessus des autres, puisque, dans cette supposition même, celui qui prendra soin des ruches ne laissera pas encore de d'avoir de la peine à regarder dans celles du rang supérieur. Les ouvertures du panier, qui servent d'entrée aux abeilles, seront plus inclinées que celles de derrière, afin que la pluie ne puisse pas y pénétrer, ou qu'au moins, dans le cas où il y en serait entré, elle n'y puisse pas séjourner, mais qu'elle puisse au contraire s'en écouler par cette issue. Il convient, pour la même raison, que l'endroit où sont les ruches soit couvert comme des portiques, ou au moins qu'il soit ombragé avec des branchages enduits d'un mortier à la earthaginoise, qui ne les mettront pas moins à l'abri de la chaleur que du froid et de la pluie. Comme néanmoins la plus violente chaleur n'est pas aussi funeste à ce genre d'insectes que l'hiver, il faut qu'il se trouve tou-

jours, derrière l'endroit où sont les ruches, un bâtiment quelconque qui les garantisse de l'injure de l'Aquilon, et qui leur procure une chaleur tempérée. Il ne suffit pas même que leur domicile soit garanti par un bâtiment, mais il faut encore qu'il soit exposé à l'orient d'hiver, pour que les abeilles jouissent du soleil à leur sortie du matin, afin d'être plus éveillées, attendu que le froid les rend paresseuses. Aussi faut-il, par cette raison même, que les ouvertures par lesquelles les abeilles doivent entrer dans les ruches ou en sortir soient très-étroites, afin qu'il n'y pénètre que le moins de froid que faire se pourra. Il suffit qu'elles aient la largeur nécessaire pour que l'abeille puisse y introduire son corps: moyennant quoi ni le lézard venimeux, ni la race impure des hannetons ou des papillons, ni les éloportes qui fuient la lumière, comme dit Maron, ne pourront aller dévaster les rayons en se glissant à travers les ouvertures qui servent d'entrée, trop étroites pour leur livrer passage. Il est aussi très-utile de pratiquer deux ou trois passages sur le même couvercle d'une ruche, à proportion de ce qu'elle sera plus ou moins peuplée; ces passages seront à quelque distance les uns des autres, à l'effet de tromper le lézard qui guette, pour ainsi dire, à la porte, et qui attend que les abeilles viennent à sortir pour les tuer. Il en périra effectivement beaucoup moins quand elles pourront éviter les attaques de ce cruel ennemi, en se sauvant par une issue différente de celle par laquelle elles seront sorties.

VIII. Nous avons suffisamment parlé tant sur les pâturages des abeilles que sur les ruches et l'endroit où l'on doit les placer. Lorsqu'on aura pourvu à ces différents objets, il faudra penser à se procurer des essaims: car on peut ou les acheter, ou les acquérir à titre gratuit. Mais il faut

singula binis parietibus angustis conteantur, liberæque frontes utrinque sint. Nam et quæ procedunt, nonnunquam patefaciendæ sunt, et multo magis a tergo, quia salubri curantur examina. Sin autem nulli parietes alvis interveniant, sic tamen collocandæ erunt, ut paulum altera ab altera distet, ne, cum inspicimur, ea, que in curatione tractatur, hærentem sibi alteram concutiat, vicinasque apices confectet, quæ omnem motum inhectilis ut cereis scilicet operibus suis tanquam ruinam timeant. Ordines quidem vasorum superinstructos in altitudinem treis esse abunde est, quoniam summum sic quoque parum commode curator inspicit. Ora civearum, quæ præbent apibus vestibula, prioriora sint quam terga, ut ne influant imbres, et si forte tamen ingressi fuerint, non immoventur, sed per aditum effluant. Propter quod convenit alvearia portibus superminiri; sin aliter, luto punico frontibus intimatis adumbrari, quod tegmen cum frigora et phœvas, lumen et æstus atret. Nec tamen ita nocte hinc generis caloribus æstus, ut hiems. Rarum semper aditum sit post aparium, quod Apulonis exequat inopiam, stabulisque præbeat teporem. Nec minus ipsa

domicilia, quamvis ædificio protegantur, obversa tamen ad liberum orientem componi debebunt, ut apicem habeant apes matutini egressum, et sint expeditiores. Nam frigus ignaviam erant; propter quod etiam foramina, quibus exitus aut introitus datur, angustissima esse debent, ut quam minimum frigoris admittant: exque satis est ita forari, ne possint capere plus minus apes incrementum. Si nec venenatis stellio, nec obscuro scabre vel papilionis genus, lucifugeque blattæ, ut ait Maro, per laxiora spata junna favos populabuntur. Atque utilissimum est pro frequentia domiciliis duos vel tres aditus in eodem operculo distantes inter se fieri contra talia aciem læerti, qui velut custos vestibulo prodromatibus imbutis apibus affert exitum, eoque pauciores indeeunt, cum licet vitare pestis obsidia per aliud vadentibus effugium.

VIII. Atque hæc de pabulationibus, domiciliis, et sedibus eligendis abunde diximus: quibus provisus, sequitur ut examina desideremus. La porte vel ære parla, vel gratuita contingunt. Sed quas præto comparabimus, scrupulosius prædictis comprobemus nobis, et earum frequen-

s'assurer de leur bonté avec plus de circonspection dans le premier cas que dans le second, et vérifier avec plus d'attention les signes que nous avons donnés pour les connaître. Il faut aussi ouvrir les ruches avant de conclure le marché, pour examiner si elles sont bien peuplées, ou, si l'on n'a pas la faculté de les regarder à l'intérieur, il faut au moins faire ses observations sur tout ce qu'on aura la liberté d'examiner, et voir, par exemple, si les abeilles refluent en grand nombre à l'ouverture qui leur sert d'entrée, et si le bourdonnement est assez bruyant. S'il arrive par hasard qu'elles soient toutes tranquilles dans la ruche, et que l'on n'y entende aucun bruit, on pourra approcher ses lèvres de l'ouverture qui leur sert d'entrée, et souffler dans la ruche, pour juger, au frémissement qu'elles feront aussitôt entendre, si elles y sont en grand nombre, ou non. On aura surtout l'attention d'en faire l'emplette dans le voisinage du pays où l'on sera, plutôt que dans des contrées éloignées, parce que communément le changement de climat les effarouche. Si l'on n'est pas à portée de cela, et que l'on soit au contraire dans la nécessité de leur faire faire un long voyage, on aura soin d'éviter qu'elles ne soient molestées par les mauvais chemins : c'est pourquoi on fera très-bien de les apporter alors sur sa tête et pendant la nuit, parce qu'il faut les laisser tranquilles pendant le jour. On aura encore soin de leur verser des liqueurs qui leur soient agréables, pour leur servir de nourriture pendant tout le temps qu'elles seront renfermées. Lorsque ensuite elles seront arrivées à la maison, si le jour ne fait que commencer à luire, on attendra le soir pour ouvrir et placer la ruche, afin qu'elles ne sortent pour la première fois que le matin, et après s'être reposées pendant toute une nuit. Il faudra aussi observer, environ trois jours de suite, si elles

ne sortent pas toutes à la fois, parce que, si cela était, ce serait un signe auquel on reconnaîtrait qu'elles projetteraient de s'enfuir. Nous prescrivons bientôt les remèdes auxquels il faut avoir recours pour les empêcher de le faire. Quant aux abeilles que l'on a reçues en présent, ou que l'on a prises dans les champs, on s'en contente quelles qu'elles soient, sans les examiner avec tant de scrupule ; quoique je ne voudrais en acquérir, fût-ce de l'une ou de l'autre de ces deux manières, que d'excellentes, parce que les mauvaises n'occasionnent pas moins de frais que les bonnes, et qu'elles exigent aussi bien que celles-ci les soins d'un gardien. Mais une attention très-importante qu'il faut avoir, c'est de ne point en mêler de mauvaises avec de bonnes, de peur que celles-ci dégénèrent également par le contact avec les premières. En effet, on retire moins de profit du miel, lorsque les essaims sont mêlés d'abeilles trop paresseuses. Cependant, comme il arrive quelquefois que, vu la nature des lieux, on se trouve obligé de s'en procurer de médiocres (car on n'en doit jamais acquérir de mauvaises), nous allons donner la manière dont on s'y prendra pour chercher des essaims avec attention. Les abeilles n'ont rien de plus à cœur, dans tous les lieux garnis de bois qui leur sont convenables et propres à l'extraction du miel, que de s'approprier pour leur usage les sources d'eau les plus voisines d'elles. Il est donc à propos de se tenir auprès de ces sources d'eau, communément depuis la seconde heure du jour, afin d'examiner s'il y vient un grand nombre d'abeilles pour boire. Car si l'on n'en voit que quelques-unes voltiger autour de l'eau, on jugera dès lors qu'il n'y en a pas un grand nombre dans cet endroit (à moins cependant que la multiplicité des filets d'eau courante ne les fasse paraître plus clair-semées à cause de leur dispersion) ; et par

tiam prius quam mercur, apertis alvearibus consideramus : vel si non fuerit inspicendi facultas, certe id quod contemplari licet, notabimus : an in vestibulo januæ complures consistent, et vehementer sonus intus murmurantium exaudiat. Atque etiam si omnes intra domicilium silentes forte conquiescent, labris foraminis auditus adnotas, et inflato spiritu ex respondente earum subito fremitu poterimus aestimare vel multitudinem, vel paucitatem. Præcipue autem custodiendum est, ut ex vicina potius, quam ex peregrinis regionibus petantur, quoniam solent eam novitate lacessiri. Quod si non contingit, an necesse habuerimus longinquis itineribus advehere, curabimus ne salebris sollicitentur, optimeque noctibus collo pontabuntur. Nam diebus requies danda est, et infundendi sunt grati apibus liquores, quibus intra clausum aluntur. Mox cum perlatæ domum fuerint, si dies supervenerit, nec aperiri nec collocari oportebit alvum, nisi vespere, ut apes post illam noctis requiem egrediantur. Specularique debemus fore triduo, numquid univer-

sæ se profundant. Quod cum faciunt, fugam meditantur. Ea remediis quibus debeat inhiberi, mox præcipiemus. Atque dono vel aucupio contingant, minus scrupulosè probantur : quamquam ne sic quidem velim nisi optimas possidere, cum et impensam et eandem operam custodis postulent bonæ, atque improbe : et quod maxime refert, non sunt degeneres intermiscendæ, quæ infamem generosas. Nam minor fructus mellis respondet, cum segniora interveniunt examina. Verumtamen quoniam interdum propter conditionem locorum vel mediocre pecus (nam malum nullo quidem modo) parandum est, etiam vestigulis examinibus hac ratione adhibebimus. Ubi cumque salus sunt idonei, mellifici, nihil antiquius apes, quam, quibus utantur, vicinos eligunt fontes. Eos itaque convenit plerumque ab hora secunda obsidere, specularique quæ turba sit aquarum. Nam si paucæ admodum circumvolant (nisi tamen complura capita rivorum diductas faciunt tanores) intelligenda est earum penuria, propter quam locum quoque non esse mellificum suspicabimur.

conséquent on conclura que l'endroit lui-même n'est pas propre au miel ; au lieu que si elles s'y rendent en foule, on concevra des lors l'espérance la mieux fondée de prendre des essaims à la chasse. Or, voici comme on viendra à bout de les trouver. On s'assurera d'abord si ces essaims sont éloignés, ou non. A cet effet, on préparera de la sanguine liquide, dans laquelle on trempera des brins de paille ; et pour peu qu'on touche avec ces brins de paille le dos des abeilles qui viendront boire, il sera aisé de reconnaître, en restant au même endroit, celles qui y reparaitront pour la seconde fois ; de sorte que si elles ne tardent pas à revenir, on jugera qu'elles sont dans le voisinage ; au lieu que si elles sont un certain temps sans reparaitre, on estimera la distance du lieu de leur séjour par la longueur du temps qu'elles auront mis à revenir. Si l'on a remarqué qu'elles sont revenues promptement, on pourra, au cas que l'on n'ait point de peine à les suivre au vol, aller jusqu'au lieu même de leur séjour ; au lieu qu'il faudra recourir à un expédient plus ingénieux à l'égard de celles qui sembleront plus éloignées. Voici en quoi ces soins consistent. On coupera une branche de roseau garnie d'un nœud à chacune de ses extrémités, et on la percera sur le côté avec une tarière ; ensuite après y avoir distillé par cette ouverture un peu de miel ou de vin eût jusqu'à diminution de moitié, on la mettra auprès de la fontaine ; puis aussitôt que les abeilles, attirées par l'odeur de cette liqueur qui leur est agréable, se seront introduites en foule dans cette branche par son ouverture, on la prendra, et l'on en bouchera l'ouverture avec le pouce, pour ne laisser sortir qu'une seule abeille à la fois. Des qu'il en sera sortie une, l'observateur remarquera le côté par lequel elle prendra la fuite, et la poursuivra dans sa course aussi loin qu'il lui sera possible. Lorsqu'ensuite il cessera de l'a-

percevoir, il en laissera sortir une seconde ; et si celle-ci tourne du même côté que la première, il continuera sa route ; au lieu que si elle tourne d'un autre côté, il découvrira le tron pour en laisser sortir une troisième et une quatrième, en remarquant le côté vers lequel s'envolera le plus grand nombre, afin de continuer ses poursuites, jusqu'à ce qu'il soit parvenu à l'endroit où sera caché l'essaim. S'il est caché dans une caverne, il en fera sortir les abeilles à l'aide de la fumée ; et des qu'elles seront sorties, il fera ressonner de l'airain pour les arrêter dans leur course. En effet, effrayées par le son de ce métal, elles s'arrêteront aussitôt sur un abrisseau ou sur le plus haut de la cime des arbres ; de sorte que celui qui cherche à les prendre pourra les enfermer dans une ruche, qu'il aura eu soin de préparer à cet effet. Mais si l'essaim est fixé dans un creux d'arbre, soit qu'il en occupe une branche, soit qu'il en occupe le tronc, il faudra, au cas que la petitesse de cette branche ou de l'arbre le permette, en couper d'abord toute la partie supérieure, que les abeilles n'occuperont point, avec une scie très-affilée, afin d'avoir plus tôt fait ; après quoi on en coupera la partie inférieure qui paraîtra habitée par les abeilles. Ensuite, lorsque la branche ou le tronc de l'arbre seront coupés tant par en haut que par en bas, on les enveloppera dans un morceau d'étoffe propre, car c'est encore un point très-important ; et, après avoir enduit les trous qui pourront se trouver sur l'enveloppe, on les portera au lieu où on veut les placer ; enfin on les mettra au rang des autres ruches, après y avoir pratiqué de petites ouvertures, comme j'ai déjà dit. Au surplus, quand on cherche des essaims, il faut s'y prendre dans la matinée pour aller à cette découverte, afin d'avoir toute la journée devant soi pour examiner la route que prennent les abeilles. En effet, s'il est déjà tard lorsqu'on

At si commant frequentes, spem quoque aucupandi examina majorem faciunt ; eaque sic inveniuntur. Primum quam longe sint explorandum est, præparandumque in hanc rem liquida rubrica, qua cum lenticis illitis confictis apium terga fontem libantium, commixtatis eodem loco facilis redeuntibus agnoscere poteris ; ac si non tate id facient, scias eas in vicino consistere : sin autem serius, pro more tempore aestimandis distantiam habet. Sed cum animadvertitis celeriter redeuntibus, non æque perscrutans illos volantium ad sedem perducereis examinis. In iis autem que longius moræ videbuntur, sedulior adhibebitur cura, quæ talis est. Arundinis intermedium cum suis artibus exciditur, et terelatur ab latere talea, per quod foramen exiguo melle vel detructo instillato, ponitur juxta fontem. Deinde cum ad odorem dulcis. Equanimitas complures apes irreperant, tollitur talea, et appositio foraminis pollice non emittitur, nisi una, quæ cum exiit, figitur summum demonstrat observanti : atque is, dum sufficit, perscrutatur evolatentem. Cum deinde conspiciere desit apem, tum

alteram emittit : et si eandem petit cæli partem, vestigiis prioribus inhaeret. Si minus, aliam atque aliam foramine adaptato patitur egredi ; resonanteque notat, in quam plures redeunt, et eas perscrutat, donec ad latebram perveniam examinis. Quod si ve altitum spem, fumum elicitur, et cum cupit, aeris strepitu coercetur. Nam statim sono territur vel in tutiore vel in editiore silvæ troncò consistit, et a vestigatore preparato vase receditur. Sin autem sedem habet arboris cavæ, et aut extat ramus, quem obducunt, aut sunt in ipsius arboris trunco, tunc, si mediocritas patitur, acutissima scissa, quo celerius id fiat, præciditur, primum superior pars, quæ ab apibus vacat ; deinde inferior, quatenus videtur inhabitari. Tum recessus utraque parte nimbis vestimento contegitur, quantum hoc quoque plurimum refert, ac si quidam ramus latet, illius ad locum perducitur : reliquisque parvis, ut paulo dixi, foraminibus, more et trunco alveorum collocatur. Sed indagatorem caveat matutina tempora vestigandi eligere, ut spatium dies habent, quo exploret

commence à les observer, il arrive souvent qu'elles se retirent après avoir fini leur tâche, sans revenir davantage à l'eau, quoiqu'elles soient dans le voisinage, et que par conséquent celui qui cherchait l'essaim est dans le cas d'ignorer à quelle distance il est de la fontaine. Il y a des personnes qui, vers le commencement du printemps, lient en bottes de la citronnelle, et, comme dit le poëte, de la *mélisse commune et du mélinet*, herbe peu estimée, avec d'autres plantes semblables qui sont agréables à cette espèce d'insectes, pour en frotter des ruches jusqu'à ce qu'elles se soient imprégnées de l'odeur et du suc de ces plantes; après quoi elles essuient ces ruches et les humectent avec un peu de miel; puis elles les arrangent dans des forêts auprès des sources d'eau qui s'y trouvent, pour les reporter par la suite chez elles quand elles seront remplies d'abeilles. Mais il n'y a pas de profit à suivre cette pratique, si ce n'est dans les lieux où les abeilles seront en très-grande quantité, parce qu'il arrive souvent que les passants venant à trouver ces ruches vides, les emportent; auquel cas l'avantage d'en avoir une ou deux pleines n'est pas comparable au désagrément d'en perdre plusieurs vides. Lorsqu'on contraîne les abeilles sont en très-grand nombre dans un endroit, quand même on viendrait à perdre plusieurs ruches, le profit que rendraient les abeilles que l'on aurait trouvées dédommagerait amplement de cette perte. Telle est la façon de prendre des essaims sauvages.

IX. Voici maintenant la façon de retenir les essaims nés chez soi. Le gardien ne doit jamais manquer de visiter avec attention l'endroit où sont les ruches. En effet, quoiqu'il n'y ait point de temps où il ne faille donner des soins aux abeilles, elles en exigent encore de plus assidus

lorsqu'elles sentent le printemps approcher, et que leurs petits commencent à se multiplier, d'autant que ceux-ci ne cherchent qu'à s'enfuir, à moins que celui qui est chargé d'en prendre soin ne les guette pour les prendre sur-le-champ. Car telle est la nature des abeilles, que chaque peuplade est engendrée communément avec ses rois, et que, dès que ces rois ont la force nécessaire pour voler, ils dédaignent la compagnie et encore plus le gouvernement de leurs anciens, par la raison qu'il est impossible que l'autorité souffre aucun partage, je ne dis pas seulement parmi les hommes, qui sont des êtres raisonnables, mais encore moins parmi les animaux, qui, n'ayant pas la faculté de parler, manquent absolument de discernement. C'est pour cela que les nouveaux chefs marchent à la tête de leur jeunesse, qui se tient en pelotons pendant l'espace d'un ou deux jours à l'entrée même de la ruche, et qui annonce par sa sortie qu'elle se cherche un domicile particulier. Au surplus, lorsque celui qui prend soin des abeilles lui en assigne un à l'instant, elle s'en contente comme si c'était sa patrie; au lieu que si le gardien ne lui en présentait pas un, elle irait chercher des contrées éloignées, comme si elle était chassée de son pays par les mauvais traitements qu'elle y aurait soufferts. Pour empêcher que cela n'arrive, un bon gardien doit observer les ruches au printemps jusqu'à la huitième heure du jour, passé laquelle les nouveaux bataillons ne basardent pas la fuite, et les examiner avec un œil attentif, soit lorsqu'ils sortent, soit lorsqu'ils rentrent, parce qu'il y en a qui s'éloignent sans tarder, dès qu'ils sont sortis de la ruche. Il pourra s'assurer d'avance avec certitude si les abeilles méditent leur fuite, en approchant l'oreille de chaque ruche vers le soir, d'autant qu'il s'y élève, environ trois jours avant

commatus apium. Sape enim, si serius copit eas denotare, etiam cum in propinquo sunt, justis operum peractis se recipiunt, nec remeant ad aquam : quo eventu ut vestigator ignoret, quam longe a fonte distet examen. Sunt qui per initia veris apiastrium, atque, ut ille vates ait, *trita melissophylla et cerinthæ ignobile gramen*, aliasque colligant similes herbas, quibus id genus animalium delectatur, et ita alvos perficiunt, ut odor et sucus vasis inhæreat : quæ deinde mandata exiguo melle respergant, et per memora non longe a fontibus disponant, eaque cum repleta sunt examinibus, domum referant. Sed hoc nisi locis, quibus abundant apes, facere non expedit. Nam saepe vel inania vasa nacti, qui forte præterierint, secum auferunt : neque est tanti vacua perdere complura, ut uno vel altero potiore pleno. At in majore copia, etiam si multa interceptum, plus est quod in repertis apibus acquiritur. Atque hæc est ratio capiendi silvestria examina.

X. Deinceps talis altera est vernacula retinendi. Semper quidem custos sedule circumire debet alvearia. Neque enim ullum tempus est, quo non curam desiderent ; sed

eam postulant diligentiores, cum vernant et exondant novis foetibus, qui nisi curatoris obsidio protinus excepti sunt, diffocunt. Quippe talis est apium natura, ut pariter quæque plebs generetur cum regibus ; qui ubi evolandi vires adepti sunt, consortia dedignantur veteriorum, multoque magis imperia : quippe cum rationabili generi mortalium, tum magis egentibus consilii mutis animalibus, nulla sit regni societas. Itaque novi duces procedunt cum sua juventute, quæ uno aut altero die in ipso domicilio vestibulo glomerata consistens, egressa suo propriæ desiderium sedis ostendit ; eaque velut patria contenta est, si a procuratore protinus assignetur. Sin autem defuit custos, velut injuria repulsa peregrinam regionem petit. Quod ne fiat, boni curatoris est vernis temporibus observare alvos in octavam fere diei horam, post quam non temere se nova proripiunt agmina ; eorumque egressus regressusque diligenter custodiant. Nam quædam solent, cum subito evaserint, sine cunctatione se proipere. Poterit exploratum fugam præsciscere vespertinis temporibus aurem singulis alveis admoventi. Siquidem fere ante triduum, quam eruptionem factura sint, velut militaria

cette fuite, un tumulte et un bourdonnement semblables à ceux que font entendre des soldats qui vont décamper; et que ce tumulte, ainsi que Virgile a très-grande raison de le dire, *donne à connaître d'avance le projet du peuple, puisque le son martial et sourd de l'airain reproche aux paresseuses leur lenteur, et que l'on entend alors un bruit semblable au son brisé des trompettes*. Il ne faut donc pas perdre de vue celles qui font entendre ce bourdonnement, afin que le gardien soit prêt à tout événement, soit qu'elles sortent pour le combat (car elles se battent ou entre elles, comme il arrive dans les guerres civiles, ou avec d'autres peuplades, comme on se bat contre des nations étrangères), soit qu'elles sortent dans l'intention de prendre la fuite. Au surplus, il est aisé d'arrêter le combat d'un essaim parmi lequel règne la discorde, ou de deux essaims qui se battent l'un contre l'autre, puisque, comme dit le même poète, *il suffit, pour les apaiser, de jeter sur eux un peu de poussière, ou de les asperger avec du vin mêlé de miel, ou avec du vin fait de raisins séchés au soleil, ou enfin avec toute autre liqueur semblable, dont la douceur leur étant familière, ne manque jamais d'apaiser leur colère, quelque cruelle qu'elle soit*. Il ne faut donc pas autre chose pour concilier à merveille entre eux les rois que la discorde a déunis. Car il se trouve souvent plusieurs chefs dans une seule peuplade, auquel cas le peuple prend différents partis, comme il arrive dans les séditions excitées par les grands : il faut cependant empêcher que cela n'arrive souvent, parce que la nation entière se consumerait par ces guerres intestines. C'est pourquoi, quand les chefs sont de bon accord entre eux, la paix règne sans qu'il y ait de sang répandu : mais si l'on remarque que les ar-

mées soient souvent en guerre, on aura soin de tuer les chefs qui excitent les séditions : quant aux batailles livrées, on les terminera en y apportant les remèdes que nous venons de donner. Lorsqu'en conséquence de ces remèdes l'armée se sera posée en peloton sur la branche voisine d'un arbrisseau vert, on examinera si l'essaim est accroché de façon que toutes les abeilles soient pendues les unes aux autres en forme de grappes; ce qui sera la preuve ou qu'il n'y a qu'un seul roi, ou qu'au moins, s'il y en a plusieurs, ils sont réconciliés de bonne foi entre eux; et on le laissera par conséquent dans cette situation jusqu'à ce qu'il revole à son domicile. Mais si l'essaim est partagé en deux ou même en plusieurs mamelons, pour m'exprimer ainsi, on ne doit pas douter alors qu'il ne s'y trouve plusieurs grands, et que ces grands ne soient encore animés les uns contre les autres. Dès lors il faut chercher les chefs dans les pelotons où l'on verra que les abeilles seront le plus rassemblées. Après avoir donc frotté sa main avec le jus des herbes dont nous avons parlé, c'est-à-dire, avec du jus de mélisse ou de citronnelle, afin que les abeilles ne s'enfuient pas lorsqu'elles se sentiront toucher, on insérera légèrement les doigts dans les pelotons pour les sonder, en évitant les abeilles jusqu'à ce que l'on ait trouvé l'auteur de la discorde, qu'il faudra écraser.

X. Les rois sont un peu plus gros et plus allongés que les autres abeilles : ils ont aussi les pattes plus droites, mais les ailes moins grandes : ils sont d'une couleur agréable, propres et lisses, et n'ont ni poil ni aiguillon, à moins qu'on ne prenne pour un aiguillon cette espèce de gros poil qui leur sort du ventre, quoiqu'ils ne s'en servent jamais pour nuire. Il s'en trouve aussi quelques-uns de bruns, qui sont hérissés de poils, et tels

signa moventium tumultus ac murmur exoritur : ex quo, ut verissime dicit Virgilius, *corda licet vulgi præsciscere*. Namque morantes Martius ille avis raveri enarr increpat, et vox Auditor fractos sonitus innotata tubarum. Itaque maxime observari debent, que istud faciunt, ut sive ad pugnam eruperint, nam inter se tanquam civilibus bellis, et cum alteris quasi cum exteris gentibus præliantur, sive fugæ causa se proripuerint, præsto sit ad utrumque casum paratus custos. Pugna quidem vel unius inter se dissidentis vel duorum examinum discordantium facile compescitur : nam ut idem ait, *Pulveris erigui jactu compressa quiescit* : aut mulso, passove, aut aliquo liquore simili respecto, vide licet familiari dulcedine savientium iras mitigante. Nam eadem mire etiam dissidentes reges conciliant. Sunt enim sæpe plures unius populi duces, et quasi procerum seditione plebs in partes dividitur : quod frequenter fieri prohibendum est, quoniam intestino bello totæ gentes consumuntur. Itaque si constat principibus gratia, manet pax incruenta. Sin autem sæpius acie dimicantes notaveris, duces seditionum interficere curabis : dimicantium vero

prælia prædictis remediis sedantur. Ac deinde cum agmen glomeratum in proximo frondentis arbusculæ ramo considerit, animadvertito, an totum examen in speciem unius vix dependeat : idque signum erit aut unum regem inesse, aut certe plures bona fide reconciliatos : quos si patieris, dum in summum revolent domicilium. Sin autem duobus aut etiam compluribus velut uberibus diductum fuerit examen, ne dubitaveris et plures proceres et adhuc iratos esse. Atque in iis partibus, quibus maxime videris apes glomerari, requirere duces debebis. Itaque succo prædictarum herbarum, id est, melissophylli vel apiastri manu illita, ne ad tactum diffugiant, leviter inseres digitos, et diductas apes scrutaberis, donec auctorem pugne, quem elidere debes, reperias.

X. Sunt autem hi reges majores paulo et oblongi magis quam cætera apes, rectoribus curibus, sed minus amplis pinnis, pulchri coloris et nitidi, leviores ac sine pilo, sine spiculo, nisi quis forte pleniorum quasi capillum, quem in ventre gerunt, aculeum putet, quo et ipso tamen ad nocendum non utuntur. Quidam etiam infusci atque hirsuti reperiantur, quorum pro ledutu damna bis inge-

qu'il suffit de les voir pour juger de la méchanceté de leurs mœurs. *En effet, on reconnaît deux figures distinctes parmi les rois, comme parmi le reste des abeilles : les uns se font remarquer par leur peau terne et mouchetée en or; on les distingue encore tant à leurs écailles rouges qu'à leur bec, et ce sont ceux qu'on approuve le plus, parce qu'ils sont effectivement les meilleurs; car les moins bons, dont la couleur ressemble à celle de la salive crasseuse, sont aussi sales qu'un voyageur qui vient de traverser un chemin couvert de poussière, dont la bouche desséchée crache contre terre; et, comme dit le même poëte, ils aiment la paresse, et ils traînent sans gloire leur large ventre. Il faut donc condamner à la mort tous les chefs de la mauvaise espèce, et laisser régner seuls dans leur cour ceux de la bonne.* On arrachera néanmoins les ailes à ceux-ci même, quand ils feront trop souvent des tentatives pour prendre la fuite avec leur essaim; parce qu'un chef vagabond qui aura perdu ses ailes, se trouvant dès lors comme retenu dans des entraves, et se voyant privé de la ressource qu'il avait auparavant dans la fuite, n'osera plus sortir hors des limites de son royaume, et ne voudra pas même en conséquence permettre au peuple soumis à son empire de s'écarter trop au loin.

XI. Il faut même quelquefois tuer le chef lorsqu'une vieille ruche ne contient plus un nombre suffisant d'abeilles, et qu'on est obligé de la repeupler avec un nouvel essaim. Ainsi, lorsqu'au commencement du printemps il sera né une nouvelle couvée dans une ruche qui se trouvera dans ce cas-là, on en écrasera le nouveau roi, afin que son peuple reste avec ceux qui lui ont donné le jour, sans que la discorde règne parmi eux. S'il n'est sorti au contraire aucune progéniture des rayons de cette ruche, on pourra y

incorporer les peuples de deux ou trois autres ruches, en prenant cependant préalablement le soin de les asperger de quelque liqueur qui leur soit agréable. On les tiendra aussi renfermés pendant l'espace d'environ trois jours dans ce nouveau domicile, en y laissant néanmoins de petites ouvertures pour leur donner de l'air, et on les y nourrira jusqu'à ce qu'ils s'y soient accoutumés. Il y a des personnes qui préfèrent dans ce cas se défaire du plus vieux roi; mais cette méthode est tout à fait mauvaise. En effet, comme la troupe des vieilles abeilles, que l'on peut considérer comme un sénat, ne voudra pas obéir aux plus jeunes, celles-ci ayant l'avantage de la force, puniront et mettront à mort toutes celles qui s'obstineront à mépriser leur commandement. Il faut convenir qu'en laissant dans la ruche le roi des anciennes abeilles, il en résulte communément un inconvénient par rapport au plus jeune essaim, qui consiste en ce que ce roi venant à mourir de vieillesse, on voit naître la licence et la division, comme on la voit naître dans une maison après la mort du chef de famille; mais il est aisé d'y remédier. On choisit à cet effet un autre chef dans des ruches où il s'en trouve plusieurs, et on le transfère dans celles qui n'en ont point, pour l'y mettre à la tête du gouvernement. On n'a pas non plus beaucoup de peine à remédier au défaut de multiplication des abeilles, dans les ruches qui sont affligées de quelque maladie pestilentielle. En effet, aussitôt qu'on s'aperçoit du désastre qui dépeuple une ruche, il faut en visiter les rayons, qui contiennent la semence dont les petits doivent éclore, et couper la partie des cires dans laquelle doit s'animer la postérité du sang royal. Or cette partie est aisé à reconnaître, parce qu'on la distingue communément à l'extrémité des cires, où elle surmonte les autres parties

nium. Namque duce regum facies, duo corpora plebis. Atter erit maculis auro squulentibus ardens. Et rutilis clarus squameis insignis et ore. Atque hinc maxime probatur, qui est melior : nam deterior, soridior spatio similis, tam foras. Quam pulvere ab alto Cum vent, et sicco terram spuat ore rutilor. Et, ut idem ait, Desuda latamque trochens inglorius alvum. Omnes igitur duces note deterioris fide neci, melior vacua sine regnet in aula. Qui tamen et ipse spoliandus est alis, ubi sepius cum examine suo conatur erupitque facta profugere. Nam velut quadam compede retinendum eronem ducem detractis alis, qui iugae destitutus presidio, finem regni non audeat excedere, propter quod ne ditionis quidem sine populo permittit longius evagari.

XI. Sed nonnunquam idem necandus est, cum vetus alveus numero apium destituitur, atque infrequentia ejus aliquo examine replenda est. Hæque cum primo vere in eo vase nata est pullities, novus rex eliditur, ut multitudo sine discordia cum parentibus suis conversetur. Quod si autem progénem tulerint favi, duas vel tres alveorum

plebes in unum contribuere licebit, sed prius respersas dulci liqueur : tum demum includere, et posito cibo, dum conversari consueverint, exiguis spiciendis relictis tidiuo fere clausas habere. Sunt qui seniores potius regem submovent, quod est contrarium : quippe turba velustior, velut quidam senatus, junioribus parere non censent, atque imperia validiorum contumaciter spernentes penitus ac mortibus afficiuntur. Illi quidem incommode, quod juniori examini solet accidere, cum antiquarum apium relictis a nobis rex senectute defecit, et tanquam domino mortuo familia nimia licentia discordat, facile occurrit. Nam ex his alvis, que pluris habent principes, dux unus eligitur : isque translatus ad eas, que sine imperio sunt, rector constituitur. Potest autem minore molestia in his domiciliis, que aliqua peste vexata sunt, paucitas apium emendari. Nam ubi cognita est eyles, frequentius alvi, si quos habet favos, oportet considerare : tum deinde ceræ ejus que semina pullorum continet, partem recidere, in qua regii generis proles animatur. Est autem facilis conspectus, quoniam fere in ipso fine ceræ

comme un bout de mamelle, et que l'ouverture en est plus large que celle des autres alvéoles, dans lesquels sont renfermés les petits du vulgaire. Celsus assure que l'extrémité des rayons est traversée par des tuyaux qui contiennent les petits du sang royal. Hyginus dit aussi, d'après l'autorité des auteurs grecs, que le chef ne vient point d'un petit ver (comme les autres abeilles), mais que l'on trouve, sur les bords des rayons, des alvéoles couverts, qui sont un peu plus grands que ceux qui contiennent la semence du peuple doit éclore; et que ces alvéoles sont remplis d'une espèce de crasse rouge, qui sert à former le roi avec des ailes, dont il est pourvu au moment de sa naissance.

XII. Voici encore des soins qu'exigent les essaims nés chez nous, quand par hasard ils font une sortie dans le temps que nous venons de dire, et que, dégoûtés de leur patrie, ils annoncent qu'ils cherchent à fuir plus au loin. On s'aperçoit que les abeilles méditent ce projet quand elles s'éloignent du vestibule de leur ruche, au point qu'on n'y en voit plus rentrer aucune, et qu'elles s'élèvent au contraire sur-le-champ en l'air. Il faut alors effrayer le jeune essaim dans sa fuite, soit avec des sonnettes de cuivre, soit en faisant résonner des morceaux de pots de terre cassés, tels qu'on en trouve communément partout à terre; et dès que l'effroi l'aura ramené vers la ruche qui l'a vu naître, et qu'il demeurera suspendu en peloton aux environs de cette ruche, ou qu'il aura gagné des feuillages voisins, le gardien frottera, avec les herbes dont nous avons parlé, le dedans d'une seconde ruche qu'il aura préparée à cet effet, et l'aspergera à l'extérieur de gouttes de miel; après quoi il l'approchera du groupe formé par les abeilles, pour les

y renfermer soit avec la main soit encore avec une cuiller. Ensuite, quand il aura pris tous les autres soins convenables, il laissera cette ruche bien arrangée et bien enduite dans le lieu même où cette opération aura été faite, jusqu'à ce que le jour tombe; puis il la transportera au commencement du crépuscule, pour la mettre au rang des autres ruches. Il faut aussi garnir de ruches vides l'endroit où l'on élève des abeilles, parce qu'il y a tels essaims qui se cherchent un domicile dans le voisinage même de leur ruche, aussitôt qu'ils en sont sortis, et qui s'emparent de celui qu'ils trouvent non occupé. Voilà à peu près les soins qu'il faut prendre tant pour acquiescir que pour conserver des abeilles.

XIII. Viennent à présent les remèdes qui leur sont nécessaires quand elles sont malades ou tourmentées par la peste. Il est rare, à la vérité, que des maladies contagieuses causent du désastre parmi les abeilles; mais néanmoins, si le cas arrivait, il n'y a pas d'autre traitement à suivre que celui que j'ai prescrit pour les autres bêtes, c'est-à-dire qu'il faut transférer plus loin les ruches. Quant à leurs maladies particulières, il est plus aisé d'en découvrir les causes et d'en trouver les remèdes, que dans les autres animaux. Leur plus grande maladie est celle qui leur vient tous les ans au commencement du printemps, quand la plante du thymale est en fleur, et que les ormes font voir leur graine. En effet, comme elles ont souffert de la faim pendant l'hiver, ces premiers fleurs excitent leur appétit, comme pourraient faire des fruits de la primeur; et elles se remplissent avidement de ce genre de nourriture, qui d'ailleurs ne leur ferait aucun mal si elles n'en prenaient qu'avec sobriété. Lorsqu'elles s'en sont gorgées sans mena-

rum velut papilla uberis apparet eminentia, et laxioris fistule, quam sunt reliqua foramina, quibus popularis notie puli detinentur. Celsus quidem attingit in extremis favis transversas fistulas esse, que continent regis pullos. Hyginus quoque auctoritatem Grecorum sequens negat exvernientem, ut ceteros apes, fieri ducem, sed in circulo foraminum paulo majora, quam sunt plebei seminis, inveniri recta foramina repleta quasi sode rubri coloris, ex qua protinus alatus rex figuratur.

XII. Est et illa vernaculi examinis cura, si forte praedicto tempore facta eruptione patrium fastidient sedem longiorum lugum demittant. Id autem significat, cum se apes exivit vestibulum, ut nulla intro revoleat, sed se confestim leveat sublimius. Crepitaculis atreis aut testarum plerumque vulgo jaentium [sonitu] terredum lugens putentur: eoque vel pavida cum repeterit alvum maternam, et in ejus aditu glomerata penderit, vel statim se ad proximam frondem contulerit; protinus cunctos novum foramentum in hoc preparationem perlatum intrinsecus predictis herbis: deinde guttis mellis respersum admoveat: tum manibus, aut etiam tulla congregatas apes recondat: atque, uti debet, adhibita cetera cura,

diligenter compositum et illitum vas interim patiatur in eodem loco esse, dum advesperascit. Primo deinde crepusculo transferat, et reponat in ordinem reliquarum alvorum. Oportet autem etiam vacua domicilia colorata in apibus habere. Nam sunt quidam hexamuri, que cum processerint, statim sedem soli querant in proximo, eandemque occupant quam vacuam reperiunt. Hæc fere acquiruntur, atque etiam retinendarum apium traditur cura.

XIII. Sequitur ut morbo vel pestilentia laborantibus remedia deserviant. Pestilentia rara in apibus peruenies, nec tamen aliud, quam quod in cetero pecore percipimus, quid fieri possit tepere, nisi ut longius alvi transferantur. Morborum autem facilius, in his et cause discipiuntur, et inveniuntur medicinae. Maximus autem annuus eorum labor est initio veris, quo thymale floret frutex, et quo samerum alia prouunt. Nam quasi novis pomis, ita his primitivis floribus illicite avidè vescuntur post hibernam famem, alioquin citra satietatem tant nocente cibo: quo cum se alvum repleverint, profluvio alvi, nisi celeriter succurritur, intereunt. Nam et thymale majorem quoque animalium ventrem solvit, et

gement, elles périssent par un flux de ventre, à moins qu'on n'y remédie promptement, parce que le tilhymale lâche le ventre de tous les animaux, même des plus grands, et que l'orme produit particulièrement cet effet sur les abeilles : c'est aussi la raison pour laquelle il est rare que des essaims restent longtemps bien peuplés dans les contrées de l'Italie, où il se trouve un grand nombre de plants d'arbres de cette espèce. On peut donc donner aux abeilles au commencement du printemps des nourritures médicamentées, tant pour empêcher qu'elles ne soient surprises par cette maladie, que pour les en guérir, au cas qu'elles en soient déjà atteintes. Car je n'oserais pas assurer, faute de l'avoir éprouvé par moi-même, la vérité d'un fait qu'avance Hyginus d'après les plus grands auteurs, quoique si quelqu'un veut s'en assurer, il pourra en faire l'essai par lui-même. Quoi qu'il en soit, il ordonne de prendre les cadavres des abeilles, que l'on trouve en tas sous les rayons quand cette maladie contagieuse s'est emparée d'elles, et de les serrer dans un lieu sec pendant l'hiver; il veut qu'ensuite, vers l'équinoxe du printemps, on les mette au soleil après la troisième heure du jour, lorsque la douceur du temps le permet, et qu'on les couvre de cendre de figuier. Cela fait, il assure qu'une chaleur vivifiante venant à les ranimer au bout de deux heures, elles reprennent vie et se traînent dans une ruche préparée à cet effet, qu'on a soin de mettre auprès d'elles. Pour nous, nous pensons qu'il faut plutôt les empêcher de mourir, en donnant aux essaims, lorsqu'ils sont malades, les remèdes que nous allons prescrire. Ces remèdes seront ou des grains de grenade pilés et arrosés de vin Aminé, ou des grains de raisin séchés au soleil et pilés dans un mortier avec pareille quantité de sumac de Syrie, et detrempés ensuite

dans du vin dur. Si l'un ou l'autre de ces médicaments ne fait point d'effet à lui seul, il faut les broyer tous ensemble par poids égal; et après les avoir fait bouillir dans un vase de terre avec du vin Aminé, les servir aux abeilles dans des augets de bois, lorsqu'ils seront refroidis. Il y a des personnes qui leur donnent à boire, dans des tuiles creuses, de l'eau miellée dans laquelle elles ont fait cuire du romarin, après l'avoir laissé refroidir. D'autres mettent auprès des ruches de l'urine de bœuf, ou même de l'urine d'homme (comme Hyginus l'assure). Elles sont encore sujettes à une maladie qui les affaiblit sensiblement, et qui fait que leur corps se rétrécit et devient hideux : on s'aperçoit qu'elles en sont atteintes, quand les unes portent souvent hors de leurs domiciles les cadavres de celles qui sont mortes, et que les autres restent dans l'intérieur de leurs ruches plongées dans un morne silence, comme il arrive dans un denil public. Lorsque cela arrive, on met leur nourriture dans des augets de saule, et cette nourriture consiste principalement en miel bouilli, et broyé avec de la noix de galle ou avec des roses desséchées. Il faut aussi brûler du galbanum, dont l'odeur leur sert de médicament, et les soutenir, lorsqu'elles sont épuisées, avec du vin fait de raisin sec ou avec de vieux vin euit, jusqu'à diminution de moitié. Mais le meilleur de tous les remèdes, c'est de la racine d'amelle, plante dont la tige est d'un jaune clair et la fleur pourpre; on l'exprime après l'avoir fait bouillir avec de vieux vin Aminé, et on leur donne le jus qu'on en a tiré. Hyginus dit, dans le livre qu'il a composé sur les abeilles, qu'Aristomachus était d'avis qu'il fallait, pour secourir celles qui étaient malades, commencer par retrancher tous les rayons gâtés, ensuite substituer de nouvelle nourriture à l'ancienne, et enfin les

propre nimis apum. Eaque causa est, cur in regionibus Italiae, quae sunt ejus generis arboribus constite, raro frequentes dunt apes. Itaque veris principio si medicatos cibos praebeas, iisdem remediis et provideri potest, ne tali peste veventur, et cum jam laborant, sanari. Nam illud quod Hyginus antiquos secutus auctores prodidit, ipse non expertus asseverare non audeat : volentibus tamen licebit experiri. Siquidem praecipit apum corpora, quae cum ejusmodi pestis incessit, sub lavis acervatim enectae reperiuntur, siccò loco per hiemem reposita circa aequinoctium verum, cum clementia diei suaserit, post horam tertiam in solem proferre, licetneque cinere obruere. Quo facto, affirmat intra duas horas cum vivido halitu caloribus animatae sunt, resumpto spiritu, si praeparatum vas obijciant, irrepere. Nos magis ne intereant, quae drincipis dicturi sumus, agris examinibus exhibenda censemos. Nam vel grana mali Punici tona, et vino Amineo conspersa, vel uvae passae cum rore Syriaco pari mensura pinsitae et austero vino insuscatæ dari debent : vel si per se ista frustrata sunt, omnia eadem aquis pon-

deribus in mium levigata, et fictili vase cum Amineo vino interfecta, mox etiam refrigerata, ligneis canaliculis apponi. Nonnulli rorem marium aqua mulsà decoctum, cum gelaverit, imbricibus infusum praebent libandum. Quidam bubulam vel hominis urinam, sicut Hyginus affirmat, alvis apponunt. Nec non etiam ille morbus maxime est conspicuus, qui horridas contractasque caprit, cum frequenter aliae mortuorum corpora domiciliis suis efferunt, aliae intra tecta, ut in publico lectu, mæsto silentio torpent. Id cum accidit, arundinis infusi canaliculis offeruntur cibi, maxime decocti mellis, et cum galla vel arida rosa detriti. Galbanum etiam, ut ejus odore medicentur, incendi convenit, passoque et defrato vetere fessas sustinere. Optime tamen facit amelli radix, cujus est frutex luteus, purpureus flos : ea cum vetere Amineo vino decocta exprimitur, et ita Equatus ejus succus datur. Hyginus quidem in eo libro, quem de apibus scripsit, Aristomachus, inquit, hoc modo succurrendum laborantibus existimat : primum, ut omnes vitiosi tavi tollantur, et cibus ex integro recens ponatur; deinde, ut



parfumer. Il croit aussi qu'il est utile, lorsque les abeilles sont dégénérées par vieillesse, d'incorporer avec elles de nouveaux essaims; et il pense que, quelque danger qu'il y ait que les dissensions qui résulteront de cette union ne fassent périr ces nouveaux essaims, cette crainte d'un nouveau peuple ne pourra que rejoindre les anciennes abeilles, pourvu qu'on, pour maintenir l'union parmi elles toutes, on ait soin d'élever les rois de celles que l'on aura transférées d'un autre domicile, comme appartenant à un peuple étranger. Effectivement, il n'y a pas de doute que l'on ne doive transférer les rayons des essaims bien peuplés dans le temps où les petits sont formés, pour les mettre dans les ruches moins peuplées, afin que celles-ci se trouvent fortifiées quand cette nouvelle progéniture s'y trouvera comme adoptée. Mais il faudra avoir l'attention de n'y mettre dans ce cas-là que des rayons où les petits ouvrent déjà leurs cellules, et commencent à montrer la tête, en rongant la cire qui les tient renfermés, et qui sert de couvercle à leurs alvéoles. Car si l'on transfère des rayons avant que les petits en soient échelés, ces petits, cessant d'être couvés, ne peuvent manquer de perdre la vie. Les abeilles meurent encore d'une maladie que les Grecs appellent *xygēstis*. Elle provient de ce que les abeilles étant dans l'usage de commencer par faire autant de cires qu'elles comptent en pouvoir remplir, il arrive quelquefois que ces premiers ouvrages étant finis, l'essaim s'écarte au loin pour aller chercher du miel, et se trouve opprimé dans les forêts par des pluies imprévues ou par des tourbillons de vent; ce qui est cause que la plus grande partie du peuple dont il est composé se perd, et qu'ensuite le peu qui en reste ne suffit plus pour remplir les rayons. Dès lors les parties de cire qui restent vides finissent par se pourrir;

après quoi le mal faisant des progrès insensibles, le miel se corrompt, et les abeilles elles-mêmes périssent toutes. Pour prévenir cette maladie, il faut joindre deux peuplades ensemble, afin qu'elles puissent venir à bout de remplir les cires vides; ou, si l'on n'est pas à portée d'avoir un second essaim, il faut couper les portions vides des rayons mêmes, avant qu'ils pourrissent. Mais il est important de se servir pour cette opération d'un fer bien tranchant, de peur qu'en y employant un instrument trop émoussé, la difficulté de pénétrer ne force de donner un coup trop violent qui dérangerait les rayons de leur place, auquel cas les abeilles quitteraient leur domicile. C'est encore une cause de mortalité pour les abeilles, quand les fleurs viennent à être trop abondantes pendant une suite d'années, et qu'en conséquence ces insectes s'occupent plus à faire du miel qu'à multiplier. Il se trouve des gens qui, peu versés dans cette branche d'économie rurale, se félicitent alors, parce qu'ils voient abonder le fruit, et qu'ils ne font pas attention que les abeilles sont menacées par cela même de leur destruction, attendu qu'étant épuisées par un travail excessif, elles périssent pour la plus grande partie, et que celles qui survivent à cet accident finissent par mourir également, faute d'être recrutées par des jeunes. S'il survient donc un printemps où les fleurs pullulent excessivement dans les prairies et dans les champs, il sera très bon de boucher les sorties des ruches de trois jours l'un, en y laissant néanmoins de petites ouvertures par lesquelles les abeilles ne puissent pas sortir, afin qu'elles ne s'occupent pas tant à faire du miel, quand elles se verront privées de l'espérance de pouvoir remplir toutes leurs cires de cette liqueur, et qu'elles les remplissent au contraire de leur progéniture. Voilà à peu près les remèdes aux-

fumigantur. Prodesse etiam putat apibus vetustate corruptis examen novum contrahere, quavis periculum sit, ne seditione consumantur, verumtamen adjecta multitudine letaturus. Sed ut concordies maneat, eorum apium, quæ ex alio domicilio transferruntur, quasi peregrina plebs submoveri reges debere. Nec tamen dubium, quin plebis forumm examina favæ, qui jam maturas habent pullos, transferri, et subijci paucioribus debeant, ut tantum novæ proles adoptione domicilia confirmetur. Sed et id cum fiet, animadvertendum est, ut eos favos subjiciantur, quorum pulli jam sedes sans adpetunt, et velut opercula forumm obductas ceras erodunt excentes capita. Nam si favos immaturo fortè transfuerimus, emoriantur pulli, cum foveæ deserunt. Sæpe etiam vito quod *trarci* *xygēstis* vocant, intereunt. Si quidem cum sit hæc apium consuetudo, ut prius tantum certamina confingant, quantum putant explorare se posse: non nunquam evenit, ut consummatæ operibus cereis, dum examen conquirendi mellis causa longius evagatur, sibilis imbribus, aut turbulentis in silvis opprimatur, et majorem partem plebs amittat. quod ubi factum est, reliqui

paucitas favis complendis non sufficit; tuncque vacuæ cerarum partes conpntrescunt, et vitæ paulatim serpentinibus, corrupto melle, ipse quoque apes intereunt. Id ne fiat, vel duo populi conjungi debent, qui possint adhuc integras ceras explorare: vel si non est facultas alterius examinis, ipsos favos ante quam putrescant, vacuis particulis acutissimo ferro liberare. Nam hoc quoque refert, ne admodum hebes forumm, quia non facile penetret: vehementius impressum favos sedibus suis commoveat: quod si factum est, apes domicilium relinquunt. Est et illa causa interitus, quod interdum continuis annis plurimi favos proveniunt, et apes magis mellificis quam fecibus student. Itaque nonnulli, quibus immo est harum rerum scientia, magnis particulis delectantur, ignoantes exitum apibus imminere, quoniam et nimio fatigatæ opere plurimæ pereunt, nec ullis juvenitibus supplementis confreguntur: de novissime reliquæ intereunt. Itaque si tale verum esset, ut et prata et arva floribus abundant, utilissimum est, tercio quoque die alvorum exitus præcludi, exiguis forumm relictis per que non possunt apes exire, ut ab opere mellificæ avocent, quoniam non

quels on a recours quand les essaims sont attaqués de quelque maladie.

XIV. Voici à présent les soins qu'il faut prendre des abeilles pendant le cours de toute l'année, suivant la méthode excellente prescrite par le même Hyginus. Depuis le premier équinoxe, qui tombe au mois de mars vers le huit des calendes d'avril, quand le soleil est au huitième degré du Bélier, jusqu'au lever des Pléiades, on a quarante-huit jours de printemps. Il dit donc qu'il faut commencer à donner ses soins aux abeilles pendant cet intervalle, en ouvrant les ruches pour en ôter toutes les immondices qui s'y seront amassées pendant l'hiver, et en les enfumant en dedans avec de la fiente de bœuf brûlée, après avoir détruit les araignées qui corrompent les rayons, parce que cette fiente est très-convenable aux abeilles, vu l'espèce d'affinité qui se trouve entre elles et cet animal. Il faut aussi tuer les petits vermineux que l'on appelle *ti-nææ* (teignes), ainsi que les papillons : il suffit communément, pour tuer ces animaux pestilentiels qui s'attachent aux rayons, de mêler de la moelle de bœuf avec de la fiente du même animal, et de les brûler de façon à leur en faire sentir l'odeur. C'est avec de pareils soins que l'on fortifiera les essaims pendant le temps que nous venons de dire, et qu'on parviendra à leur donner plus de courage pour s'appliquer à leur ouvrage. Mais il faut surtout que celui qui prend soin d'élever des abeilles ait la précaution, lorsqu'il aura à toucher aux rayons, de s'abstenir la veille des plaisirs de l'amour, comme de n'en pas approcher lorsqu'il sera ivre, ou sans s'être lavé préalablement. Il s'abstiendra aussi de presque toutes les nourritures dont l'odeur sera forte, telles que les salaisons et tous les jus qu'elles ren-

dent, telles encore que l'aérimonie puante de l'ail ou de l'oignon, et de toutes les autres choses semblables. Au quarante-huitième jour depuis l'équinoxe du printemps, c'est-à-dire, au lever des Pléiades, qui tombe vers le cinq des ides de mai, les essaims commencent à prendre de la force et à fourmiller beaucoup : mais aussi ceux où il ne se trouve que peu d'abeilles périssent dans le même temps. C'est encore dans ce temps-là que l'on voit naître dans les extrémités des rayons des petits dont la taille est plus grande que celle des autres abeilles, et que quelques personnes prennent pour les rois. Mais il y a des auteurs grecs qui les appellent *στάρτοι* (taons), parce qu'ils tourmentent les essaims et qu'ils ne les laissent point tranquilles : aussi ces mêmes auteurs ordonnent-ils de les tuer. Les ruches essaient communément depuis le lever des Pléiades jusqu'au solstice qui tombe à la fin du mois de juin, vers le temps où le soleil est au huitième degré de l'Ecrevisse; et il faut les garder alors avec plus de soin, de peur que leurs nouvelles progénitures ne prennent la fuite. Ensuite, depuis le solstice jusqu'au lever de la Canicule, ce qui fait un intervalle d'environ trente jours, on moissonne les rayons aussi bien que les blés. Mais nous nous réservons de prescrire par la suite la manière de les enlever, lorsque nous traiterons de la composition du miel. Au reste, Démocrite et Magon, ainsi que Virgile, ont pensé que c'était dans ce temps-ci que l'on pouvait se procurer des abeilles en tuant un bouvillon. Magon va même jusqu'à assurer qu'on peut obtenir le même résultat avec les entrailles d'un bœuf : mais je pense qu'il est superflu de détailler cette méthode avec exactitude, et je me range à l'avis de Celsus, qui dit très-prudemment

spèrent se posse ceras omnes liquoribus stipare, fortibus expleant. Atque hæc fere sunt exanimi vitio laborantium remedia.

XIV. Deinceps illa totius anni cura, ut idem Hyginus commodissime prodidit. Ab æquinoctio primo quod mense Martio circa viii kalendas Aprilis in octava parte Arietis conicitur, ad exortum Vergiliarum dies verni temporis habentur duodequingenta. Per hos primum ait apes curandas esse adaperitis alveis, ut omnia purgantia, que sunt hiemino tempore congesta, eximantur, et araneis, qui favos corrumunt, detractis fumus immittatur factus incenso bubulo fumo. Ille enim quasi quadam cogitatione generis maxime est apibus aptus. Vermiculi quoque, qui tinea vocantur, item papilioes enecandi sunt : que pestes plerumque favis adherentes decidunt, si fumo medullam bubulam misceas, et his incensis nidorem admovcas. Hæc cura per id tempus, quod diximus, examina firmantur, eaque fortius operibus inservient. Verum maxime custodiendum est curatori, [qui apes nutrit], cum alvos tractare debeat, ut pridie castus ab rebus venereis, neve temulentus, nec nisi lotus ad eas accedat, abstineatque omnibus redolentibus esculentis, ut sunt salsamenta, et

eorum omnia liquamina; itemque fetentibus acrimoniis alla vel coparum cæterarumque rerum similium. Duodequingentesimo die ab æquinoctio verno, cum sit Vergiliarum exortus circa viidus Maias, incipiunt examina viribus et numero augeri. Sed et iisdem diebus interest que pascas et agras apes habent; eodemque tempore progenerantur in extremis partibus favorum amplioris magnitudinis quam sunt cætera apes, eoque nonnulli putant esse reges. Verum quidam Græcorum antiores *στάρτοι*; appellant ab eo, quod exigunt, neque patientur examina coniescere. Itaque præcipiunt eos enecari. Ab exortu Vergiliarum ad solstitium, quod fit ultimo mense Julio circa octavam partem Cancri, fere examinant alvi : quo tempore vehementius custodiri debent, ne novæ soboles diffligant. Tumque peracto solstitio usque ad ortum Caniculae, qui fere dies triginta sunt, pariter frumenta et favi demuntur. Sed si quemadmodum tolli debeant, mox dicetur, cum de confectura mellis præcipiamus. Cæterum hoc eodem tempore progenerari posse apes juvenco percipio, Democritus et Mago nec minus Virgilius prodiderunt. Mago quidem ventribus etiam bubulis idem fieri affirmat, quam rationem diligentius prosequi supervacuum puto,

que la perte de ce genre de bétail n'occasionne pas un assez grand dommage, pour chercher à se le procurer par une pareille voie. Au reste, une chose qu'il faut faire dans cet intervalle et jusqu'à l'équinoxe d'automne, c'est d'ouvrir les ruches tous les dix jours, et de les enfumer. Car on convient généralement que, quoique cette opération ne plaise pas aux essais, elle leur est néanmoins très-salutaire. Ensuite, lorsque les abeilles auront été ainsi parfumées et échauffées, il faudra les rafraîchir, en arrosant les parties des ruches qui seront vides, avec de l'eau très-fraîchement tirée, et en nettoyant celles que l'on n'aura pas pu arroser, avec des plumes d'aigle ou de tout autre oiseau de grande taille, qui aient une certaine roideur. Il faut encore balayer les teignes que l'on apercevra, et tuer les papillons qui se tiennent communément entre les ruches et qui détruisent les abeilles, tant parce qu'ils rongent les cires, que parce qu'il s'engendre de leurs excréments certains vers que nous appelons les *lineæ* (teignes) des ruches. Aussi, lorsqu'il s'en trouve une grande quantité, comme il arrive dans le temps où la mauve est en fleur, on met le soir entre les ruches un vase d'airain semblable à ceux dont on se sert dans les bains pour faire chauffer l'eau; et aussitôt qu'on y a enfoncé une lumière, les papillons y accourent de tous côtés, et se grillent en voltigeant autour de la flamme, attendu que n'ayant ni la facilité de s'envoler par en haut, parce que le vase est étroit, ni celle de s'éloigner du feu, parce qu'ils sont comme resserrés entre les parois du vase, ils sont en conséquence brûlés par le feu, dont ils sont trop voisins. L'Arcture se lève environ cinquante jours après la Canicule: c'est alors que les abeilles font leur miel

avec les fleurs couvertes de rosée, tant celles du thym que celles de l'origan et de la thymbre. Le meilleur miel paraît être celui qu'elles font à l'équinoxe d'automne, qui tombe avant les calendes d'octobre, quand le soleil est au huitième degré de la Balance. Mais il faudra veiller, entre le lever de la Canicule et celui de l'Arcture, à ce que les abeilles ne soient pas surprises par les assauts des frelons, qui se tiennent communément devant leurs ruches pour les guetter à leur sortie. Après le lever de l'Arcture, on moissonne pour la seconde fois les rayons vers l'équinoxe de la Balance (comme je viens de le dire). Ensuite, depuis l'équinoxe, qui tombe vers le huit des calendes d'octobre, jusqu'au coucher des Pléiades, les abeilles emploient quarante jours à mettre en réserve le miel qu'elles ont extrait des fleurs du tamaris et des arbrustes sauvages, et qui leur doit servir de nourriture pendant l'hiver: mais il ne faut rien retrancher de ce miel, de peur que si ces insectes étaient trop souvent molestés par les pertes qu'on leur ferait éprouver, le désespoir ne les portât à prendre la fuite. Depuis le coucher des Pléiades jusqu'au solstice d'hiver, qui tombe vers le huit des calendes de janvier, quand le soleil est au huitième degré du Capricorne, les essais commencent à consommer le miel qu'ils ont mis en réserve, et qui sert à les soutenir jusqu'au lever de l'Arcture. Je n'ignore pas la façon de calculer d'Hipparchus, qui prétend que les solstices comme les équinoxes arrivent lorsque le soleil est au premier degré des signes, et non pas lorsqu'il est au huitième: mais je m'en tiens, dans cette économie rurale, aux calendriers, d'Eudoxe, de Meton et des anciens astronomes, qui sont réglés sur les fêtes publiques, parce que cet ancien système est plus généralement connu des

consentiens Celsus, qui prudentissime ait, non tanto interituro pecus istud amitti, ut sic requirendum sit. Verum hoc tempore, et usque in autumnum aquinoctium decimo quoque die alvi aperienda et fumiganda sunt. Quod cum sit molestum examinihus, saluberrimum tamen esse convenit. Suffitas deinde, et aestuantes apes refrigerare oportet, conspersis vacuis partibus alvorum, et quam recentissimi rigoris aqua infusa: deinde si quid albi non poterit, pinis aquila vel etiam cygni hbet vastè alitis, que rigorem habent, emundari. Præterea ut lineæ, si apparuerint, evellantur, papilionisque evaccantur, qui plerumque intra alvos morantes apibus exitio sunt. Nam et ceras erodunt, et stercore suo vermes progenerant, quos alvorum lineas appellamus. Hæque quo tempore malva florent, cum est earum maxima multitudo, si vas æneum simile miliario vespere ponatur inter alvos, et in foveam ejus lumen aliquod demittatur, indeque papilionæ concurrunt: dumque circa flammulam volitant, adcurrunt, quod nec facile ex angustis sursum evolare, nec rursus longius ab igne possunt recedere, cum lateribus æneis circumveniuntur: ideoque propinquo ardore consumuntur. A Canicula tertio post diem quinquagesimum Arcturus oritur, cum irro-

tis floribus thymi et cumule thymbraque apes mella concipiunt: idque optime nota censeat autumni æquinoctio, quod est ante calend. Octobris, cum octavam partem Libræ sol attingit. Sed inter Caniculæ et Arcturi exitum cavendum erit, ne apes interceptant violentia crabionum, qui ante alvearia plerumque obsidianter prodemihihus. Post Arcturi exitum circa æquinoctium Libræ (sicut dixi) favorem secundum est exemptio. Ab æquinoctio deinde quod conficitur circa viii calend. Octobris ad Vergiliarum occasum diebus vi, ex floribus tamaricis et silvestribus fufetis apes collecta mella cibaris hiemis reponunt. Quibus nihil est omnino detrahendum, ne sepius injuria contristata velut desperation rerum profundant. Ab occasu Vergiliarum ad Brumam, quæ fere conficitur circa viii calend. Januarii in octava parte Capricorni, jam recondito melle utuntur examina, eoque usque ad Arcturi exitum sustentantur. Nec me fidei Hipparchi ratio, quæ docet solstitia et æquinoctia non octavis sed primis partibus signorum confici. Verum in hac ruris disciplina sequor nunc Ludovici et Metonis antiquiorumque fæctus astrologorum, qui sunt aptati publicis sacrificiis: quia et notior est ista veteris agricolis concepta opinio: quæ

agriculteurs, qui sont habitées à s'y conformer; et qu'au contraire la subtilité d'Hipparchus est au-dessus de l'intelligence grossière des gens de la campagne. Ainsi il faudra ouvrir les ruches, les purger de toute immondice et les soigner avec beaucoup d'attention, dès que les Pléiades commenceront à se coucher, parce qu'il n'est pas à propos de les remuer ni de les ouvrir pendant l'hiver. C'est pourquoi, si l'on a encore devant soi un reste d'automne, il faudra, après avoir nettoyé les ruches dans une journée ou il aura fait très-beau temps, y enfoncer des couvercles qui parviennent jusqu'aux rayons mêmes, sans laisser aucun vide, afin que les alvéoles, qui seront rétrécis par là, se maintiennent plus aisément chauds pendant l'hiver : et c'est une opération qu'il faut toujours faire, dans les ruches même qui ne sont habitées que par un petit nombre d'abeilles. Ensuite on bouchera par dehors, avec de la boue et de la fiente de bœuf mêlées ensemble, toutes les crevasses et tous les trous qui pourront s'y trouver, sans laisser d'autres ouvertures que celles qui serviront de passages aux abeilles. Quoique les ruches soient sous un appentis, on ne laissera pas de les couvrir encore avec du chaume et des feuilles entassées par-dessus, pour les défendre, autant que faire se pourra, contre le froid et les mauvais temps. Quelques personnes y renferment dans l'intérieur des oiseaux morts, dont les entrailles sont vidées, et qui servent à procurer de la chaleur pendant l'hiver aux abeilles qui se cachent sous leurs plumes, d'autant que, lorsqu'elles ont consommé leurs provisions, elles mangent fort bien ces oiseaux pour assouvir leur faim, sans en rien laisser que les os, quoique, lorsqu'elles ont suffisamment de rayons, elles n'y touchent point. Car

l'odeur de ces oiseaux ne déplaît point à ces insectes, quelque délicats qu'ils soient sur l'article de la propreté. Nous croyons néanmoins qu'il vaut mieux, lorsque les abeilles sont tourmentées par la faim pendant l'hiver, leur servir dans de petits canaux placés vers l'entrée des ruches, des figues seches pilees, et détrempees soit dans de l'eau, soit dans du vin cuit, jusqu'à diminution de moitié, ou fait avec des raisins secs; auquel cas il faudra y tremper de la laine bien propre, afin qu'elles se posent sur cette laine pour tirer le suc de ces liqueurs, comme à travers un siphon. On fera aussi très-bien de leur donner du raisin sec broyé, et un peu humecté d'eau. Au surplus, il faudra les soutenir avec ces sortes de nourritures non-seulement pendant l'hiver, mais encore (ainsi que je l'ai dit) dans le temps où le tithymale et l'orme seront en fleur. Elles consomment, dans l'espace de quarante jours à dater du solstice d'hiver, tout le miel qui est dans leur ruche (à moins que celui qui en prend soin n'y en ait laissé une trop grande quantité); et souvent même, après avoir vidé les eires, elles se tiennent couchées auprès des rayons, sans prendre aucune nourriture, jusqu'au lever de l'Arcture qui commence aux ides de février, et y restent engourdis à la manière des serpents, de façon que le repos seul leur conserve la vie. Pour empêcher néanmoins qu'une trop longue diète ne la leur fasse perdre, il est très-bon d'insinuer avec des siphons dans leurs ruches, au travers de l'entrée, des jus doux, qui serviront à leur faire supporter la disette de la saison, jusqu'à ce que le lever de l'Arcture et l'arrivée des hirondelles leur annoncent des temps plus favorables. Aussi passé, ce mauvais temps, se hasardent-elles à aller aux pâturages dès que la gaieté de la saison le leur per-

tamen Hipparchi subtilitas pinguioribus, ut aiunt, rusticorum lites necessaria est. Ergo Vergiliarum occasu primo statim convenit aperire alvos, et depurgare quicquid immundi est, diligentiusque curare; quoniam per tempora hiemis non expedit movere aut patulacere vasa. Quam ob causam dum adhuc autumnii reliquie sunt, apri-cisino die paratis domiciliis opercula intus usque ad fapos ad-movenda sunt, omni vacua parte sedis exclusa, quo facilius angustie cavearum per hiemem concalescant. Idque semper faciendum est etiam in his alvis, quæ pancratæ plebis infrequentes sunt. Quidquid debet tinnare est aut foraminum, luto et limbo bubulo mistis illinimus extrinsecus, nec nisi aditus, quibus conneunt, relinquimus. Et quamvis portici protecta vasa nihilo minus congestu culnorum et fondium superlegimus, quantumque res patietur, a frigore et tempestatibus munimus. Quidam exemptis interaneis occisis aves intus includunt, quæ tempore hierno plumis suis delectescentibus apibus præbent ipeorem: tum etiam si sunt assumpta cibaria, comode pascentur esurientes, nec nisi ossa earum relinquunt. Sin autem favi sufficient, permanent illibata. Nec quamvis amantissimas munditiarum offendunt odore

suo. Melius tamen esse nos existimamus, tempore hierno fame laborantibus ad ipsos aditus in canaliculis vel confusam et aqua madefactam heum aridam, vel defrutum aut passum præbere. Quibus liquoribus mundam lanam imbuere oportebit, ut insistentes apes quasi per siphonem suorum evocent. Vvas enim passas cum infregeimus, paulum aqua resposas probe dabimus. Atque his cibariis non solum hieme, sed etiam quibus temporibus, ut jam supra dixi, tithymalis, atque etiam ulmi florebit, sustinenda sunt. Post confectam brumam diebus fere quadraginta quicquid est repositi mellis, nisi liberalius a curatore relictum sit, consumunt, [et] sæpe etiam vacuatis ceris usque in ortum fere Arcturi, qui est ab idibus Februariis, jejuna etiam favis accubantes torpent more serpentum, et quiete sua spiritum conservant, quem tamen ne amittant, si longior tames incesserit, optimum est per aditum vestibuli siphonibus dulcia liquamina immittre, et ita penuriam temporum sustinere, dum Arcturi ortus et hirundinis adventus commodiores pollicentur futuras tempestates. Itaque, post hoc tempus, cum diei permittit hilaritas, procedere audent in pascua. Nam ab æquinoctio verno sine cunctatione jam passim vagantur.

met. En effet, aussitôt que l'équinoxe du printemps est arrivé, elles ne tardent point à se répandre de côté et d'autre, pour ramasser les fleurs qui sont propres à les faire multiplier, à l'effet de les porter dans leurs domiciles. Telle est la méthode qu'Hygius prescrivit d'observer très-exactement pendant les différentes saisons de l'année. Au surplus, voici ce que Celsus ajoute à ces préceptes : il prétend que, comme il y a peu de contrées assez heureuses pour offrir aux abeilles des pâturages d'hiver différents de ceux d'été, il ne faut pas laisser les essaims dans des lieux qui ne donnent pas après le printemps de fleurs qui conviennent aux abeilles; mais que, lorsque les pâturages de cette saison sont consommés, il faut les transférer dans des lieux plus avantageux, où elles puissent se nourrir des fleurs tardives du thym, de l'origan et de la thymbre. Il assure que c'est ainsi qu'on le pratique soit dans les contrées de l'Achaïe, d'où on les transfère dans les pâturages de l'Attique et dans l'Eubée, soit dans toutes les îles Cyclades, d'où on les transfère dans la seule île de Seyros, soit enfin dans la Sicile, où on les transporte des différentes contrées de cette île à Hybla. Le même auteur prétend encore que les abeilles font la cire avec les fleurs, et le miel avec la rosée du matin; et que plus la cire est faite avec une matière agréable, plus le miel est de bonne qualité. Au surplus, il ordonne de visiter avec attention l'intérieur des ruches avant de les transporter, et d'en ôter les vieux rayons, ainsi que ceux on les teignes se seront mises ou ceux qui seront chancelants, afin de n'en réserver qu'un petit nombre des meilleurs, et qu'en conséquence la plus grande partie des rayons se trouve faite avec les meilleures fleurs. Il ordonne encore de ne porter que de nuit les ruches que l'on voudra changer

de lieu, et de ne les point agiter dans le transport.

XV. Dès la fin du printemps, ainsi que je l'ai déjà dit, vient la récolte du miel, à laquelle aboutissent les travaux de toute l'année. On juge qu'il est temps de la faire, lorsqu'on voit les abeilles chasser et mettre en fuite les bourdons. Le bourdon est un insecte très-ressemblant à l'abeille, mais plus gros qu'elle; ou, comme dit Virgile, c'est un *betail paresseux* qui se tient auprès des rayons sans y travailler, et qui, loin d'amasser de la nourriture, consomme celle que les abeilles ont apportée. Cependant ces insectes paraissent coopérer en quelque façon à la multiplication des abeilles, en se tenant auprès de la semence dont elles doivent éclore. Aussi les abeilles vivent-elles d'intelligence avec eux tant qu'ils leur sont utiles pour couvrir et pour élever leur nouvelle progéniture, au lieu qu'elles les chassent hors de leurs domiciles, et que, comme dit le même poète, *elles les éloignent de leurs mangeoires* dès que leurs petits sont éclos. Quelques auteurs ordonnent de les exterminer absolument; mais je suis sur cet article de l'avis de Magon, et je ne crois pas qu'on doive pousser les choses à cette extrémité; je pense au contraire qu'il faut modérer cette barbarie, parce qu'en faisant un carnage universel de cette engeance, il serait à craindre que les abeilles ne devinssent paresseuses; au lieu qu'en l'épargnant, elles n'en deviennent que plus actives pour réparer les dommages que ces insectes leur causent en consommant une portion de leurs vivres. Il ne faut pas, d'un autre côté, laisser pulluler cette multitude de voleurs, de peur qu'ils ne finissent par piller tout le trésor des richesses qui ne leur appartiennent point. Lors donc que l'on verra de fréquentes disputes s'élever entre les bourdons

tur, et idoneos ad fecum decerpunt flores, atque intra lecta comportant. Hæc observanda per anni tempora diligentissime Hygius præcepit. Ceterum illa Celsus adiecit, patris locis cum felicitatem suppeditet, et apud alia patula lubet atque alia præbeantur æstiva. Itaque quibus locis post veris tempora flores idonei deficiunt, negat oportere immota exordia relinquere, sed veris pastionibus assumptis in ea loca transferri, quæ sunt in illis aders thymi et origani thymbræque benignitas apud alere possit. Quod fieri ait et Achaïæ contras, ubi transferuntur in Atticas pastiones, et Eubæa, et rursus in insulis Cycladibus, cum ex illis transferuntur Seyros, nec quædam in Sicilia, cum ex reliquis ejus partibus in Hyblæa transferuntur. Idemque ait ex floribus cetis heri, ex matutinis rosæ mella, quæ tanto meliori qualitate capiunt, quæ do facundior sit materia rursus confecta. Sed ante translationem diligenter alveis inspicere præcipit, unde resque et immosæ, et labantes favos eximere; nec nisi pures et optimos reservare, ut simul etiam ex meliore flore amplius melle fieri; cupre vasa, quæ quis transire velit, non nisi noctibus et sine commotione portare.

XV. Mox vero transacto sequitur, ut dixi, mellis vendemia, per viam quam totius anni labor exercetur. Eius maturitas intelligitur cum animi observantibus fuerit ab apibus expelli non figitur. Quod est genus amplius incrementi, similiorumque, sed, ut ait Virgilius, *canoræque penes*, et immane, sine industria favis assidens. Nam neque alienæ consentit, et ab aliis invicta consistunt. Verumtamen ad procreandum sobolis conferte aliquid in fove videtur insidens et similis, quibus apes figurantur. Itaque ad fovendam et educendam novam prolem familiaris admittuntur. Ex his dædunt pullis, extra lecta probantur, et ut idem ait, *aperis, et aperis occurrunt*. Hoc quidam principium in totius exterminii oportere, quæ ego Nazonæ concutere. Et cum bitum non omisso, verum scitum modum addubium. Nam ne, si hoc eveniret gens intermemoria est, ne apes et rursus laborant, quæ, cum fieri aliquam partem cibationum absumunt, succedendo damna sunt agiores; nec rursus multitudine in predonum coalescere patientum est, ne universas apes alienas diripiant. Itaque cum rixum bitum et apes in opes committi videtur, adaptos alveos inspicere, ut sine commotione portare,

et les abeilles, on ouvrira les ruches pour les visiter à l'intérieur, soit afin de différer la récolte du miel, si les rayons ne sont qu'à demi pleins de cette liqueur, soit afin de la faire aussitôt, s'ils en sont remplis, et qu'ils soient recouverts de cire par-dessus. Il faut communément choisir la matinée pour faire cette opération, parce qu'il n'est pas à propos de vexer les abeilles au milieu de la chaleur, temps auquel elles sont déjà naturellement irritées. On se pourvoira à cet effet de deux instruments de fer d'un pied et demi de longueur ou un peu plus : l'un est un long couteau tranchant par les deux côtés, dont l'extrémité sera terminée par un bistouri crochu; l'autre est un instrument plat et très-tranchant d'un seul côté, à l'effet de mieux couper les rayons; au lieu qu'on pourra les ratisser avec l'autre, et en ôter les ordures qui pourront y être tombées. Mais lorsque la ruche ne sera point munie d'une couverture par derrière, on y fera parvenir de la fumée de galbanum ou de fumier sec. On renferme à cet effet l'une ou l'autre de ces matières, avec de la braise, dans un vase de terre garni d'anse comme une petite marmite : ce vase doit être pointu par un de ses côtés, qui sera percé d'un petit trou destiné à livrer passage à la fumée; au lieu qu'il sera plus gros par le côté opposé, et garni d'une large embouchure à travers laquelle on pourra souffler dedans. Quand on aura approché cette marmite de la ruche, on soufflera dans l'intérieur du vase pour pousser la fumée sur les abeilles; et alors ces insectes, qui ne peuvent pas supporter cette odeur, se retireront aussitôt sur le devant de la ruche, et en sortiront même quelquefois, de sorte qu'on aura la liberté de regarder à son aise en dedans. On remarque communément deux formes particulières de rayons dans les ruches, quand il s'y trouve deux essaims. En effet, quoi-

que ces deux peuplades réunies vivent ensemble en bonne intelligence, elles ont néanmoins chacune leur méthode particulière de façonner la cire, en lui donnant telle ou telle forme, dont elles ne s'écartent jamais. Au reste, tous les rayons, de quelque façon qu'ils soient faits, sont toujours suspendus au haut de la ruche et légèrement adhérents à ses parois, sans jamais s'étendre jusqu'au plaucher d'en bas, parce que c'est l'endroit qui sert de passage aux essaims. D'ailleurs la forme des cires est modelée sur celle de la ruche, de sorte que sa capacité sert de moule aux rayons, qui retracent la forme carrée, ronde ou même longue de la ruche. C'est pour cela qu'on rencontre souvent dans la même ruche des rayons qui ont chacun leur forme différente. Mais, quels qu'ils soient, il ne faut jamais les enlever tous : on aura soin au contraire d'en laisser la cinquième partie à la première récolte, qui se fait dans un temps où les pâturages sont encore abondants dans les champs, et la troisième partie à la seconde récolte, qui se fait dans un temps où l'hiver commence déjà à se faire sentir. Cependant la proportion que nous fixons ici n'est pas la même pour tous les pays, parce qu'il faut dans chacun pourvoir à l'intérêt des abeilles proportionnellement à la multitude des fleurs et à l'abondance des pâturages. Si les cires suspendues à la ruche sont perpendiculairement allongées, il faut couper les rayons avec l'instrument qui a la forme d'un couteau, et les recevoir par-dessous entre les deux bras, pour les tirer de la ruche; mais si les rayons sont attachés horizontalement au haut des ruches, il faut alors se servir de l'instrument qui a la forme d'une serpe, afin de les couper d'un coup qu'on leur portera en face. On enlèvera ceux qui seront vieux ou defectueux, en laissant dans la ruche ceux qui ne seront point

difficantur : sive jam liquore completi, et superpositis ceris tanquam operculis obfiti, demetantur. Dies vero castrum fere matutinus occupandus est. Neque enim convenit aestu medio exasperatas apes lacessiri. Duobus autem ferramentis ad hunc usum opus est, sesquipedali, vel paulo ampliore mensura factis, quorum alterum sit culter oblongus ex utraque parte acie lata, uno capite aluticum habens scalprum; alterum prima fronte planum et acutissimum : quo melius hoc favi succidantur, illo eradantur, et quicquid sordium deciderit, attrahatur. Sed ubi a posteriore parte, qua nullum est vestibulum, patefactum fuerit alveare, fumum admovebimus factum galbano vel arido fumo. Ea porro vase fictili prunis immissa conduntur : idque vas ausatum simile anguste orle figuratur, ita ut altera pars sit acutior, per quam modico foramine fumus emanet : altera latior, et ore paulo, per quam possit afflari. Talis olla, cum sit alveari objecta, spiritui aduolvo fumus ad apes promoveatur. Quae confestim nidosis impatientibus in priorem partem domicilii, et interdum extra vestibulum se conferunt. Atque ubi potestas est liberius inspicendi, fere, si duo sunt examina, duo

genera quoque favorum inveniantur. Nam etiam in concordia suum quoque plebs morem figurandi ceras tingendi servant. Sed omnes favi semper cavaarum tectis et paululum ab lateribus adherentes dependent, ita ne solum contigant : quoniam id praebet examinibus iter. Ceterum figura cerarum talis est, qualis et habitus domicilii. Nam et quadrata et rotunda spatia nec minus longa suam speciem velut formae quaedam favis praebent. Ideoque non semper ejusdem figura reperiantur favi. Sed hi qualescumque sint, non omnes eximantur. Nam priore messe, dum adhuc rura pastionibus abundant, quinta pars favorum; posteriore, cum jam metitur hiems, tertia relinquenda est. Atque hic tamen modus non est in omnibus regionibus certus : quoniam pro multitudine florum et ubertate pabuli apibus consulendum est. Ac si ceræ dependentes in longitudinem decurrunt, eo ferramento, quod est simile cultro, insecandi sunt favi, deinde subjectis duobus brachiis excipendi, atque ita promendi : sin autem transversis tectis cavaarum inhaerent, tunc scalpro ferramento est opus, ut adversa fronte impressi descendant. Eximi autem debent veteres vel vitiosi, et reliqui

gâtes et qui seront pleins de miel, de même que ceux qui renfermeront des petits, parce qu'ils serviront à reproduire des essaims. Il faudra ensuite porter tout ce qu'on aura récolté de rayons dans le lieu où l'on voudra faire le miel, et hacher exactement toutes les fentes qui pourront se trouver aux murs ou aux fenêtres de cet endroit, afin que les abeilles n'y puissent pénétrer d'aucun côté, parce qu'elles s'opiniâtreraient à chercher, pour ainsi dire, les richesses qu'elles ont perdues, et que lorsqu'elles parviennent à les trouver, elles les consomment. C'est pourquoi il faut aussi faire des fumigations à l'entrée de cet endroit avec les matières dont nous avons déjà parlé, afin d'en écarter les abeilles au cas qu'elles fassent des tentatives pour y entrer. Quand les ruches auront été récoltées, s'il s'en trouve quelques-unes dont l'entrée soit barrée par des rayons, il faut les retourner d'un autre sens, afin que le côté de derrière y serve à son tour d'entrée. Lorsqu'il sera alors question de les récolter, on enlèvera les anciens rayons avant les nouveaux, et les cires se trouveront renouvelées par là; ce qui est d'autant plus intéressant que plus elles sont vieilles, pires elles sont. Si par hasard les ruches sont revêtues d'une maçonnerie, et qu'elles soient par conséquent immobiles, on aura soin de les châtrer tantôt d'un côté, tantôt de l'autre. Il faudra aussi que cette opération soit faite avant la cinquième heure du jour; sinon on ne la reprendra qu'après la neuvième, ou le lendemain matin. Au surplus, quelque quantité de rayons qu'on ait récoltée, il est à propos d'en extraire le miel le jour même de la récolte, et tandis qu'ils sont encore chauds. On suspend a cet effet dans un lieu obscur un panier de saule, ou un sac d'osier mince tissu à grandes mailles, dont la forme soit semblable à celle d'une borne renver-

sée, tels que ceux à travers lesquels on passe le vin; après quoi on y entasse les rayons les uns sur les autres, en observant néanmoins de rejeter de côté les portions de cire qui contiennent des petits ou de la crasse rouge, parce qu'elles ont un mauvais goût, et que le suc qu'elles renferment corromprait le miel. Lorsqu'ensuite le miel que l'on aura passé sera tombé dans un bassin posé en bas pour le recevoir, on le transportera dans des vases de terre qu'on laissera ouverts pendant quelques jours, jusqu'à ce que cette espèce de moût ait cessé de bouillir. Il faudra l'écumer souvent avec une cuiller. Quand le miel sera fait, on pressera entre ses mains les morceaux de rayons qui seront restés dans le sac, et il en découlera du miel de la seconde qualité, que les gens les plus attentifs mettent à part, de peur qu'il ne détériore par son mélange le premier, dont le goût est excellent.

XVI. Quoique la cire soit une matière de modique valeur, comme on l'emploie cependant à bien des choses, ce genre de profit ne doit pas être négligé. On jette dans un vase de cuivre ce qui reste des rayons, après qu'on en a exprimé le miel et qu'on les a bien lavés dans de l'eau douce; puis on verse de l'eau dessus, et on les fait fondre au feu. Quand cela est fait, on verse la cire, en la passant, sur de la paille ou sur du jone, et on la fait cuire de nouveau autant que la première fois; ensuite on la verse dans tel moule que l'on juge à propos, après l'avoir rempli d'eau, afin que, quand la cire sera figée, il soit aisé de la retirer du moule, parce que l'eau qui sera dessous l'empêchera de s'attacher à ses parois. Mais, puisque nous avons achevé notre dissertation sur les bestiaux et sur les nourritures que l'on fait dans les métairies, nous allons à présent donner en vers, pour satisfaire à l'empressement de

maxime integri ac melle pleni, et siqui tantum pullos continent, ut examini progengerant reserventur. Quamdiu inde copia favorum contereunda est in eum locum, in quo mel conficere volas, limenque sunt diligenter foramina parietum et fenestrarum, ne puid sit apibus pervium, que velut amissas opes suas perimaciter vestiant, et persecuta consumunt. Itaque ex istis remanentibus etiam in aditu loci faciendus est, qui propolis et intrane tentantes. Castrate deinde alvi si que transversos favos in aditu habebunt, convertende erunt, ut alterna vice posteriores partes vestibula fiant. Sic enim proxime cum castibantur, veteres potius favi quam novi eximentur, ceræque novabuntur, que tanto deteriores sunt, quanto vetustiores. Quod si forte alvearia circumstructa et immobilia fuerint, curæ erit nobis, ut semper modo a posteriore modo a priore parte castrantur. Ipse fieri ante diu quintam horam debet, deinde repeti vel post nonam, vel postero mane. Sed quatenusque favi sunt demissi, eodem die, dum tepent, conficere mel convenit. Salubres qualis, vel tenui vinique rarius contextus saccus, inversæ nocte similis, qualis est quo vinum liquatur, obscuro loco suspen-

ditur: in eum deinde captum congeruntur favi. Sed adhibenda cura est, ut separatim ea partes cerarum, que vel pullos habent, vel rubras sordes. Nam sunt nudi saporis, et sic eo suo melle corruptunt. Deinde ubi liquidum mel in subjectum alveum deluxit, transferunt in vasa fictilia, que parvis deibus aperta sint, dum mustum fructus delevescat, isque saepius ligula purgandus est. Mox deinde fragmina favorum, que in sacco remanserunt, retractata exprimuntur: atque ad secundæ note mel defluit, et ab diligentioribus seorsum repentur, ne quæ est primi saporis hoc adhibito fiat deterius.

XVI. Certe fructus quamvis arvis exigui non tamen contemnendus est, cum sit ejus usus ad multa necessarius. Expressæ favorum reliquie, postquam diligenter aqua dulci perlite sunt, in vas æneum conjiciuntur, adjecta deinde aqua liquantur ignibus. Quod ubi factum est, cera per stramenta vel juncos delusa colatur, atque iterum similiter de integro cogitur, et in quas quis voluit formas aqua prius adjecta definitur: eamque concreta facili est eximere, quoniam qui subest humor non patitur facilius inherere. Sed jam consummata disputatione de villa

notre ami Gallion, qui l'a désiré ainsi que vous, Publius Silvius, ce qui nous reste à traiter de l'économie rurale, je veux dire la culture des jardins.

## LIVRE DIXIEME.

DE LA CULTURE DES JARDINS.

### PRÉFACE.

Recevez, Silvius, le reliquat des intérêts que vous avez stipulés à ma charge, et au payement desquels je me suis engagé vis-à-vis de vous; reliquat au surplus très-modique, puisqu'à la partie près que je vais acquitter en ce moment, j'ai soldé de compte avec vous par les neuf livres précédents. Il ne me restedonc plus qu'à traiter de la culture des jardins, cette partie de l'économie rurale qui, loin d'être négligée comme elle l'était autrefois par les anciens agriculteurs, est au contraire celle dont on paraît s'occuper le plus aujourd'hui. En effet, quoique la frugalité de nos ancêtres allât jusqu'à la parcimonie, les pauvres faisaient meilleure chère de leur temps qu'ils ne la font à présent, parce que le lait le plus abondant, et la chair des bêtes fauves ou des bestiaux domestiques, étaient, ainsi que l'eau et le blé, la nourriture commune des gens du plus bas aloi, comme de ceux du plus haut rang. Mais dès que les siècles suivants, et particulièrement le nôtre, ont vu augmenter le prix des mets recherchés par les débauchés, et que l'on n'a plus mesuré la bonte d'un repas sur l'appétit naturel, mais sur les dépenses qu'il a occasionnées, la pauvreté du peuple a nécessairement mis hors de sa portée les mets d'un prix trop élevé, et l'a réduit par là aux aliments les plus communs. C'est pour cela même que nous devons donner des préceptes sur la cul-

ture des jardins avec plus de soin que ne l'ont fait nos ancêtres, parce que les fruits qui en proviennent sont aujourd'hui d'un usage plus général qu'ils ne l'étaient de leur temps. J'aurais composé ce traité en prose, ainsi que je me l'étais d'abord proposé, afin de le joindre par suite aux livres précédents, si vous n'eussiez pas combattu mon projet par vos sollicitations continuelles, qui ont enfin vaincu ma résistance, et qui m'ont déterminé à mettre en vers des parties qui manquent au poème des Géorgiques, et que Virgile a déclaré lui-même n'avoir omises que pour laisser à la postérité le soin de les traiter après lui. Aussi n'aurais-je jamais eu la témérité de tenter une pareille entreprise, si le plus respectable des poètes n'avait déclaré par là son intention. C'est donc comme par son inspiration que je me suis chargé, quoiqu'en hésitant, je l'avoue, vu la difficulté de l'entreprise, mais non sans espoir de réussite, de traiter une matière délicate et presque sans corps, tel que celle-ci, qui est effectivement si mince, que, soit que l'on considère l'ensemble de mon ouvrage, ou peut la regarder comme n'en faisant qu'une parcelle, soit qu'on l'examine à part, et qu'on la restreigne, pour ainsi dire, à ses limites, on ne peut en aucune manière lui donner une certaine consistance. En effet, quoiqu'elle soit composée, pour m'exprimer ainsi, de plusieurs membres, sur chacun desquels il peut à la vérité se trouver quelque chose à dire, ces membres sont néanmoins aussi imperceptibles que des grains de sable, avec lesquels il est impossible (comme disent les Grecs) de former un cordage, vu leur petitesse incompréhensible. Loin donc que ce fruit de nos veilles, quel qu'il soit, prétende à des applaudissements particuliers, l'auteur se croira au contraire assez favorablement traité, pour peu qu'on ne juge point que son travail dés-

tis perculibus atque pastionibus, quæ reliqua nobis rusticarum rerum pars subest, de cultu hortorum, Publii Silvii, deinceps ita, ut et tibi et Gallioni nostro complacuerat, in carmen conferemus.

## LIVRE DECIMUS.

DE CULTU HORTORUM.

### PRÉFATIO.

Fœnoris tui, Silvius, quod stipulanti spoponderam tibi, reliquam pensumculam percipe. Nam superioribus novem libris hæc minus parte debitum, quod nunc persolvō, reddideram. Superest ergo cultus hortorum, segnis ac neglectus quondam veteribus agricolis, nunc vel celebrissimus. Siquidem cum parvior apud præcos esset frugalitas, lætior tamen pauperibus fuit usus epularum lætis copia feruinaque ac domesticarum prædum carne; velut agna fumentoque summis atque humilibus victum tolerantibus. Mox cum sequens et præcipue nostra ætas dapibus libidinosæ præta consistens, cœnæque non naturalibus desiderijs, sed coenibus æstimetur, plebeia paupertas

subnata a pretiosioribus cibus ad vulgares compellitur. Quare cultus hortorum, quoniam [et] fructus magis in usu est, diligentius nobis, quam tradiderunt majores, præcipiendus est: isque, sicut institueram, prosa oratione prioribus subnectetur exordiis, nisi propositum [meum] expugnasset frequens postulatio tua, quæ percivit, ut poeticiis numeris explerem Georgici carminis omissas partes, quas tamen et ipse Virgilius sanctificaverat, posteris se memorandas relinquere. Neque enim aliter istud nobis fuerat arduum, quam ex voluntate vatis maxime venerandi: cujus quasi munus instigante pigre sine dabo propter diffidulam operis, verumtamen non sine spe prosperi successus ægros et sumus temere admodum et pene vitulatum corpore materiam, quæ tam exilis est, ut in consummatione quidem totius operis annumerari veluti particula possit laboris nostri, per se vero et quasi suis finibus terminata nullo modo conspici. Nam etsi multa sunt ejus quasi membra, de quibus aliquid possumus effari, tamen eadem tam exigua sunt, ut, quod aiunt Greci, ex incomprehensibili parvitate arene funis effici non possit. Quare quidquid est istud, quod elucubraviimus, ab eo



honore les traités qui l'ont précédé. Mais cessons cette préface.

Je vous montrerai aussi, Silvius, la culture des jardins, ainsi que les objets que Virgile nous a laissé le soin de traiter après lui, lorsqu'en se renfermant dans des bornes étroites, il chantait les moissons abondantes et les présents de Bacchus, et vous, grande Pales, et le miel émané du ciel. D'abord il faut, pour l'emplacement d'un jardin de bon rapport, choisir un champ gras qui renferme dans son sein des mottes de terre bien pulvérisées et des gazons faciles à s'amettir, et qui ressemble, après les foibles qu'on y aura faites, au sable le plus fin. Un terrain sans encore propre à cette destination par sa nature, lorsqu'il sera continuellement tapissé d'une grande quantité d'herbes, et qu'amolli par l'humidité, il produira les baies rouges de l'yeble : car on rejette les terrains secs, de même que ceux qui, couverts d'eaux marécageuses, sont sans cesse étonnés par les plaintes éternelles de la grenouille. La terre y sera également propre, quand elle produira spontanément sans aucune culture des ormes chargés de feuillages, quand elle sera fertile en palmiers sauvages, quand elle aimera à se voir herissée d'une forêt de poiriers sauvages, ou couverte des fruits à noyau du prunier, et qu'elle sera chargée de pommes qui y croîtront naturellement; pourvu toutefois qu'elle se refuse à produire les helchores, ainsi que le carpasum dont le suc est pernicieux; qu'elle ne souffre pas les ifs, et qu'elle n'exhale point de poisons actifs. Peu importe qu'elle renferme dans son sein la mandragore, cette herbe funeste à la raison,

qui ressemble à la moitié du corps humain, et qu'elle produise les fleurs de cette plante, ou la ciguë affligeante, ou les ferules cruelles aux mains, ou les broussailles épaisses des buissons ennemis des jambes, ou le palure avec ses épines piquantes. Il faut aussi qu'il se trouve, dans le voisinage, des rivières que le cultivateur saignera sans regretter sa peine, pour en faire venir les eaux au secours de ses jardins toujours altérés, ou qu'on ait la faculté de les arroser avec de l'eau de source amassée dans un puits, dont la profondeur incommode n'arrache point les entrailles de ceux qui seraient forcés de se comprimer le ventre pour la puiser. Il faudra clore ce terrain de murailles ou de haies herissées, pour en interdire l'entrée tant aux bestiaux qu'aux voleurs. Ne courez point après les ouvrages sortis de la main de Dedalus, et n'ayez point recours à l'art de Polyetele, de Phradmon ou d'Agelada, pour vous fabriquer un Ithyphallus; mais révérez dans le tronc d'un vieil arbre façonné au hasard cette divinité au membre terrible, qui, placée au milieu de votre jardin, effrayera sans cesse les enfants avec cet épouvantail, et menacera les voleurs de sa faux. Allons, courage, Muses Pierides : racontez-nous en vers simples quelle culture il faut donner aux semences, quels sont les temps propres à les mettre en terre, quels soins elles exigent quand elles y sont, quelle est la saison où les fleurs commencent à venir, et où l'on voit paraître des boutons dans les pépinières de rosiers de Pestum; enfin quelle est celle dans laquelle l'arbuste de Bacchus, ou tout autre arbre mixte par une greffe étrangère, se courbent sous le poids de leurs fruits adoptifs. Lorsque le chien aura com-

propiam sibi laudem non vultit, ut boni consubit, si non sit delectari prius editis à me scriptorum monumentis. Sed jam portui desinamus.

Hortorum quoque te cultus, Silvius, docebo.

Atque ea, quæ quondam spectas exdivinis numis,

Cum caneret Latæ segetes et numerata Pælii.

Et te magna Pales, nonnunquam caelestia melli.

Vigiliis nobis post se memoretur et reboit.

Principio sedera numerosa præstat humo.

Pinguis ager, patresque liberos solæque feræ.

Qui gerit, et fossus quædam munera dantis.

Atque hæc illis in arboribus, quæque in arboribus.

Parturit, et citis solent exoriri fructibus.

Nam neque sacro phœbe, neque optata colitur.

Perpetitur quondam superætera cœlestis.

Tum que sponte sua fructibus hinc inde nitens.

Palmiferaque feræ hinc inde, et apræ silvis.

Acmados, ac præ hinc inde, et apræ silvis.

Gaudet, et in arboribus confertur ab omni fructu.

Sed negat bellæ usque, et non sibi ipsa sinit.

Nec patitur laxas, nec sibi in fovea sinit.

Quamvis seminebus et sano granum foret.

Man hæc ore perit flores; mo stampo cœlestis,

Nec manibus in his ferulas, nec enimibus aqua.

Feruntur, quæque feruntur per omnia arboris.

Vicini quoque sunt animæ, quæ hinc inde nitens.

Atque hinc inde, et apræ silvis, et apræ silvis.

Aut feræ illa rimet patet non solum profunda.

Nec quæ hinc inde, et apræ silvis, et apræ silvis.

Atque hinc inde, et apræ silvis, et apræ silvis.

Atque hinc inde, et apræ silvis, et apræ silvis.

Atque hinc inde, et apræ silvis, et apræ silvis.

Atque hinc inde, et apræ silvis, et apræ silvis.

Atque hinc inde, et apræ silvis, et apræ silvis.

Atque hinc inde, et apræ silvis, et apræ silvis.

Atque hinc inde, et apræ silvis, et apræ silvis.

Atque hinc inde, et apræ silvis, et apræ silvis.

Atque hinc inde, et apræ silvis, et apræ silvis.

Atque hinc inde, et apræ silvis, et apræ silvis.

Atque hinc inde, et apræ silvis, et apræ silvis.

Atque hinc inde, et apræ silvis, et apræ silvis.

Atque hinc inde, et apræ silvis, et apræ silvis.

Atque hinc inde, et apræ silvis, et apræ silvis.

Atque hinc inde, et apræ silvis, et apræ silvis.

Atque hinc inde, et apræ silvis, et apræ silvis.

Atque hinc inde, et apræ silvis, et apræ silvis.

Atque hinc inde, et apræ silvis, et apræ silvis.

Atque hinc inde, et apræ silvis, et apræ silvis.

mené à se désaltérer dans les eaux de l'Océan, et que Titan aura rendu les jours égaux aux nuits dans l'un et l'autre hémisphère; lorsque l'Automne rassasié de fruits et secouant ses tempes se sera empourpré, en exprimant le raisin écumant de moût, il nous faudra retourner, avec le fer d'une bêche emmanchée de robre, la terre fatiguée, qui s'y prêterait avec douceur, pour peu qu'elle ait déjà été humectée par les pluies. Si elle est au contraire endurcie par la continuité d'un temps serin, et que, rebelle à tous nos efforts, elle reste en mottes, il faut faire conler par le secours de l'art, le long d'un chemin en pente, des ruisseaux propres à la désaltérer, afin qu'elle en remplisse sa bouche béante. Mais s'il arrive que ni le ciel ni la terre ne lui prêtent aucune humidité, et que la nature de la contrée ou Jupiter lui refusent de la pluie, on attendra que l'hiver soit venu, et que la constellation brillante donnée par Bacchus à la fille de Gnossos se cache sous la mer azurée au pôle du monde, et que les Atlantides craignent de voir le soleil se lever vis-à-vis d'elles. Or, lorsque Phébus commencera à ne plus se fier à l'Olympe, mais qu'il fuira en tremblant la partie antérieure du Scorpion et ses armes cruelles, pour presser la croupe de Crotus; peuples, qui ignorez votre origine, n'épargnez pas la terre, que vous prenez mal à propos pour votre mère. Elle fut à la vérité la mère de ces enfants formés avec l'argile de Prométhée; mais c'est une autre mère qui nous a donné le jour, dans le temps que l'impitoyable Neptune abîma la terre sous les ondes, et qu'ébranlant le fond des abîmes, il épouvanta les eaux du Léthé. Ce fut alors que le Tartare vit trembler pour la première fois le roi du Styx, tandis que les mânes

faisaient retentir leurs cris sous le poids des eaux de la mer.

C'est donc une main féconde qui nous a créés, lorsqu'il ne restait plus aucun mortel sur ce globe; et ce sont des rochers arrachés alors par Deucalion sur des montagnes élevées, auxquels nous devons notre origine. C'est pour cela que vous êtes appelés au travail le plus dur et le plus assidu: ainsi prenez courage, chassez aujourd'hui de vos yeux un sommeil léthargique; commencez à arracher la verte chevelure de la terre, et à déchirer ses vêtements avec la pointe recourbée du soc. Que l'un sillonne avec de lourds râtaux sa superficie, lente à rapporter des fruits; que l'autre ne tarde pas à lui arracher les entrailles avec de larges marres, et à les entasser avec le gazon dont elle est couverte, tant pour les mettre à portée de recevoir les gelées blanches par lesquelles elles ont besoin d'être brûlées, et les exposer aux coups des vents froids et à la colère de Caurus, qu'afin que l'impétueux Borée les resserre et que l'Eurus les dilate. Lorsqu'ensuite le Zéphire secourable aura dissipé par la chaleur de son souffle l'engourdissement causé par les froids de l'hiver, venus des monts Rhiphéens; lorsque la Lyre quittera le pôle céleste pour se plonger dans la mer, et que l'hirondelle aura chanté dans son nid le retour du printemps: rassasiez alors la terre, qui sort d'un long jeûne, de terres grasses rapportées, ou de croûtes d'ânon dures, ou de fumier de bêtes de somme: que le jardinier ne rougissoit point de porter lui-même, pour l'engrais des guérets épuisés, des paniers qui fléchiront sous la charge des immondiées que les latrines auront vomies de leurs cloaques immondes.

Et paribus Titan orbem libaverit horis,  
Cum satur autumnus quassans sua tempora pomis,  
Sordidus et musto spumantes exprimit uvas;  
Tum mihi ferrato versetur robore palæ  
Dulcis humus, si jam pluvius defessa maderit.  
At si cruda manet cælo durata sereno,  
Tum jussi veniant declivi tramite rivi,  
Terra bibat fontes, et hiantia compleat ora.  
Quod si nec cæli nec campi competit humor,  
Ingeniumque loci vel Jupiter abnegat imbrem,  
Expectetur hiems, dum Bacchi Gnosius ardor  
Æquore cæruleo celestem vertice mundi,  
Solis et adversos metuant Atlantides ortus.  
Atque ubi jam tuto necdum confusus Olympo  
Sed trepidus profugit chelæ et spicula Phœbus  
Dira Neptæ, tergoque Croti festinat equino,  
Nescia plebs generis matri ne parcite falsæ.  
Ista Prometheæ genitrix fuit altera cretæ:  
Alter nos enixa parens, quo tempore sævus  
Tellurem ponto mersit Neptunus, et innum  
Concussions barathrum letæas feruit molas.  
Tumque semel Stygium regem videre trementem  
Tartara, cum peccati streperent sub pondere manes.

Nos fecunda manus viduo mortalibus orbe  
Progenerat, nos abruptæ tum montibus altis  
Deucalionæ cautes peperere. Sed ecce  
Durius æternusque vocat labor: eia age seques  
Pellite nunc somnos, et curvi vomere dentis  
Jam virides lacerate comas, jam scindite amictus.  
Tum gravibus rastris cunctantia perfode terga,  
Tum penitus latis eradere viscera marris  
Ne dubita, et summo frondenti cespiti mista  
Ponere, quæ canis jaceant tundra pruinis,  
Verberibus gelidis iræque obnoxia Cauri,  
Alliget ut sævus Boreas, Euræusque resolvat.  
Post ubi Rhiphææ torpentia frigore brumæ  
Candidus aprica Zephyrus regelaverit aura,  
Sideroquo polo cædet Lyra mersa profundo,  
Veris et adventum nidis cantarit hirundo,  
Rudere tum pingui, solido vel stercore aselli,  
Armentive fimo saturat æquima terræ,  
Ipse ferens olitor ductus pondere qualos:  
Pabula nec pigeat lessio præbere novæ,  
Immundis quæcumque vomit latrina cloacis.  
Densaque jam pluvius, duratæque summa pruinis  
Æpura dulcis humi repetat mucrone fidentis.

Qu'il recommence encore à retourner avec la pointe du hoyau la terre qu'il avait déjà précédemment ameuée, mais dont la superficie s'est condensée depuis par les pluies et endurcie par les gelées : qu'il broie bien ensuite l'herbe vivace du gazon avec les mottes de terre, en mordant fortement avec la marre ou la houe les mamelles du terrain déjà dissoutes par la fermentation, afin de les réduire absolument en poudre : qu'il prenne aussi entre ses mains les sarelors devenus luisants à force d'être polis par le frottement de la terre, et qu'après avoir dirigé des sillons étroits perpendiculaires à de larges allées, il coupe encore ces sillons par de petits sentiers. Mais des que la terre, ainsi embellie et distribuée en planches, aura déposé toutes ses impuretés, pour briller d'un nouvel éclat, et qu'elle demandera à recevoir les semences qui lui conviennent, garnissez-la alors des différentes espèces de fleurs qui sont toutes autant d'astres terrestres, telles que la giroflée blanche, le souci d'un jaune éclatant, les têtes du narcisse, la gueule beante et terrible du lion sauvage, les lis sous l'éclat desquels blanchissent les corbeilles, les jacinthes tant blanches que bleues : qu'on y voie aussi des violettes, soit de celles qui rampent à terre et dont la couleur est peu foncée, soit de celles qui s'élevant sur leur tige sont teintes d'un or pourpré; enfin, qu'on y voie des roses dont la couleur imite celle qu'imprime la pudeur sur les joues. Semez alors l'herbe d'or, dont le jus est médicinal, le glaucium au suc salutaire, et les pavots propres à enchaîner le sommeil lorsqu'il fuit de nos yeux : ajoutez-y les semences qui exaltent la faculté générative, tant en aiguillonnant les hom-

mes qu'en animant les filles, c'est-à-dire, l'oignon de Mégare, la seille que la contrée de Gétulie nourrit sur son sol, et la roquette que l'on sème auprès de Priape couronné d'épis, afin qu'elle excite les maris tardifs à rendre hommage à Vénus. Semez le cerfeuil qui rampe à terre, la chicorée agréable aux palais engourdis, la petite laitue aux feuilles tendres, l'ail enveloppé de ses gousses, l'oignon de Cypre dont l'odeur se fait sentir au loin, et tous les ingrédients qu'un habile cuisinier fait entrer dans l'assaisonnement des fèves qui servent de nourriture aux artisans. Semez le chervi, et cette racine produite par une graine d'Assyrie que l'on sert coupée par morceaux, avec des lupins détrempés, pour exciter à boire la bière de Pelusium. On met aussi en terre dans le même temps les plantes que l'on peut confire à peu de frais, telles que le câprier, la triste aune et les fêrules menaçantes : on y met l'herbe rampante de la menthe, et les fleurs odoriférantes de l'aneth : on y met la rue, dont on se sert pour exalter le goût du fruit de Pallas, la moutarde qui fait venir les larmes à ceux qui se jouent d'elle, la racine du maceron, l'oignon qui fait pleurer, et l'herbe qu'on emploie à assaisonner le goût du lait, et qui annonce par son nom grec la vertu qu'elle a de faire disparaître les marques imprimées sur le front des esclaves fugitifs. On sème aussi alors ce légume multiplié sur tout le globe de la terre, qui croît autant pour le peuple que pour les rois superbes, et qui donne des tiges en hiver et des émes au printemps, je veux dire le chou de toute espèce; et celui qui croît sur le rivage fertile en oignons de l'ancienne ville de Cumès, et celui du pays des Marrucini,

Mox bene cum glebis vivacem cespitis herbam  
 Continuat marre vel fracti dente ligonis,  
 Putria maturi solvantur ut ulera campi. 90  
 Tunc tritura solum splendentia sarcula sumat,  
 Angustisque foras adverso limite ducens,  
 Rursus in obliquum distinguat tramite parvo.  
 Verum ubi jam puro discernime pectita tellus,  
 Deposito signatore nitens sua semina poscit, 95  
 Pargite tunc varios terrestria sidera flores,  
 Candida leucoia, et flaventia lumbra calthe,  
 Narcissique comas, et hians scava leonis  
 Ora feri, calathisque virentia lilia comis,  
 Nec non vel niveos, vel caruleos hyacinthos. 100  
 Tum quæ pallet humi, quæ frondens purpurat auro,  
 Pontica viola, et nimium rosa plena pudoris.  
 Nunc medica panteem lactyna, succoque salubri  
 Glaucæ, et prodigos vinctura papavera somnos  
 Spargite : quæque viros acunt, armantque puellas, 105  
 Jam Megaris veniant genitalia semina bulbi,  
 Et quæ Sicca legit Gétulis obruta calthe :  
 Et quæ frugifero scribitur vincta Priape,  
 Excitet ut Veneri tardos erua maritos

Jam breve cherophyllum, et torpenti grata palato 110  
 lityba, jam teneris frondens lactuca fibris,  
 Alliaque intractis spiris, et olentia late  
 Ulpica, quæque fabis habilibus fabula miscet.  
 Jam Siser, Assyriæque venit quæ semine radix,  
 Sectaque præbetur malido sociata lupino, 115  
 Et Pelusiaci proritet poenula Zythi.  
 Tempore non alio vili quoque sagama merce  
 Capparis, et tristes imula, ferulaque minaces,  
 Plantantur : necnon serpentina gaura mentae,  
 Et bene odoratis flores sparguntur anethi, 120  
 Rutæque Palladiæ bacce jutura saporem,  
 Sequæ læcissentii fletum lactura sinapi,  
 Atque oleis pulli radix, lacrymosaque cepa  
 Pontica, et lactis gustum quæ condit herba,  
 Triclutura quidem fronti data signa iugaram, 125  
 Vinique suam idecirco profuturæ nomine Graio.  
 Tum quoque consertitur, toto quæ plurima terre  
 Orbe virens pariter plebi regiæque superba  
 Frigoribus canes, et veri cynoda mittit :  
 Quæ parint veteres cesposo litore Cumæ, 130  
 Quæ Marrucini, quæ Signia monte Lepino,

et celui de Signia qui vient sur le mont Lepinus, et celui de la fertile Capoue, et celui des jardins situés au défilé de Caudium, et celui de la ville de Stabie célèbre par ses eaux de source, et celui des campagnes du Vésuve, et celui de la docte Parthénopée qu'arrose l'eau du Sebethus, et celui qui vient dans les marais d'eau douce de Pompei qui sont voisins des salines d'Hercule, et celui du Siler qui roule des eaux transparentes, et celui que cultivent les durs Sabelli, dont la tige réunit plusieurs cimes, et celui du lac de Turnus, et celui qui croît auprès de Tibur dans des campagnes abondantes en fruits, et celui de la contrée des Brutii, et celui de la ville d'Aricea, d'où nous vient le poireau. Dès que l'on aura confié ces semences à une terre ameublie, on la menagera pendant sa grossesse, à l'aide d'une culture et de soins assidus, dont elle rendra les intérêts multipliés en récoltes. Je prévois d'abord qu'il faut la mouiller abondamment, de peur que l'embryon qu'elle aura conçu ne soit brûlé par la sécheresse. Mais lorsqu'elle approchera de ses couches, et qu'elle se dilatera en relâchant les liens qui la resserrent, parce qu'une progéniture fleurie aura pullulé dans son ventre maternel, il faudra que le jardinier donne de l'eau avec modération aux prémices des plantes qu'elle portera dans son sein, qu'il les arrose assidûment, qu'il les peigne avec un instrument de fer à deux dents, et qu'il détruise les herbes qui suffoqueront les sillons. Si cependant les jardins sont situés sur des collines couvertes de buissons, et qu'il ne tombe point de ruisseaux du haut des forêts plantées sur la cime de ces collines, il faut faire gonfler les terres par le labour, et former avec ces terres, en les amoncelant, des planches

très-élevées, afin que les plantes s'habituent à un sol poudreux et sec, et que si l'on vient à les transférer d'un lieu à un autre, elles n'aient point d'horreur pour les chaleurs les plus arides. Ensuite, aussitôt que l'animal qui tient le premier rang entre les signes du zodiaque comme entre les bestiaux, et qui a fait passer la mer à Phrixus, fils de Néphélée, sans réussir à la faire passer à Helle, aura élevé sa tête au-dessus des eaux, la terre ouvrira son sein à ses nourrissons, et, pressée par le désir de se marier avec les plantes qu'on lui aura confiées, elle demandera qu'on lui donne des semences adultes. Il vous faut donc être vigilants, jardiniers, parce que le temps fuit à pas sours, et que l'année s'écoule sans bruit. Voyez la plus douce des mères qui demande ses enfants, et qui soupire non-seulement après ceux d'entre eux qui sont sortis de ses entrailles, mais encore après ceux qu'on peut regarder comme ses beaux-fils. Donnez donc sans tarder ces gages à leur mère; le temps en est venu: environnez-la de sa verte progéniture, couronnez sa tête et arrangez sa chevelure. Que l'ache verte serve de frisure à la terre fleurie; qu'elle se réjouisse en voyant flotter sa longue chevelure de têtes de poireaux, et que la carotte ombrage son tendre sein. Que les plantes odoriférantes, qui nous sont venues des pays étrangers, descendent à présent des montagnes siciliennes de la ville d'Hybla, renommée par son safran: que la marjolaine, née dans la luxurieuse Canope, arrive: qu'on mette aussi en terre la myrrhe d'Achaïe, qui imite vos larmes, fille de Cyniras, et qui est préférable à la myrrheliquide elle-même: enfin, que le jardinier transfère en pied les plantes qu'il aura semées en graine, telles que les fleurs éacides sorties

Pinguis item Capua, et Candinis Lucilus hortus,  
Fontibus et Stabie celsiores, et Vesuvia rura,  
Doctaque Parthenope Sebethide roscida lymphæ,  
Quæ dulcis Pompeia palus vicina Salmis. 135  
Herculeis, viteoque Siler qui defluit amni,  
Quæ duri præcunt cymosa stipe Sabelli,  
Et Tivis lacus, et pomosi Tyburis arva,  
Bantia quæ tellus, et mater Aricia portus.  
Hæc ubi credidimus resolutæ semina telluræ, 140  
Assiduo gravidam cultu curaque fovemus,  
Ut redeant nobis cumulatæ honore messes.  
Et primum monito largos inducere foveles,  
Ne sitis exulat concepto semine partum.  
At cum fieta suos nexu adperta reserbit, 145  
Floridæ cum soboles materno pullulæ arvo,  
Primitivæ plantæ medicos tunc præbeant labres.  
Sedules iocundos odor, feroque bicolori  
Pectat, et angustæ sulcis exterminet herbam.  
At si dumos possit sunt collibus hortus, 150  
Nec summo nemoris labuntur vertice rivæ,  
Aggerè præpositis cumulatæ arca globis  
Eminat, sicco ut consuescat pulvere planta.

Nec mutata loco siliens exhorreat æstus.  
Mox ubi nubigenæ Phrixus, nec portitor Helles, 155  
Signorum et pecorum princeps caput effert undis,  
Alma sinum tellus jam pandit, adultæque poscens  
Semina depositis cupiet se nubere plantis:  
Invigilate viri: facilis nam tempora gressu  
Diffugiunt, nulloque sono convertitur annus. 160  
Flagitat esse suos genitrix mississima fetus,  
Et quos cuncta est partus jam querit alendos,  
Privignasque rogat proles. Date mune sua matri  
Pignora, tempus ades: viridis redimite parentem  
Progenie, tu cinge comam, tu digere crines. 165  
Nunc apio viridi crispetur florida tellus,  
Nunc capitis porri longo resoluta capillo  
Lactet, et mollem sinum staphylium inumbret.  
Nunc et odoratæ peregrino munere plantæ  
Sicanis crocæ descendant montibus Hyblæ, 170  
Nataque jam veniant hilari saupseua Canopo,  
Et lacrymas imitata tuas, Cinyrelæ virgo,  
Sed melior stactis ponatur Achaïæ myrrhæ.  
Et male damnati mæstro qui sanguine surgunt  
Æacii flores, immortalesque amaranthi, 175

du sang de ce héros attristé par une condamnation injuste, les amarantes immortelles, et la variété infinie de couleurs que la nature produit si libéralement. Que le corambe vienne, tout ennemi qu'il est de la vue; et que les laitues, qui provoquent un sommeil salutaire, se hâtent d'arriver, pour exciter l'appétit affaibli par une longue maladie. Il y en a deux qui portent le nom de Cœcilus Métellas, dont l'une est verte et épaisse, et l'autre est parsee d'une chevelure brune. Il en est une troisième, qui a retenu le nom de la Cappadoce, sa patrie; elle est pâle, et a la tête aussi bien fournie qu'un lézard même peigné. Pour la mienne, qui croît à Gades sur la côte de Tartésus, elle a le pied blanc, et la tête également blanche et frisée. Enfin celle que l'île de Cypre voit croître dans les campagnes grasses de Paphos a la chevelure frisée et rouge, mais le pied blanc. Autant il y en a d'espèces particulières, autant on compte de temps différents pour les planter. Le Verseau met en terre la Cœcilia au commencement de l'année, et le Luperceus y met celle de Cappadoce dans le mois où l'on sacrifie aux morts. Mars, plantez celle de Tartésus à vos calendes; et vous, déesse de Paphos, plantez également aux vôtres celle de cette ville: c'est le temps auquel elle aspire à s'unir avec sa mère, qui est pressée d'un désir égal; c'est le temps auquel cette mère bien amolée se tient couchée sous un guêret aise à pénétrer. Que la génération s'opère: voici le temps preserit à l'univers pour engendrer; voici le temps où l'amour va régénérer la nature: c'est à présent que l'âme du monde s'abandonne à Venus, et qu'agitée par l'aiguillon de la volupté, elle cherche avec ardeur à se reu-

nir à ses parties pour les remplir de sa progéniture. C'est à présent que le père de la mer et le maître des eaux prodigent leurs caresses, l'un à sa Thetys, l'autre à son Amphitrite; et déjà ces deux déesses ouvrent leur sein pour donner à leur mari une postérité azurée, et peupler la mer de poissons. Le plus grand des dieux lui-même, l'artificieux Jupiter, rappelle le souvenir de ses anciens amours avec la fille d'Acrisius, en tombant dans le sein de sa mère sous la forme d'une pluie violente; et cette mère, de son côté, ne rejette pas les caresses de son fils, puisqu'au contraire la terre enflammée de passion se livre à ses embrassements. C'est ce qui fait que les mers, que les montagnes, que tout l'univers enfin célèbre le printemps: c'est ce qui fait que les desirs les plus ardents s'allument avec l'amour dans l'imagination des hommes, ainsi que dans celle des bestiaux et des oiseaux, et que cet amour pénètre la moelle de leurs os pour y exercer sa fureur, jusqu'à ce que Venus, rassasiée de plaisirs, remplisse leurs membres fécondés, et enfante mille productions différentes, pour peupler continuellement l'univers d'êtres nouveaux, afin qu'il ne languisse pas dans le vide des siècles. Mais comment ai-je l'audace de permettre à mes chevaux des'emporter dans une voie trop élevée, et de traverser les airs d'une course rapide? Il n'appartient qu'à un poète particulièrement inspiré par le dieu de la poésie, et qui court après les lauriers de Delphes, de chanter ces objets, ainsi que les causes des choses, ou l'être qui donne le mouvement aux orgies sacrées de la nature, ou les lois secrètes du ciel. Que la chaste Cybele anime un poète par les Dindymes; que

Et quos mille parit dives natura colores,  
Disponat plantis odor, quos semine sevit.  
Nunc venit quamvis oculis inimica corantile,  
Jamque salutari properet lactuca sapore,  
Tristia quæ relictæ longi fastidia morbi. 180  
Altera credita viet, fusco nilel altera crine,  
Utraque Cœciliæ de nomine dicta Metelli.  
Tertia, quæ spisso sed puro vertice pallat,  
Hæc sua Cappadocæ servat cognomina gentis.  
Et mea, quam generant Tartésus littore Gades, 185  
Candida vibrato discernime, candida thyrsos est.  
Cypros item Paphio quam pingui nutrit in arvo,  
Punicea depexa coma, sed lactea crine est.  
Quot facies, totidem sunt tempora quæque serendi.  
Cæciliam primo deponit Aquarius anno, 190  
Cappadocamque premit ferat mense Luperens.  
Tuque suis Mayors Tartésida pange calendis,  
Tuque suis Paphien iterum jam pange calendis.  
Dum cupit, et cupido querit se jungere matri,  
Et mater facili mollissima subjacet arvo, 195  
Ingemera; nunc sunt gentalia tempora mundi:  
Nunc amor ad coitus properat, nunc spiritus orbis

Eæchatur Veneri, stimulisque cupidinis actus  
Ipse suas adamat partes, et fetibus implet.  
Nunc pater reporeus, nunc et regnator aquarum, 200  
Ile suam Thetyn hic pellicit Amphitriten,  
Et jam cæruleo partus enixa marito  
Utraque nunc reserat pontumque natantibus implet.  
Maximus ipse deum posito jam fulmine fallax  
Acrisiorum veteres imitatur amores, 205  
Inque sinus matri violento deluit inbræ.  
Nec genitrix nati nunc aspernatur amorem,  
Sed patrum nexos flammata cupidine tellus.  
Hinc maria, hinc montes, hinc totus denique mundus  
Ver agit: hinc hominum pendum voluerumque cupido,  
Atque amor cunctis mentis, sexitque medullis, 210  
Dum saluti Venus fecundos compleat artus,  
Et generet varias soboles, semperque frequentet  
Prole nota mundum, verno ne torquet ævo.  
Sed quid ego infreno volitare per æthera cursu 215  
Passus equos audax sublimi tramite raptor?  
Ista canat, majore deo quem Delphica laurus  
Inpulit, et cœcum causas, et sacra moventem  
Orgia natura, secretaque fecunda celi,

ce poëte, inspiré par le Cithéron, par les montagnes de Nysa dédiées à Bacchus, par celle du Parnasse qui lui est aussi consacrée, et par le silence favori des Muses qui regne dans la forêt Pieria, chante à grand bruit avec sa voix baccique : Gloire à vous, dieu de Delos ! gloire à vous, Évius, Évius ! Pour moi qui m'égare en traitant d'objets moins importants que ceux-là, j'entends ma Calliope qui me rappelle, et qui m'ordonne de me renfermer dans un plus petit cercle, et de tramer avec elle un tissu de vers dont les fils soient plus grêles, et qui puissent être chantés sur quelque air pendant le travail du vigneron, suspendu aux arbres pour tailler les vignes auxquelles ils sont mariés, ou du jardinier occupe dans ses jardins verdoyants. Passons donc aux opérations qui doivent suivre celles que nous avons déjà détaillées. Que l'on distribue dans l'intervalle étroit d'un sillon et le cresson alénois, mortel aux vers qui se forment secrètement dans un ventre chargé de nourritures mal digérées, et la sariette dont le goût tient de ceux du thym et de la thymbre, et le concombre et la courge, dont l'un a la tête tendre et l'autre l'a fragile. Que l'on plante l'artichaut hérissé qu'laechus trouve agréable lorsqu'il boit, et qui déplaît à Phebus lorsqu'il chante : tantôt il s'élève garni de grappes pourpres, tantôt il verdit avec une chevelure de couleur de myrte, tantôt sa tête se penche et ses feuilles s'entr'ouvrent, tantôt il imite la pomme de pin par le piquant de sa pointe, tantôt il est évasé par en haut en façon de corbeille et hérissé d'épines menaçantes ; quelquefois il est pâle, et ressemble à la feuille torse de l'acanthé. Dès que le grenadier, dont le fruit s'a-

doucit quand la peau de ses grains commence à rougir, se couvrira de fleurs teintes de sang, il sera temps de semer le pied de veau : c'est aussi alors que l'on verra naître les coriandres fameuses, ainsi que la nielle semblable au cumin par sa délicatesse ; c'est alors que la baie de l'asperge s'élancera à travers son fanage épineux, et que l'on verra la mauve, accoutumée à suivre le soleil dans son cours, pencher la tête du côté de cet astre.

On voit aussi naître alors la couleuvrée, qui a l'audace d'imiter les vignes, dieu de Nysa, et qui, ne redoutant point les buissons, se lève effrontément à travers les épines du poirier sauvage, et entortille les aunes inflexibles. Déjà la poirée, à la feuille verte et au pied blanc, s'enfonce dans un sol gras à l'aide d'un pieu ferré par la pointe, comme la seconde lettre de l'alphabet, qui porte en grec le même nom que cette plante, s'imprime sur des tablettes à l'aide du stylet d'un maître savant. La moisson des fleurs odoriférantes se prépare aussi à présent ; déjà le printemps s'empourpre ; déjà la terre, enceinte des productions bigarrées de l'année, se plaît à en couronner ses tempes ; déjà les lotiers de Phrygie étalent leur blancheur éclatante, et les violettes ouvrent leurs yeux clignotants ; déjà le lion bâille, et la rose, dont les joues virginales commencent à s'entr'ouvrir, interdite par la rougissement ingénue qui les couvre, contribue dans les temples au culte des habitants des cieux, en associant son odeur à celle de Saba. Maintenant c'est vous que j'implore, Achéloïdes, compagnes des Pégasides, chœurs de Dryades du mont Ménale, nymphes Napées, vous qui habitez les

Extimulat valem per Dindyma casta Cybeles, 220  
Perque Citharonem, Nysaeaque per juga Bacchi,  
Per sua Parnassi, per anica silentia Musis  
Pieri memoris, Bacchea voce fremeantem  
Delie le Pagan, et te evie evie Pagan.  
Me nica Calliope cura levior vagantem 225  
Jam revocat, parvoque jubet currere gyro,  
Et secum gracili connectere carmina filo,  
Quae canal inter opus musa modulante putator  
Pendulus arbutis, olitor viridantibus hortis.  
Quare age, quod sequitur, parvo discrumne sulci 230  
Spargantur caecis nasciturâ dira colubris,  
Indomito male sana rivo quas educat alvus,  
Et saturia thymi referens thymbraeque saporem,  
Et tenero cucumis, fragilique cunctata collo.  
Hispida ponatur cinata, quae dulcis lachlo 235  
Potanti veniat, nec Phorbo grata canenti.  
Hac modo purpureo surgit conglomerata corymbis,  
Myrteolo modo crinae viret, dellesaque collo,  
Nunc adaperita manet, nunc pinea vertice pungi,  
Nunc similis calathio, spinisque minantibus horret, 240  
Pallida nunquam tortos imitatur acanthos.

Mox ubi sanguineis se floribus indoit arbos  
Punica, quae rublo nitescit tegmine grani,  
Tempus aris satio, famosaque tunc coriandra 245  
Nascuntur gracilique melanthia grata cumino,  
Et bacca asparagi spinosa proslit herba,  
Et moloche, prono sequitur quae vertice solem :  
Quareque tuas aulax imitatur Nysie viteis,  
Nec meliuit senteis : nam vepibus improba sorgens  
Aehradas, indomitasque bryonias alligat alnos. 250  
Nunc tum Graio, ceu liltera proxima primae  
Pangitur in cera docti mucrone magistri :  
Sic et humo pingui ferratae cuspidis ictu  
Deprimitur folio viridis, pede candida betha.  
Quin et odoratis messis jam floribus instat, 255  
Jam ver purpureum, jam versicoloribus anni  
Fortibus alma parens cingi sua tempora gaudet.  
Jam Phrygiae loti gemmantia lumina promunt,  
Et comiventes oculos violaria solvunt,  
Oscitat et leo, et ingenuo confusa robore 260  
Virgineas adaperita genas rosa praebet honores  
Celitibus, templisque Sabaeum miscet odorem.  
Nunc vos Pegasidum comites Acheoloides oro,

forêts de l'Amphrysus, les plaines de Tempé en Thessalie, la montagne Cyllène, les sombres campagnes du Lycæus, les cavernes dans lesquelles tombent continuellement des gouttes d'eau de la fontaine Castalie; je vous implore aussi, vous qui ramassez les fleurs qui bordaient le fleuve Halésus en Sicile, dans le temps que la fille de Cérès, Proserpine, occupée de vos danses et du plaisir de cueillir des lis éclatants de la plaine d'Enna, fut enlevée pour devenir ensuite l'épouse du tyran du fleuve Léthé, préférant ainsi les tristes ombres aux astres, le Tartare au ciel, Pluton à Jupiter et la mort à la vie, pour posséder le royaume infernal : ô vous que j'invoque en particulier, quittez le deuil, faites trêve à votre tristesse et à vos craintes, et tournez ici vos pieds délicats, à la démarche légère, pour entasser la chevelure de la terre dans vos corbeilles sacrées. On ne dresse point ici de pièges aux Nymphes, et elles n'y ont aucun enlèvement à craindre, puisque la chaste Fides et les saints Pénates sont l'unique objet de notre culte. Tout respire ici les jeux et les ris sans nul danger, tout y est plein de vin, et l'on y fait des festins délicieux dans d'agréables prairies. Nous touchons au printemps qui chasse la gelée; nous arrivons au temps de l'année le plus doux : c'est à présent que le jeune Phébus invite à se coucher sur l'herbe tendre, et que l'on peut goûter le plaisir de se désalterer avec l'eau des fontaines qui coulent en murmurant sur le gazon, sans craindre de la trouver glacée, ni trop réchauffée par le soleil. Déjà les fleurs de la fille de Dioné couronnent les jardins : déjà l'on y voit éclore la rose plus éclatante que

la pourpre de Sarra. Oui, les jardins charmants paraissent plus rayonnants par les fleurs dont ils sont émaillés, que le visage pourpré de Phébé, fille de Latone, lorsque Boree chasse les nuées devant elle; ils brillent plus que le brûlant Sirius, que l'éclatant Pyrois et que la face lumineuse de l'Hesperus, dans le temps que Lucifer reparait au lever de l'aurore : ils sont plus resplendissants que l'arc céleste de la fille de Thaumias. Courage donc! allez sur la fin de la nuit, quand l'étoile du matin se levera, ou lorsque Phébus baignera ses chevaux dans la mer Hiberienne, cueillir la marjolaine qui couvre la terre de son ombre odoriférante, ainsi que la chevelure du narcisse et celle du balauste sauvage. Et vous, Naiade plus belle qu'un bel enfant, si vous voulez qu'Alexis ne dédaigne pas les richesses de Corydon, portez des violettes dans vos corbeilles, liez en bottes le baume et la cannelle avec le troëne blanc et les houpes du safran, et arrosez ces fleurs avec la liqueur pure de Bacchus; car Bacchus peut seul assaisonner les odeurs.

Pour vous, gens de la campagne, qui cueillez les tendres fleurs avec vos doigts endurcis, commencez à remplir de jacinthes bleues vos petits paniers d'osier blanc : que les roses élargissent le tissu du jonc tortillé, et que les soucis de couleur de feu fassent rompre les corbeilles sous leur poids, afin que Vertumnus se voie enrichi de ces marchandises printanières jusqu'à en regorger, et que le paysan qui les aura portées à la ville en revienne ses poches chargées d'argent, en marchant d'un pas chancelant, après avoir été bien abreuvé par Bacchus. Mais lorsque les

Maenadumque choros Dryadum, nymphasque Napeas,  
Que colitis nemus Amphrysi, que Thessala Tempé, 265  
Que juga Cyllenes, et opaci rura Lycæi,  
Autraque Castalis semper rorantia guttis,  
Et que Sicani flores legistis Halæsi,  
Cum Cereis proles vestris intenta choreis  
Æquoris Ennæi vernantia lilia carpsit, 270  
Raptaque, Lethæi conjux nox facta tyranni,  
Sideribus tristes umbras, et tartara cerlo  
Præposuit, ditæque Jovi, lethæumque salutis,  
Et nunc interno potitur Proserpina regno :  
Vos quoque jam posito luctu mestoque timore 275  
Hinc facili gressu teneras advertite plantas,  
Tellurisq. comas sacris aptate canistris.  
Hic nulle insidie nymphis, non ulla rapina,  
Castæ Fides nobis colitur sanctique Penates.  
Omnia plena jocis, securo plena cubinno, 280  
Plena mero, laticæque vident convivæ pratis.  
Nunc ver ægelidum, nunc est mollissimus annus,  
Dum Phœbus tener, ac tenera decumbere in herba  
Sualet, et arguto tingentes gramine fontes  
Nec rigidos polare juvat, nec sole tepentes 285  
Jamque Dionæis redimitur floribus hortus,  
Jam rosa nitescit Sarano clarior osire.

Nec tam nobilifugo Boreæ Latonia Phœbe  
Purpureo radiat vultu, nec Sirius ardor  
Sic micat, aut rutilus Pyrois, aut ore corusco 290  
Hesperus, Eoo remeant cum Lucifer ortu;  
Nec tam sidereo fulget Thaumantias arcu :  
Quam nitidis hilares collucent foetibus horti.  
Quate age vel jubare exorto jam nocte supremæ,  
Vel cum Phœbus equos in gurgite mersat flibero, 295  
Sicubi odoratas prætexit amarae umbras,  
Capite, narcissique comas, sterilesque balausti.  
Et tu, ne Corydonis opes despicias Alexis,  
Formoso Nais puero formosior ipsa  
Fer calathis violam et nigro permista ligistro 300  
Balsama cum rasia nectens croceisque corymbis,  
Spargere mero Bacchi nam Bacchus condit odores.  
Et vos ærestes, duto qui pollice molles  
Demetris flores, rano jam vinum textum  
Surculum ferrugineis emulante hyacinthis, 305  
Jam rosa distendat contorti staminis junci,  
Pressaque flammæola rumpatur fœmina caltha,  
Merulis ut vernis dives Vertumnus abundet,  
Et titubante gradu multo madetactus læcho  
Arcæ sinus gerulus plenos gravis urbe reportet. 310  
Sed cum maturis flavebit messis aristas,

épïs mûrs auront jauni la moisson ; lorsque Titan aura prolongé le jour en entrant dans les Gémeaux , et qu'il aura englouti au milieu de ses flammes les pattes de l'écrevisse de Lerne , unissez l'ail à l'oignon et le pavot de Ceres à l'anet ; liez-les en bottes pour les aller vendre pendant qu'ils sont verts , afin de chanter les louanges solennelles de Fors-Fortuna quand vous aurez vendu ces marchandises , et que vous retournerez dans vos jardins charmants. Comprimez aussi alors avec de lourds cylindres le basilic que vous aurez semé dans un guéret bien labouré et arrosé ; compressez-le , dis-je , afin de le faire épais- sir , et pour empêcher que l'ardeur d'un sol trop amoulli ne brûle ses jeunes tiges , ou que la dent du petit pueron ne s'y attache , ou enfin que la fourmi ravissante ne vienne à en dévaster la graine. Au reste , non-seulement le limaçon enveloppé dans sa coquille et la chenille hérissée ont la hardiesse de ronger les feuilles des plantes lorsqu'elles sont tendres ; mais il arrive même souvent , lorsque la tige déjà forte du chou jaunâtre est grossie , ou que les cardes blanches de la poirée sont gonflées , et au moment même que le jardinier , croyant être en sûreté , se rejouit à la vue de ses plantes parvenues à l'adolescence , et se prépare à mettre la faux dessous , parce qu'elles sont mûres , que l'impitoyable Jupiter lance une pluie durcie par la gelée , et détruit ainsi par la grêle les travaux des hommes et des bœufs. Souvent même il les dévaste en faisant tomber une pluie pestilentielle , qui donne naissance tant aux lisettes ennemies de Bacchus et des saussaies verdâtres , qu'à la chenille , qui , venant à se glisser dans les jardins , serpente sur

leur surface , et brûle les semences par sa morsure ; de sorte que leur tête se dépouille de ses cheveux , et que leur cime se dégarnit de feuilles , au point qu'elles languissent toutes , mutilées et consumées par un poison funeste. Des expériences nombreuses , jointes au travail , ont fait trouver aux malheureux habitants de la campagne des remèdes propres à les préserver des dommages qu'ils avaient à redouter de la part de ces monstres ; et l'usage , ce grand maître , a montré aux agriculteurs les moyens d'apaiser la fureur des vents , et de détourner les mauvais temps par des sacrifices toscans. C'est de là que pour empêcher la méchante rubigo de brûler les herbes quand elles sont vertes , on l'apaise avec le sang et les entrailles d'un chien à la mamelle : c'est de là que le Tyrrhenien Tagès enterra , à ce qu'on raconte , sur les limites d'un champ la tête d'un ânon d'Arcadie dépouillée de sa peau , et que Tarehon , pour détourner la foudre du grand Jupiter , entoura son habitation d'une haie de couleurvée. De là le fils d'Amythaon , à qui Chiron avait enseigné bien des secrets , suspendit à des croix des oiseaux de nuit , pour empêcher les autres oiseaux de faire entendre leur chant lugubre sur le haut des toits. Pour empêcher de même que des animaux malfaisants ne rongeaient les jeunes pousses , il a été utile quelquefois de tremper les graines dans la lie grasse de la liqueur de Pallas extraite sans sel , ou de les rassasier de la suie qui s'attache aux foyers. Il a encore été utile de verser sur les plantes du jus amer de marrube , ou de les frotter sans ménagement avec du suc de joubarbe. Mais si aucun de ces remèdes ne parvient à écarter ces pestes , on aura

Atque diem gemino Titan extenderit astro ,  
Hæserit et flammis Lænaei brachia Cæneri ,  
Alia cum cepis , cæreide papaver anetho  
Jungite , dumque virent nexos deterte maniplos , 315  
Et celebres fortis fortuna dicite laudes ,  
Mercurius exactis , hilaresque recurrit in hortos  
Tum quoque præcisso rignoque impersa novali  
Ocina compaimit , et gravibus densate cylindris ,  
Exurit sata ne resoluti pulveris æstus , 320  
Parvulus aut pulex irrepens dente laessat ,  
Nec formica rapax populari semina possit.  
Nec solum teneras audent erodere frondes  
Imphectus concha linax , lursatque campe :  
Sed cum jam validi turgescit lunda caule 325  
Brassica , cumque tument pallentia robora betæ ,  
Mercurius atque olitor gaudet securus adultis ,  
Et jam maturis querit supponere fœdem ,  
Sæpe totus danos jactatur Jupiter nubes ,  
Grandine dilapidans hominumque boumq; labores : 330  
Sæpe etiam gravidis irrorat pestifer undis ,  
Ex quibus infeste Bætho glaucisque salictis  
Nascuntur volucres , serpique crura per hortos ;  
Quos super ingrediens exurit semina morsu ,

Quæ capitis viduata coma , spoliataque nudo 335  
Vertice , trunca jacent tristi consumpta veneno.  
Hæc ne rucicola paterentur monstra , salutis  
Ipsa novas artes vana experientia tenam  
Et labor ostendit miseris , usque magister  
Tradidit agricolis , Ventos sedare furentes , 340  
Et tempestatum Tuscis avertere sacris.  
Hinc mala rubigo virideis ne torreat herbas ,  
Sanguine lactentis catuli placatur et exis.  
Hinc caput Arcadiæ nudum cete ferit aselli  
Tyrrhenus fixisse Tages in limite curis. 345  
Utque Jovis magni proliferet fulmina Tarchon ,  
Sæpe suas sedes præcinxit vitibus albis.  
Hinc Amythaonius , docuit quem plurima Chiron ,  
Nocturnas crucibus volucres suspendit , et altis  
Columibus vebit feralia carmina flere. 350  
Sed ne dira novas segetes animalia carpant ,  
Prodit interdum medicantem semina pingui  
Palladia sine fruge salis conspergere amara ,  
Imutave laris nigra satare favilla.  
Profuit et plantis latices infundere amarus 355  
Maritimi , multoque sæcli contingere succo.  
At si nulla valet medicina repellere pestem ,



recours à l'art de Bardanus, et l'on conduira trois fois autour des planches de son jardin, et de la haie qui l'environne, une femme qui sera pieds nus et qui aura la gorge découverte, et les cheveux épars à la manière des personnes affligées, dans le temps que, soumise aux lois ordinaires de la jeunesse, elle perdra, non sans en rougir, un sang impur. En effet, dès que cette femme en aura fait le tour au pas, on verra aussitôt (chose surprenante!) les chenilles, au corps entortillé, rouler à terre, de la même manière que l'on voit tomber d'un arbre qu'on secoue une nuée de fruits revêtus d'une peau molle, ou couverts d'une écorce. C'est ainsi qu'autrefois Ioleos vit ce serpent qui, après avoir été assoupi par des enchanterements magiques, était tombé de la toison du bélier de Phryxus. Mais il est déjà temps de couper les tiges qui doivent disparaître les premières; il est temps d'arracher par le pied les laitues de Tartesus et de Paphos, et de lier en bottes l'ail ainsi que le poireau, qui se coupe de temps à autre. Déjà la roquette, qui excite à la volupté, naît dans les jardins fertiles : déjà la patience, propre à faire couler l'urine, verdit sans culture, ainsi que les nerpruns et la scille : déjà l'on voit étroite la haie piquante, hérissée de houx-frelons, ainsi que l'asperge sauvage, dont la tige ne diffère en rien de celle de l'asperge cultivée : déjà le pourpier humide défend de la soif les bordures des planches, et la longue cosse du haricot, dont le voisinage incommode l'arroche, commence à s'élever : déjà l'on voit le concombre tortu suspendu sous des treilles, ou, tel qu'un serpent d'eau qui se glisse sous les ombres fraîches du gazon, pour se garantir du soleil d'été, on le voit ramper à terre, ainsi que la courge

pleine de pépins. Mais la forme de ces plantes varie : en effet, si vous avez à cœur d'avoir des courges longues, et qui soient suspendues par le sommet grêle de leur tige, choisissez-en la graine dans la partie la plus mince de leur col ; si vous en voulez avoir au contraire de grosses, dont le corps soit rond et le ventre très-gonflé, vous en tirerez la graine du milieu du ventre, et il en résultera des productions énormes, dans lesquelles vous pourrez renfermer la poix de Naryceum et le miel du mont Hymette en Attique, ou dont vous pourrez faire de petits seaux propres à contenir l'eau, ou des flacons à l'usage de Bacehus : vous pourrez encore vous en servir pour apprendre aux enfants à nager dans les fleuves. Quant au concombre, dont la couleur est livide, qui naît avec un ventre gros et velu, et qui se tient caché comme un serpent sous un fanage plein de nœuds, et couché sur son ventre tortueux, qu'il ramasse toujours en rond ; il est pernicieux, et donne lieu à des maladies aiguës pendant les étés violents, parce que son jus est fétide, et que la graine dont il est fœté est visqueuse. Pour celui qui, se traînant vers l'eau qui coule sous une treille, semble exténué par la passion violente que lui inspire cette eau, dont il suit le cours, et qui est blanc et plus tremblant que le pis d'une truie qui a mis bas, et souvent même plus mollet que du lait caillé versé sur des paniers, il deviendra doux par la suite, prendra une couleur de safran et s'amollira en mûrissant, pour peu qu'il tire sa nourriture d'un terrain arrose. Il pourra même servir un jour de ressource à l'homme dans ses maladies. Lorsque le chien d'Érigone, enflammé par le feu d'Hypérion, commencera à faire voir les productions des arbres,

Dardanie veniant artes, nodataque plantas  
Formina, quæ justis tum demum operata juvante  
Legibus, obscuro manat pulcherrima cruce, 360  
Sed resoluta sinus, resoluta moesta capillo,  
Ter circum areolas et sepein ducitur horti.  
Quem cum, lustravit gradiens, mirabile visu !  
Non aliter quam decussa pluit arbore nimbis  
Vel teretis mali, vel tectæ cortice glandis, 365  
Volvitur ad terram distorto corpore campe.  
Sic quondam magis sopitum cantibus anguem  
Vellere Phryxæ delapsam vidit Ioleos.  
Sed jam protolomus tempus decidere caules,  
Et Tattesiacos, Paphiosque revelere thyrsos, 370  
Atque apio fascies et secto cingere porra.  
Jamque eruca salax fremendo provent horto  
Lubrica jam lappathos, jam thami sponte vivescent,  
Et scilla, lursuto sepes nunc horrida rursus  
Prodit, et asparagi cornuta sinuilla filo, 375  
Humidaque andracine sitientes protegit antes,  
Et gravis atriplicis consurgit longa fascies,  
Tum modo dependens trichibis, modo more chelydri  
Sole sub æstivo gelidas per graminis umbras

Intortos cucumis prægnansque cucumbrita serpit. 380  
Una neque est illis facies. Nam si tibi cordi  
Longior est, gracili capitis que vertice pendet,  
Et tenui collo semen lege : sive globosi  
Corporis, atque ideo nimium que vasta tumescit,  
Ventre leges medio, sobolem dedit illa capacem 385  
Naryciæ picis, aut Actæi mellis Hymettæ,  
Aut habilem lymphis hamulam, Bacehus egenum.  
Tum pueros eadem fluxuâ innare docuit.  
Lividos at cucumis gravidâ qui nascitur alvo,  
Hirtus, et ut coluber nodoso gramine lectus, 390  
Ventre cubat flexo, semper collectus in orbem,  
Noxius exant morbos æstatis iniquæ.  
Fortidus hic succo, pingui quoque sonant fatus.  
At qui sub trichila manantem repit ad undam,  
Talenterque sequens nimio tenuatur amore, 395  
Candidus, effata tremulandior obere porce,  
Mollior infuso calathis modo lacte gelato,  
Dulcis erit, rignoque madescit luteus arvo,  
Et feret anxillum quondam mortaliâs ægris.  
Cum canis Erigones flagrans Hyperionis astu 400  
Arboreos aperit fetus, cuculataque matris

et qu'un jus de couleur de sang ruissellera des petits pauciers blancs tissés de jone et remplis de mères; ce sera le moment de faire descendre la figue hâtive de l'arbre qui porte ce fruit deux fois l'an, et d'entasser dans des corbeilles les prunes d'Arménie, ainsi que celles de couleur de eire et celles de Damas, avec les fruits que la Perse barbare nous avait envoyés (à ce qu'on raconte) armés des poisons de leur patrie, mais qui ont perdu aujourd'hui leur propriété malfaisante, et qui donnent au contraire un jus d'ambrosie exempt de tout danger de mort. Les plus petits de ces fruits, que l'on appelle *Persica* du nom de cette nation même, se hâtent de mûrir ici plutôt encore que dans leur pays, au lieu que les plus gros qui viennent dans la Gaule mûrissent au même temps; pour ceux que produit l'Asie, ils sont tardifs et ne viennent qu'aux froids. On voit paraître ensuite sous la constellation de l'incommode Arcture la figue de l'arbre de Livie qui le dispute à celle de Chalcéide, la figue de Caurus rivale de celle de Chio, la Chélidonienne pourprée, la figue folle grasse, la Callistruthis celatante par sa graine de couleur de rose, la figue blanche qui prend son nom de la eire blonde, ainsi que celle de Libye qui est fendue, et enfin celle de Lydie dont la peau est peinte. En outre, des qu'on a célébré, suivant le rit accoutumé, la solennité du dieu boiteux, on sème pour la seconde fois, pendant que les eaux du ciel sont encore suspendues, une quantité de raves qui nous viennent des champs célèbres de Nursia, ainsi que des navets qui nous sont apportés des campagnes d'Amiternum. Mais déjà Evius, que la maturité du raisin inquiète, nous appelle, et

nous ordonne de fermer les jardins cultivés. Nous allons donc les fermer, et nous rendrons aux champs pour obéir à ses ordres : Ici, nous récolterons joyeusement les présents, charmant Iacchus, au milieu des Satyres lascifs et des Pans à deux cornes, qui secouent leurs bras affaiblis par le vin vieux; après quoi nous te chanterons à la maison, en te donnant les noms de Pere Manalius, de Baccus, de Lyæus et de Lenæus, afin que la cuve bouillonne, et que les futailles, remplies de Falerne jusqu'aux bords, se dégorgent en rejetant l'écume de leur moût grossier.

Jusqu'ici, Silvius, j'enseignais la culture des guerets, en rappelant les préceptes de Maron, ce poète divin qui, osant ouvrir les sources antiques, fit entendre le premier, dans les villes de l'empire romain, les vers du poète d'Ascre.

## LIVRE XI.

1. Claudius Augustalis, ce jeune homme formé par la fréquentation des gens d'étude, et particulièrement par celle des agriculteurs, qui n'est pas moins recommandable par l'honnêteté de ses mœurs que par son érudition, a obtenu de moi, à force de sollicitations, que je donnasse la culture des jardins en prose. Ce n'est pas que, dès le moment où j'ai entrepris d'enchaîner cette matière dans les liens de la poésie, je n'aie prévu que je serais infailliblement forcé d'en venir là. Mais comme vous vous étiez acharné, Publius Silvius, à me demander un essai de ma versification, il m'avait été impossible de vous refuser, sauf à entreprendre par la suite, si j'y trouvais

Candida sanguineo manat fiscella cruore,  
Tunc præcox bifera descendit ab arbore nens  
Armenisque, et cæcolis, prunisq; Danasæ  
Stipantur calatli, et pomis, que barbara Persis  
Miserat, ut fana est, patriis armata venenis.  
At nunc expositi parvo discrimine lecti  
Ambrosios præbent succos, oblitâ nocendi.  
Quin etiam ejusdem gentis de nomine dicta  
Exiguo propeant mitescere Persica malo.  
Tempestiva madent, que maxima Gallia donat;  
Frigoribus pigro veniunt Asiatica fœtu.  
At gravis Ar tuâ sub sidere parturit arbor  
Livia, Chalcéideis, et Cannis annula Chiis,  
Purpureæque Chelidonis, pînguesque Mariscæ,  
Et Callistruthis roseo que semine rotet,  
Albaque, que servat flavæ cognomina ceræ,  
Scissâ Libysa simul, pieto quoque Lydia tergo.  
Quin et Tardipedi sacris jam rite solutis  
Nobe nova scribitur, cædi pendentibus molis,  
Gongylis, illustri mittit quam Nursia campo,  
Quæque Amiternum defertur Lanús arvis.  
Sed jam maturis nos flagitat anxius uvis

Evius, exultosque jubet claudans ut hortos.  
Claudinus, imperioque tuo parens agrestes,  
Ac melius lecti tua munera dulcis Iacche,  
Inter lascivos Satyros Panasque bifomos  
Brachia jactantes, vetulo marcentia vino.  
Et te Manalius, te Bæchum, teque Lyæum,  
Lenæumque patrum cæcinnus sub tecta vocantes,  
Fervet ut laeus, et nullo completa Falerno  
Exundent pingui spumantia dolia musta.  
Hactenus hortorum cultus, Silvius, docebam  
Sideris vatis referens præcepta Maronis,  
Qui primus veteres ausus recubere fontes  
Ascreum cecinit Romana per oppida carmen.

## LIBER UNDECIMUS.

1. Claudius Augustalis tam ingenuæ naturæ, quam eruditionis adolescens complurium studiosorum et præcipue agriculturarum sermonibus instigatus extudit mihi, cultus hortorum prosa in oratione componerem. Nec me tamen fallet hic eventus rei, cum prædictam materiam carminis legibus implicarem. Sed tibi, Publi Silvius, pernaciter expectanti versificationis nostræ gustum, negare non

plaisir, le travail que j'entreprends effectivement aujourd'hui, et qui consiste à joindre les devoirs du jardinier à ceux du métayer. En effet, quoique je parusse avoir parcouru jusqu'à un certain point les devoirs du métayer dans le premier livre de mon économie rurale, néanmoins, comme le même Augustalis, notre ami, me demandait souvent, avec un empressement pareil au vôtre, d'y joindre ceux du jardinier, il est arrivé que j'ai excédé le nombre de volumes que devait comprendre cet ouvrage, en composant ce onzième livre de préceptes relatifs à l'agriculture. Il faut mettre à la tête de son bien et des gens qui l'exploitent un métayer qui ne soit ni dans le premier ni dans le dernier âge de la vie, parce que les esclaves méprisent autant un jeune apprenti qu'un vieillard, par la raison que l'un n'est pas encore au fait des travaux de la campagne, et que l'autre ne peut plus s'en acquitter; outre que la jeunesse rend le premier négligent, comme la vieillesse rend le second paresseux. L'âge qui tient le milieu est donc le plus propre à cet office; et tout homme aura suffisamment de forces pour s'acquitter des fonctions d'un agriculteur depuis trente ans jusqu'à soixante, à moins qu'il ne lui soit survenu quelque maladie de corps. Quel que soit l'homme que l'on destina à cette besogne, il doit être très-savant et très-robuste à la fois, tant afin de pouvoir instruire ceux qui lui seront subordonnés, que pour pouvoir faire aisément lui-même ce qu'il ordonnera; d'autant plus que rien ne peut être bien enseigné ni bien appris, si le maître n'en donne point l'exemple et que le disciple ne le reçoive point de lui. Or il est plus avantageux à un métayer d'être le maître de ses ouvriers que d'en être le disciple, puisque Caton, que l'on peut regarder comme un modèle, si l'on se réfère aux anciens usages, a dit, en parlant

du chef de famille lui-même, que les affaires d'un propriétaire vont mal lorsque son métayer lui montre ce qu'il y a à faire. Aussi lit-on dans l'Économique de Xénophon, traduit en latin par M. Cicéron, que Sostrate ayant demandé à Ischomachus l'Athénien si, dans le cas où ses affaires domestiques le forçaient à prendre un métayer, il était dans l'usage de l'acheter comme un artisan ou s'il le formait lui-même, cet homme admirable lui répondit: « Loin de l'acheter, je le forme moi-même, parce qu'un homme qui est fait pour me remplacer en mon absence, et pour seconder ma vigilance, doit en savoir autant que moi. » Il est vrai que ces exemples sont trop anciens pour nous, et qu'ils appartiennent à des temps où ce même Ischomachus prétendait qu'il n'y avait personne qui ne dût savoir cultiver par lui-même. Pour nous, qui ne pouvons pas nous dissimuler notre ignorance sur cet objet, contentons-nous de mettre des jeunes gens qui aient la conception vive et le corps robuste sous la direction d'agriculteurs très-instruits, afin qu'il puisse s'en trouver au moins un entre plusieurs (attendu qu'il est difficile d'instruire les autres) qui parvienne à acquiescer, à l'aide de leurs bons avis, la capacité nécessaire non-seulement pour cultiver, mais encore pour commander. En effet, il arrive souvent que des gens reconnus d'ailleurs pour être très au fait de l'exécution des ouvrages, n'ont point la prudence nécessaire pour commander, et qu'ils nuisent en conséquence aux affaires du propriétaire, soit en le faisant avec trop de dureté, soit en y mettant trop de douceur. Il faut donc, comme je l'ai déjà dit, que l'homme que l'on destine à être métayer soit instruit et enduré aux travaux rustiques dès son enfance; et l'on doit s'assurer préalablement, par des expériences multipliées, non-seulement

sustinebam, facturus mox, si collibus et, quod nunc aggreddor, ut et toris curam subtexerem vallic officiis: quæ quavis primo rei rusticæ libro videlicet aliquatenus executus; quoniam tamen ea sentiendi deservio potest, [idea] Augustalis superius flagitabat, numerum, quem jam quasi consummaveram, voluminum excessi, et hoc ultimum præceptum præstationis memorie tradidi. Villum fundo familieque præpositi conventu etatis nec prime nec ultime. Nam servitia se trimeculum continent, ut semen juvenes: quoniam alter nondum novit opera ruris, alter exequi jam non potest: atque hunc adulescentia negligentem, senectus illam facit pigrum. Media igitur ætas hunc officio est aptissima: potentque ab anno trigesimo usque in sexagesimum, si non interveniant fortuita corporis vitia, satis valide fungit numeribus agricole. Quisquis autem destinabitur huic negotio, sit oportebat idem scientissimus robustissimusque, ut et doceat subditos, et ipse commode faciat quæ præcipi. Superius nihil recte sine exemplo docetur, aut discitur, præstatque villum magistrum esse operariorum, non discipulum, cum etiam de patre etiam docti moris exemplum Caton dixerit: « Male agitur cum do-

mino, quem villicus docet. » Itaque in Economico Xenophonis, quem M. Cicero Latino sermoni tradidit, (Vir) egregius ille Ischomachus Atheniensis rogatus a Sostrate utrumque, si res familiaris desiderasset, merum villicum tantum velicem, an a se institui conveniret: « Ego vero, inquit, ipse instituo. Nemini qui me absente in meum locum substituitur, et vicarius meæ diligentie succedit, is ea, quæ ego, scire debet. » Sed huc nimium præca, et ejus quidem temporis sunt, quo idem Ischomachus negabat quempiam rusticum necesse. Nos autem memores ignorantie nostræ vigentis sensus adolescentulos, corporisque robusti peritissimos agricolas commendamus. Quorum moribus vel unus ex multis, nam est difficile endire, non solum rusticationis, sed imperandi consequatur scientiam. Quidam enim quavis operum probatissimum architectus, imperandi parum prudentes aut servus aut chæru lenius agendo rem dominiæ contumunt. Quare, sicut dixi, docendis, et a parentis rusticis operibus educandis, multisque primis experimentis inspicandis erit totius villicus, nec solum an perdidicerit disciplinam ruris, sed an etiam domum fidem ac benevolentiam exhi-

qu'il a appris l'art de l'agriculture, mais encore qu'il est fidèle et attaché à son maître, article sans lequel la science d'un métayer, si éminente qu'on la suppose, ne sert de rien. Or le principal talent d'un maître, en ce cas, consiste à savoir apprécier quels sont les offices et les travaux qu'il faudra départir à chacun. En effet, l'homme le plus robuste, s'il n'a pas l'intelligence de ce qu'il fait, ou le plus habile, s'il est invalide, ne pourront jamais venir à bout d'exécuter ce qu'on leur aura commandé. Il faut aussi examiner la nature de chaque opération. Il se trouve effectivement tels ouvrages qui ne demandent que de la force, comme lorsqu'il s'agit de pousser des fardeaux ou de les porter; tels qui demandent autant d'adresse que de force, comme lorsqu'il s'agit de bêcher, de labourer, de couper les moissons et de faucher les prés; quelques-uns pour lesquels il faut plus d'adresse que de force, comme la taille et la greffe des vignes; d'autres enfin qui exigent la science comme le point le plus capital, tels que la nourriture des bestiaux et leur traitement en cas de maladie. Or le métayer, dont je parlais tout à l'heure, ne peut pas être bon juge de ces différentes opérations, s'il n'a pas l'habileté nécessaire pour pouvoir corriger ce qui se trouvera mal fait dans les unes ou dans les autres, parce qu'il ne suffit pas de reprendre ceux qui font mal, si l'on ne leur montre pas les moyens de bien faire. J'aime à me répéter sur cette matière. Il ne faut pas moins instruire un homme que l'on destine à être métayer, qu'il ne faut instruire un homme que l'on destine à être potier ou artisan; j'oserais même presque assurer qu'à proportion de ce que ces métiers sont moins étendus que l'agriculture, ils sont plus aisés à apprendre que cet art, dont l'objet est si compliqué et si étendu, que si l'on voulait passer

en revue ses différentes parties, il serait à peine possible de les compter toutes. Aussi ne puis-je me lasser de témoigner ma surprise sur un fait dont je me suis déjà plaint avec raison dans le premier livre de mon ouvrage, je veux dire sur ce qu'il s'est trouvé des gens qui excellaient dans tous les autres arts, quoique moins nécessaires à la vie que celui-ci, sans qu'il se soit trouvé de disciples ni de maîtres d'agriculture; à moins que l'on ne veuille attribuer à l'étendue immense de cette science la crainte qu'il paraît que chacun a eue de l'apprendre ou de l'enseigner, quoique ce ne fût pas une raison suffisante pour la négliger par une défiance honteuse de soi-même. En effet, on n'abandonne point comme elle l'art de l'éloquence, parce qu'il ne s'est jamais trouvé d'orateur parfait; la philosophie, parce qu'il n'y a jamais eu personne dont la sagesse ait été consommée; puisqu'au contraire la plus grande partie des hommes s'encourage à acquérir la connaissance au moins de quelques portions de ces sciences, quoiqu'ils n'ignorent pas qu'ils ne pourront jamais parvenir à les posséder en entier. Est-ce donc un motif suffisant de se faire, parce qu'on sait qu'on ne pourra pas devenir un orateur parfait, ou de se laisser aller à la négligence, parce qu'on désespérera d'acquérir la sagesse? et n'est-ce pas un assez grand honneur que celui d'acquérir une parcelle, si petite qu'on la suppose, d'une grande chose? Mais, dira-t-on, qui est-ce qui pourra instruire un homme qui se destine à être métayer, s'il ne se trouve point de professeurs en ce genre? Je conviens moi-même qu'il est très-difficile d'apprendre à la fois tous les préceptes d'agriculture d'une seule et même personne; néanmoins, s'il est difficile de trouver quelqu'un qui soit instruit sur toutes les parties de cet art, on rencontre au moins, pour chaque partie isolée,

beat, sine quibus nihil prodest villici summa scientia. Potissimum autem est in eo magisterio scire et aestimare, quale offitium et qualis labor sit cuique iungendus. Nam nec valentissimus possit exequi quod imperator, si nesciat quid agat; nec peritissimus, si sit invalidus. Qualitas itaque cuiusque rei consideranda est. Quippe aliqua sunt opera tantummodo virium, tanquam promoventi onera portandique; aliqua sociata viribus et arti, ut foliendi arandique, ut segetes et prata desecandi; nonnullis minus virium, plus artis adhibetur, sicut putationibus insitionibusque vinei; plurimum etiam scientia pulset in aliqubus, ut in pastione pecoris atque ejusdem medicina. Quorum omnium officiorum villicus, quod jam prius dixi, aestimator bonus esse non potest, nisi fuerit etiam peritus, ut in unoquoque corrigere queat perperam factum. Neque enim satis est reprehendisse peccantem, si non doceat recti viam. Libenter igitur eadem loquor: Imo docendus est futurus villicus, quam futurus figulus aut faber. Et haud facile dixerim, num illa tanto expeditiora sint discantibus artificia, quanto minus ampla sunt. Rusticationis autem magna et diffusa materia est, partesque si velimus

ejus percensere, vix numero comprehendamus. Quare satis admirari nequeo, quod primo scriptorum meorum exordio jure conquestus sum: ceterarum artium minus vite necessarium repertos antistes; agriculturæ neque discipulos neque præceptores inventos: nisi magnitudo rei fecerit reverentiam vel discendi vel profitendi penè immensam scientiam; cum tamen non ideo turpi desperatione oportuerit eam negligi. Nam nec oratoria disciplina deservit, quia perfectus orator nusquam repertus est; nec philosophia, quia nullus consummata sapientia: sed e contra plurimî semetipsos exhortantur vel aliquas partes earum addiscere, quamvis universas percipere non possint. Etenim quia probabilis ratio est obutescendi, quia nequeas orator esse perfectus; aut in sociorum disciplina compelli, quia desponderis sapientiam? Magnæ rei quantumcumque possideris, fuisse participem, non minima gloria est. Quis ergo, inquis, docebit futurum villicum, si nullus professor est? Et ego intelligo difficillimum esse ab uno velut auctore cuncta instructionis consequi præcepta. Verumtamen ut universæ discipline vix aliquem consultum, sic plurimos partium ejus invenias magistros, per

un grand nombre de maîtres, à l'aide desquels un metayer peut devenir parfait. Il y a en effet de bons laboureurs, d'excellents ouvriers pour fouiller la terre ou pour faucher le foin, comme pour avoir soin des arbres et de la vigne, ainsi que de bons médecins vétérinaires et de bons pâtres, dont chacun ne cachera pas les procédés de son art à quiconque voudra s'en instruire. Celui donc qui se trouvera à la tête d'une métairie après avoir été préalablement formé lui-même aux métiers particuliers des différents ouvriers de la campagne, évitera entre autres choses d'entretenir aucun commerce avec les esclaves de la maison, et encore moins avec les étrangers. Il sera très-temperant tant sur le sommeil que sur le vin : ce sont en effet deux choses incompatibles avec l'exactitude, parce qu'un homme sujet à s'enivrer manque à ses devoirs autant qu'il les oublie, et qu'un dormeur en néglige une grande partie. Que peut en effet exécuter par lui-même un homme qui dort continuellement, ou que peut-il commander aux autres ? Il faut encore qu'il n'ait pas de penchant à l'amour, parce que s'il se livre une fois à cette passion, il ne pourra plus penser à autre chose qu'à l'objet de ses desirs ; car lorsqu'on a l'esprit occupé d'une passion, on ne croit pas qu'il y ait de récompense plus flatteuse que le fruit de la volupté, ni de supplice plus dur que la privation. Il faut donc qu'il soit le premier éveillé de tous, et qu'après avoir fait sortir, le plus tôt que la saison le permettra, les gens qui sont toujours lents à se mettre à l'ouvrage, il aille lestement à leur tête, parce qu'il est très-intéressant que les colons commencent leur besogne dès le matin, et qu'ils la fassent diligemment et sans interruption ; d'autant que, comme le disait ce même

Ischomachus que j'ai déjà citée, la journée bien employée d'un seul ouvrier vaut mieux que celle de dix ouvriers négligents et peu appliqués ; et que si on laisse à un ouvrier la liberté de perdre son temps en bagatelles, il en résulte toujours un très-grand mal. En effet, de même que de deux voyageurs qui sont partis en même temps, celui qui va son chemin droit et sans s'arrêter devance souvent de moitié celui qui se sera amusé à chercher l'ombre des arbres, l'agrément des ruisseaux ou la fraîcheur de l'air : de même, en fait d'opérations rustiques, il serait difficile de dire combien un ouvrier diligent l'emporte sur un ouvrier paresseux et nonchalant. Il faut donc que le métayer ait soin que les gens, en allant à l'ouvrage dès le point du jour, ne marchent point languissamment et à pas comptés, mais qu'ils le suivent au contraire avec ardeur, et, pour ainsi dire, comme un général qui mène bravement et gaïement son armée au combat. Il faut aussi qu'il les réveille au milieu du travail par des exhortations multipliées, et que de temps en temps, lorsqu'il en remarquera qui se décourageront, il prenne un moment leurs outils comme pour les aider, et qu'il mette lui-même la main à leur besogne, en les avertissant de la faire avec autant de courage qu'il l'aura faite lui-même. Il faut de même que, des que le crépuscule sera venu, il n'en laisse aucun derrière lui, mais qu'il les suive tous comme un excellent pâtre, qui ne souffre jamais qu'aucune bête de son troupeau erre dans la campagne. Lorsque ensuite il sera rentré à la maison, il se comportera de même qu'un berger vigilant, c'est-à-dire qu'il ne se retirera pas aussitôt dans sa chambre, mais qu'il prendra le plus grand soin possible de chacun d'eux, soit en appliquant des remèdes sur les

quos efficere queas perfectum villicum. Nam et orator reperitur aliquis bonus, et optimus fessor, aut ferri sector, nec minus arborator et viator, tum etiam veterinarius et probus pastor, qui singuli rationem scientiæ suæ desiderant non subtrahant. Itaque complurium agrestium formati artibus, qui suscepert officium villicationis, in primis convictum domesticæ, multoque etiam magis exteri vident. Somni et vini sit abstinentissimus, quæ utraq; sunt inimicissima diligentia. Nam et ebrioso cura officii pariter cum memoria subtrahitur; et somniculosum plurima effugiunt. Quid enim possit aut ipse agere, aut curam domus impere? Tum etiam sit a venereis amoribus aversus: quibus si se deliderit, non aliud quidquam possit cogitare, quam illud quod diligit. Nam vitis ejusmodi plectetur annuus nec premium juvenius quam tuncum libidinis, nec supplicium gravius quam frustrationem cupiditatis existimat. Itaque primus omnium vigilet, famulæque semper ad opera cumtatem pro temporibus anni festinate producat, et sterno ijs se precebat. Plurimum enim refert colonus a primo namque opus aggredi, nec lentos per otium pigre procedere. Sequidem Ischomachus idem ille. Malo, inquit, unus aglem indus-

triam, quam decem hominum negligentem et tardam operam. Quippe plurimum affert mali, si operario trificandi potestas fiat. Nam ut in itinere conficiendo sæpe dimidio maturius pervenit is, qui naviter et sine ulla concessationibus pernebat, quam is, qui cum sit una profectus, multis arborum fonteculorumque amulationem vel auri refrigerationem captavit: sic in agresti negotio idem vix potest, quid navis operarius ignavo et cessatore præstet. Hoc igitur custodire oportet villicum, ne statim a prima luce familia cunctatur et languide procedat, sed vobit in aliquod prohum cum viore et alacritate animi præcedentem cum tanquam ducem strenue sequatur. Variisque exhortationibus in opere ipso exhibet laborantes: et interdum, tanquam deficientibus succursurus, ferramentum auferat parumper, et ipse tunc duræ ejus officio, momentane sic fieri debet, ut ab ipso fortiter sit effectum. Atque ubi eo possum incesset, neminem post se reliquat, sed omnes subsequatur more optimi pastoris, qui e grege nullum pendentem patitur in agro relinquere. Tum vero, cum tecum subierit, idem facit, quod ille diligens opilio: nec in domicilio [suo] statim dehiestet, sed agit ejusque maximam curam; sive quis, quod accidit plerumque,

hlessures que quelqu'un d'eux aura pu se faire en travaillant (ce qui arrive communément), soit en faisant transporter sur-le-champ à l'infirmerie ceux qui seront malades, et en ordonnant qu'on leur fasse tous les traitements convenables. Il ne faudra pas qu'il néglige davantage ceux qui se porteront bien; mais il veillera à ce que les gens chargés du soin des provisions de bouche leur donnent à boire et à manger sans fraude. Il accoutumera les ouvriers des champs à prendre toujours leurs repas autour du foyer de leur maître et de l'âtre de la maison, et il mangera lui-même en leur présence, pour leur montrer l'exemple de la frugalité, sans jamais s'étendre sur un lit, si ce n'est les jours de fêtes, pendant lesquels il s'occupera à faire quelques largesses à ceux qui se seront montrés les plus courageux et les plus tempérants. Il les admettra même quelquefois à sa table, et se prêtera à leur accorder quelques autres marques de distinction. Il visitera aussi pendant ces jours-là les instruments qui servent à tous les ouvrages de la campagne, et ceux de fer plus souvent que les autres: il aura soin de les avoir tous par doubles, et de les faire raccommoder de temps en temps avant de les serrer, afin de n'être pas dans la nécessité d'en emprunter de ses voisins, pour remplacer ceux qui pourraient avoir été endommagés dans le travail, parce qu'il en coûtera toujours plus en journées de détourner des esclaves pour ces sortes d'emprunts, qu'il n'en coûterait pour acheter de nouveaux instruments. Il tiendra les gens soignés et vêtus plutôt à profit que délicatement, c'est-à-dire de façon qu'ils soient bien défendus tant contre le froid que contre la pluie; et à quoi il parviendra parfaitement bien, en leur donnant des fourrures garnies de manches et des saies avec leurs capuchons: car il n'en faut pas davan-

tage pour les mettre en état de supporter en travaillant la rigueur de presque tous les jours d'hiver. Il faudra en conséquence qu'il fasse deux fois par mois la revue des habits des esclaves, ainsi que celle des instruments de fer, comme je l'ai dit, parce que cette revue répétée fréquemment ne leur laissera ni prétexte pour manquer à leur devoir, ni espérance d'impunité, au cas qu'ils viennent à y manquer. Il appellera aussi tous les jours par leurs noms les esclaves qui seront à la chaîne dans la prison, et il examinera s'ils sont scrupuleusement enchaînés par les pieds, et si la prison est elle-même sûre et bien gardée; comme il ne délivrera pas, sans l'aveu du chef de famille, ceux qui auront été mis à la chaîne par son ordre ou par celui de son maître. Il ne fera point de sacrifices, si ce n'est avec la permission de son maître: il ne liera pas, sans nécessité, connaissance avec des aruspices ou des sorciers, deux sortes de gens qui infectent les âmes ignorantes du poison d'une vaine superstition. Il ne fréquentera ni la ville ni les marchés, si ce n'est pour vendre ou pour acheter les choses qui lui seront nécessaires; il ne doit pas même sortir des limites de sa colonie, ni fournir aux gens, en s'absentant, l'occasion de cesser leur travail ou de tomber dans quelque faute. Il empêchera que l'on fasse des sentiers au travers des fonds, et qu'on n'y pose de nouvelles bornes. Il donnera très rarement l'hospitalité, si ce n'est aux amis de son maître. Il ne fera pas faire par ses camarades d'esclavage les choses qui seront de son ministère, et il ne permettra à personne de sortir hors des limites (sauf le cas de la plus grande nécessité). Il n'emploiera pas l'argent de son maître en achats de bestiaux ou d'autres marchandises, parce que cette habitude détourne un métayer de ses occupations, et qu'elle en fait

sauvatus in opere novam ceperit, adhibent lenientia: sive aliter langidior est, in valetudinarium conestum deducit, et convenientem ei ceteram curamque adhiberi jubet. Eorum vero, qui recte valebunt, non minor habenda erit ratio, ut cibis et potio sine fraude a cellariis præbeatur. Consuecraque rusticos circa larem domini focumque faciliorem semper epulati; atque ipse in conspectu eorum similiter epuletur, sicut frugalitatis exemplum; nec nisi sacris diebus acubans cœnet, hostoque sic agat, ut fortissimum quempote et frugalissimum langidioribus prosequatur, nonnumquam etiam mensæ suæ adhibeat, et vel aliis quoque hominibus dignatur. Tum etiam per ferias instrumentum rusticum, sine quo nullum opus effici potest, recognoscit, et sapienter inspicit ferramenta: capre semper duplica comparat, ac subinde relecta custodiat, ne si quod in opere vitium fuerit, à vicino petendum sit; quia plus in operis servorum advocandis, quam in pretio rerum lujuandis dependit. Cultam vestitamque familiam utiliter magis habet, quam delicate, id est muniam diligenter à frigoris et infortiis; quæ utraque prohibenter optime pellibus manicatis, et sagatis cucullis: idque si fiat, om-

nis penè hiemalis dies in opere tolerari possit. Quare tam vestem servitorum, quam, ut dixi, ferramenta bis debet singulis mensibus recensere. Nam frequens recognitio nec impunitatis spem nec peccandi locum præbet. Itaque mancipia [vincta quæ sunt] ergastuli per nomina quotidie citare debet atque explorare, ut sint diligenter compeditis innexa: tum etiam custodie sedes an tuta et recte munita sit: nec, si quem dominus aut ipse vixerit, sine iussu patrifamilie resolvat. Sacrificia nisi ex præcepto domini facere nesciat: aruspice sagamine sua sponte non noverit, quæ utraque genera vana superstitione rudes animos infestant. Non urbem, non ullas mulas nisi vendendæ aut emendæ rei necessariæ causa frequenterit. Neque enim colonia suæ terminos egredi debet, nec absentia sua familie cessandi aut delinquendi spatium dare. Semitas vorosque limites in agro fieri prohibet. Hospitem nisi ex auctoritate domini quam rarissime recipiat. Ad ministeria sua conservos non adhibeat. Nec ulli terminos egredi, nisi magna coegerit necessitas, permittat. Pecuniam domini neque in pecore nec in aliis rebus promiscuè occupet. Itæ enim res avocet villicæ curam, et cum

plutôt un commerçant qu'un agriculteur; outre qu'elle ne lui permet jamais d'apurer ses comptes vis-à-vis de son maître, et que quand celui-ci vient à lui demander de l'argent comptant, il n'a que des effets à lui représenter, au lieu d'argent. C'est donc une chose qu'il doit absolument éviter; mais il doit encore plus éviter la passion de la chasse, soit au poil soit à la plume, attendu qu'elle lui ferait perdre un nombre de journées considérable. Il faudra aussi qu'il s'applique à observer ces points-ci, qui sont d'une exécution très-difficile même dans les plus grands gouvernements. Je veux dire, à ne traiter ceux qui lui seront soumis ni trop durement ni trop doucement; à accorder toujours quelques faveurs à ceux qui se comporteront bien et qui seront appliqués à leurs devoirs, à pardonner même aux plus méchants, et à user envers eux d'une modération telle qu'il les mette dans le cas de craindre plutôt sa sévérité que de detester sa cruauté; chose à laquelle il pourra parvenir, s'il a plutôt l'attention d'empêcher qu'un ouvrier ne commette quelque faute, que de le punir tardivement après la faute faite. Or il n'y a pas de meilleur moyen pour empêcher l'homme, même le plus méchant, de commettre des fautes, que celui d'exiger de lui de l'ouvrage tous les jours; rien n'étant plus vrai que l'oracle de M. Caton, qui dit qu'en ne faisant rien les hommes apprennent à mal faire. Ainsi le métayer veillera à ce que tous les ouvrages soient faits à temps, chose qu'il obtiendra sans peine, s'il se fait toujours voir aux ouvriers; parce qu'alors ceux qui sont proposés aux différentes fonctions s'acquitteront exactement de leurs devoirs, et que les gens fatigués par l'exercice qu'ils auront pris en travaillant se livreront plutôt au manger, au repos et au sommeil, qu'ils ne s'occuperont à mal faire. Or le point le plus à désirer dans toutes les par-

ties de l'administration d'une métairie, ainsi que dans le reste de la vie, c'est que celui qui ignore quelque chose soit convaincu de son ignorance, et que tous ses vœux tendent à s'en instruire. En effet, quoique la science soit de la plus grande utilité, l'imprudence ou la négligence sont encore plus nuisibles qu'elle n'est utile, surtout en matière d'agriculture, parce que le point le plus important de cet art est de bien exécuter du premier coup toutes les opérations qu'exige la méthode de la culture. En effet, c'est en vain que l'on corrige quelquefois ce qui aura été mal fait par imprudence ou par négligence, puisque la chose est déjà perdue pour le maître à qui elle appartient, et qu'elle ne réussit jamais assez par la suite pour réparer les pertes qu'elle a éprouvées dans le principe, et pour faire retrouver le lucre qu'elle aurait dû produire. Qui est-ce en effet qui ignore combien le temps passe est irréparable? Le métayer, qui doit avoir continuellement cette maxime devant les yeux, prendra donc garde de se trouver jamais pris au dépourvu et surchargé d'ouvrage, parce que l'économie rustique trompe souvent ceux qui se sont une fois mis en retard: c'est ce qu'un des auteurs les plus anciens, Hesiodé, a exprimé si énergiquement par ce vers: *L'homme qui retarde son ouvrage a toujours à lutter contre des pertes*. C'est pourquoi un métayer doit supposer que ce proverbe vulgaire, *Ne balancez point à planter*, que les paysans n'appliquent qu'à la plantation des arbres, s'entend également de la culture d'une terre; et il doit tenir pour certain qu'à moins de faire dans le cours de chaque jour l'ouvrage qu'il amène, on perd non pas seulement les douze heures dont est composée le jour que l'on aura perdu à ne rien faire, mais encore l'année entière. En effet, comme chaque opération veut être faite jusqu'à un certain point aux moments qui lui sont fixés; s'il

negotiatorem potius facit quam agricolam: nec nequam sinit [cum] cum rationibus domini paria facere; sed ubi [avis] numeratio exigitur, res pro numeris ostenditur. Itaque tam istud vitandum habebit, quam herens fugiendum venandi vel aucupandi stultitia, quibus rebus plurimae operae vacentur. Itaque quod etiam in mercedibus imperitis obliuiscitur et oblitiscitur, et nescit nec debet, ne aut crudelius aut remissius agat cum suis pueris, semperque loquat bonos et malos, parat etiam et bonos probris, et ita temperet, ut magis eis vacentur severitatem, quam ut se vitium desistentur. Itaque quod etiam in bonis et malis erare ne peccet operarius, quam cum peccaverit, seio punire. Nulla est autem vel nequissima hominis amplior custodia, quam quod diu operis exactio. Nam illud verum est M. Catonis oraculum, nihil agendo homines male agere discunt. Itaque cavabit villicus, ut iusta edantur, istaque non agere consuevit, si semper se respiciendaverit. Sic enim et magister singulorum obsecro diligenter exequitur sua munia, et familia post operis exactationem fatigata cibo quicunque potius ac somno quam

maleficiis operantur dedit. In universa porro villicatione, si ut in ceteris viciis, periosissimum est in intelligentie quæpiæ, necne se quod nesciat, semperque cupere, quod ignoret, addiscere. Nam et si multum prodest scientia, plus tamen esse imprudentia vel negligentia, maxime in rusticatione; cuius est disciplina caput semel discisse, quicquid exegerit ratio cetera. Nam quamvis interdum emendata sit perperam facta imprudentia vel negligentia; res tamen ipsa jam diutius labeat, nec mox in tantum exierit, ut et factum, et caput ad se restituit, et quæstionem reseruat. Præfidentis vero temporis bene quam est inopabile, quis dilabit? Plus tamen minor parci quod semper, et ut, ne inprudens ab opere vincatur. Res est ærestitis insidiosis, si cum tantum quod ipsum expressit, vel ostendit, unde Hesiodus hoc, versus significat: *Ne tibi se excipere bene, et bene parare*. Quare vulgare illud de arborum positione rusticis usurpatum, *Scire ne dubites*, et villicus ad agri totum cultum referri potest, et lateque, quod nullas non duodecim horas vel annum perisse, nisi sua quæque die quod nescit effecerit. Non cum propriis pene momen-

arrive qu'il y en ait une qui ait été finie plus tard qu'elle n'aurait dû l'être, les autres travaux qui la suivront se trouveront aussi faits trop tard, parce que le temps dans lequel ils auraient dû l'être sera écoulé; et tout l'ordre des travaux se trouvant dérangé par là, les espérances de l'année entière s'évanouiront. C'est pourquoil est nécessaire que nous donnions des préceptes qui renferment ce qu'il y a à faire dans le cours de chaque mois, et qui soient réglés sur l'influence des astres, parce que, comme dit Virgile, *nous ne devons pas moins observer la saison de l'Agriculture, les jours des Chevreux et la constellation brillante du Serpent, que ne les observent ceux qui, voguant sur des mers orageuses pour retourner dans leur patrie, ont à passer par le Pont et le détroit d'Abydos, dans lequel abondent les poissons à écailles.* Je conviens que j'ai opposé bien des doutes contre ces sortes d'observations dans les livres que j'ai composés contre les astrologues; mais mon unique objet dans ces traités était de démasquer l'effronterie avec laquelle les Chaldéens affirment que les changements de temps répondent constamment à des jours fixes, comme à des termes invariables; au lieu que dans notre art rustique nous ne donnons point dans des calculs aussi rigoureux, puisqu'il suffit à un métayer, pour son utilité, de prévoir les temps futurs autant que son esprit naturel le permet, pourvu qu'il tienne d'ailleurs comme un principe certain que l'influence d'une constellation se fait sentir tantôt avant son lever ou son coucher, tantôt après, et quelquefois même à certains jours marqués de l'un ou de l'autre: en effet, sa prévoyance sera suffisante, pour peu qu'il puisse se garantir quelques jours d'avance des temps suspects.

II. Nous allons donc prescrire ce qu'il y aura

à faire dans le cours de chaque mois, en réglant les travaux de la campagne sur les différentes saisons, autant que la température de l'air le permettra; de sorte que le métayer étant prévenu, par la lecture de ce commentaire, de l'inconstance et des variétés du temps, il ne lui arrivera jamais d'être trompé, ou que du moins ce malheur ne lui arrivera que très-rarement. Et, pour ne pas nous écarter de ce qu'a prescrit le meilleur des poètes, *il commencera par donner le premier labour à la terre au commencement du printemps.* Il est vrai qu'un homme de la campagne ne doit point observer le commencement du printemps à la manière d'un astronome, et de façon à attendre le jour marqué auquel on dit que commence cette saison; mais qu'il peut prendre quelques jours sur l'hiver, parce que, passé le solstice d'hiver, l'année commence à être tempérée, et que les jours devenant plus doux permettent d'entreprendre les travaux. Il pourra donc (pour nous régler sur le premier mois de l'année romaine) commencer les travaux de la culture aux ides de janvier. Entre ceux auxquels il pourra mettre alors la main, il s'en trouvera qui appartaient aux temps qui auront précédé celui-ci, et d'autres qui appartiendront aux temps qui le suivront; il achèvera donc les premiers qui n'auront pas été faits, et commencera les seconds. Au reste, il nous suffit de distribuer les travaux par demi-mois, parce qu'un ouvrage n'est pas censé fait trop tôt quand il l'est quinze jours avant le temps que nous allons lui assigner, comme il n'est pas censé fait trop tard quand il l'est quinze jours après. Le jour des ides de janvier, temps venteux et incertain. Le dix-huit des calendes de février, temps incertain. Le dix-sept, le soleil entre dans le Verseau, le Lion commence à se coucher le matin;

tis fieri quicquid debeat: si unum opus tardius quam oportet peractum sit, cæteræ quoque, quæ sequuntur culturae, post justa tempora serius adhibentur, omnisque turbatus operis ordo spem totius anni frustratur. Quare necessaria est monstrui cuiusque officii monitio ea, quæ pendet ex ratione siderum et cæli. Nam ut ait Virgilius, *tam sunt Arcturi sidera nobis Hædorumque dies servandi et lucidus anguis, quam quibus in patriam cæntosa per æquora vectis Pontus et ostriferi fauces tentantur Abydi.* Contra quam observationem multis argumentationibus disseruisse me non infitior in iis libris, quos adversus astrologos composueram. Sed illis disputationibus exigebatur id, quod improbilissime Chaldæi pollicentur, ut certis quasi terminis, ita diebus statim acris mutationibus respondere: in hac autem turis disciplina non desideratur ejusmodi scrupulositas; sed, quod dicitur, pinguis Minerva quantum vis utile continget villico temporibus future præsagium, si persuasum habuerit, modo ante, modo post, interdum etiam statim die orientis vel occidentis competere vim sideris. Nam satis provetus est, cui licet ab ante multos dies cavere suspecta tempora.

II. Itaque præcipiendum, quid quoque mense faciendum sit, sic temporibus accommodantes opera ruris, ut permiserit status cæli: cuius varietatem mutationemque si ex hoc commentario fuerit præmonitis villiens, aut nunquam decipietur, aut certe non frequenter. Et ne discedamus ab optimo vate, [qui ait, ille] *Vere novo terram proscindere incipiat.* Novi autem veris principium non sic observare rusticus debet, quemadmodum astrologus, ut expectet certum illum diem, qui veris initium facere dicitur: sed aliquid etiam sumat de parte hiemis. Quoniam consumpta bruma, jam intepescit annus, permittitque clementior dies opera moliri. Possit igitur ab idibus Januariis (ut principem mensem Romani anni observet) auspicari culturarum officia; quorum alia ex pristinis residua consummabit, atque alia futuri temporis inchoabit. Satis autem erit per dimidios menses exequi quodque negotium, quia neque prædestinatum opus nimium immature videri possit ante quindecim dies factum, nec rursus post totidem nimium tarde. Idibus Januariis ventosa tempestas et incertus status. xviii cal. Feb. tempestas incerta. xvi cal. Feb. sol in Aquarium transit; Leo mane incipit occidere; Afri-



vent d'Afrique, quelquefois vent de midi avec de la pluie. Le seize, l'Ecrevisse achève de se coucher; froid. Le quinze, le Verseau commence à se lever; le vent d'Afrique annonce le mauvais temps. Le onze, la Lyre se couche le soir; jour pluvieux. Le neuf, le coucher de la constellation de la Baleine annonce le mauvais temps, quelquefois même il l'amène. Le six, la claire étoile que l'on voit sur la poitrine du Lion se couche; c'est souvent un signe que l'on touche à la moitié de l'hiver. Le cinq, vent de midi ou d'Afrique; froid, jour pluvieux. Le trois, le Dauphin commence à se coucher, la Lyre se couche aussi. La veille des calendes, le coucher des astres dont nous venons de parler amène le mauvais temps; quelquefois il ne fait que l'annoncer. Nous donnerons donc la note des différents temps éventuels, en parcourant les autres demi-mois comme nous avons fait à l'égard de celui-ci, afin que le metayer puisse (ainsi que je l'ai déjà dit) se conduire avec prévoyance, soit en s'abstenant de certains ouvrages, soit en les déshabillant, suivant l'exigence des eas. Par conséquent, si l'on a de grandes possessions en vignobles ou en arbres mariés à des vignes, on emploiera le temps qui s'écoulera depuis le solstice d'hiver, en commençant aux ides de janvier jusqu'à l'arrivée du vent Favonius, à reprendre tout ce qui sera resté à faire de la taille d'automne; en évitant néanmoins de toucher à la vigne pendant les matinales, parce que son bois, encore engourdi par la bruine et par les gelées nocturnes, redoute alors le fer. C'est pourquoi, en attendant le dégel, on pourra, jusqu'à la seconde ou à la troisième heure du jour, élaguer les bûissons pour les empêcher de croître au point de couvrir tout le champ, nettoyer les guérets,

faire des fagots et enfin fendre du bois, afin de ne se mettre à la taille que lorsque la journée commencera à être plus supportable. Il faut aussi, dans les climats exposés au soleil et maigres ou secs, commencer à nettoyer les pres et à en interdire l'entrée aux bestiaux, afin que le foin y vienne en abondance. Il est encore temps alors de donner les premiers labours aux terres sèches et grasses; car, pour les terres humides et médiocres, il ne faudra les leur donner que vers l'été; quant à celles qui seront tres-maigres et sèches, elles ne devront être labourées qu'à la fin de l'été et au commencement de l'automne, afin d'être aussitôt ensemencées. Au surplus, il est aisé de donner en deux journées le premier labour à un *jagerum* d'une terre grasse pendant ce temps-ci, parce que le sol encore humecté des pluies d'hiver se laisse cultiver alors facilement. Il faut aussi pendant le même mois sarcler, avant les calendes de février, les blés d'automne, soit grains *adorea* que quelques-uns appellent *vernacula*, soit froments. Le temps de les sarcler est celui où ils commencent à jeter quatre fanes. Ceux qui auront des journées de reste devant eux pourront aussi sarcler des lors l'orge qui sera en état de l'être. Les fèves exigent encore le même genre de culture, pourvu que leur tige ait déjà quatre doigts de hauteur; car il ne serait pas à propos de les sarcler auparavant, attendu qu'elles seraient encore trop tendres. Le mieux serait de semer l'ers dans le mois précédent, quoiqu'il n'y ait pas d'inconvénient à le semer dans ce mois-ci ou dans le suivant; car pour ce qui est du mois de mars, c'est un temps pendant lequel les gens de la campagne défendent absolument de le mettre en terre. C'est à présent le temps de bêcher les vignes qui

cus, interdum Auster cum pluvia. xvi cal. Febr. Cancer desinit occidere; hiemat. xv cal. Febr. Aquarius incipit oriri; ventus Afriens tempestatem significat. xi cal. Febr. Fiducla vespere occidit. Dies pluvius. ix calen. Febr. ex occasu pristini sideris significat tempestatem: interdum etiam tempestas. vi calend. Febr. Leonis que est in pectore clara stella occidit, nonnumquam significatur. Hiems bipertitur. v calend. Febr. Auster, aut Afriens, hiemat, pluvius dies. iii calend. Febr. Dolphinus incipit occidere. Item Fiducla occidit. Pridie calen. Febr. eorum, que supra sunt, siderum occasus, tempestatem facit: interdum tantummodo significat. Hoc igitur semestrium, et deinceps sequentia tempestatibus annuatis percensimus, quo cautius villicus (ut jam dixi) vel abstinere possit operibus, vel festinationem adhibere. Itaque ab idibus Januariis, quod habetur tempus inter humanam et adventum Favonii, si major est vinetæ vel arboris modus, quicquid ex autumno putationis superfluit, repetendum est, sed ita ne matutinis temporibus vitis saucietur: quoniam prunis et gelendis nocturnis adhuc rigentes matrem ferum reformidant. Itaque dum hæc regulata sunt autum, usque in horam secundam vel tertiam poterunt vepres atte-

nuari, ne incremento suo agrum occupent, segetes emundari, acervi virgarum fieri, ligna denique condici, ut tum demum trepenti jam die putatio administretur. Aprius etiam et mæris aut aridis locis prata jam purzanda, et a pecore sunt defendenda, ut feni sit copia. Siccis quoque et pinguis agris tempestivum est prosindere. Nam uliginosi, et mediocris habitus sub æstatem vervagendi sunt; macerrimi vero et aridi post æstatem primo autumno arandi, et subinde consendi. Sed jagerum agri pinguis hoc tempore anni commodè duabus operis prosinditur, quia libentius pluvius adhuc madens terra facili cultum sui patet. Eodemque mense ante cal. Febr. sarienda segetes autumnales, sive illæ seminis adorei sunt, quod quidam far vernaculum vocant, seu tritici: earumque tempestiva sarritio est, cum enata frumenta quatuor fibram esse ceperunt. Eodem quoque maturnum, quibus superest opera, nunc demum sarrire debent. Sed et taba eandem cultum exigit, si jam colu utrius ejus in quatuor digitos altitudinis creverit. Nam prius sarrivisse nimium teneram non expedit. E vno mediis quidem priore mense, nec tamen improbe hoc ipso vel proximo seremus. Nam Martio nullo modo terræ committendum esse rusticæ præ-

sont échalassées et liées. Il faut se hâter de greffer vers les ides les arbres qui viennent les premiers en fleurs, tels que le cerisier, le jujubier, l'amandier et le pêcher. C'est le temps propre à faire des échalas ainsi que des pieux; c'est également celui de couper le bois de construction : mais, soit qu'il s'agisse de l'une ou de l'autre de ces destinations, le meilleur est de le couper quand la lune est dans son déclin, depuis son vingtième jour jusqu'à son trentième, parce que l'on estime qu'étant coupé ainsi, il ne se pourrit jamais. Le meilleur est une journée couper cent pieux et les aiguiser, comme on peut fendre dans le même espace de temps soixante échalas, soit de chêne, soit d'olivier, les polir des deux côtés et les aiguiser. On peut encore faire dix pieux et cinq échalas pendant la veille du soir, et autant pendant celle du matin. Si c'est du bois de robre que l'on ait à travailler, un seul ouvrier doit en tailler vingt pieds de long, de façon qu'ils soient bien équarris : ce qui fera la charge d'un *rehis*. Si c'est du pin, il ne faut également qu'un seul ouvrier pour en expédier vingt-cinq pieds, et c'est ce qu'on appellera encore un *rehis*. Trente pieds d'orme ainsi que de frêne, quarante pieds de cyprès, et jusqu'à soixante pieds de sapin et de peuplier, peuvent de même être très-bien équarris en une journée, et en donnera également le nom de *rehis* à toutes ces mesures. On doit aussi pendant ces jours-ci marquer d'une empreinte les agneaux qui sont sevrés, ainsi que les petits des autres bestiaux et des grands quadrupèdes qui ne l'auront pas encore etc. Le jour des calendes de février, la Lyre commence à se coucher; le vent d'orient et quelquefois celui du midi s'élève avec de la grêle. Le trois des nones, la lyre se couche en entier,

ainsi que la moitié du Lion; vent d'aval ou de septentrion, quelquefois vent *Favonius*. Le jour des nones, la moitié du Verseau se lève; temps venteux. Le sept des ides, la constellation de Callisto se couche, les vents *Favonii* commencent à souffler. Le six, temps venteux. Le trois, vent d'est. Pendant ces jours-ci, on nettoie les prés ou les champs dans les climats maritimes, clauds et secs, et on en laisse croître l'herbe pour en tirer du foin. Il faut alors échalasser et lier le reste des vignes auxquelles les froids de l'hiver auront empêché de donner ces façons, de peur que, si l'on tardait davantage à le faire, on n'endommageât leurs boutons qui seraient déjà gros, et qu'on n'arrachât leurs yeux. Il faut aussi achever tant de bêcher les vignes dans les mêmes climats, que de tailler ou de lier les ceeps mariés aux arbres, qui demandent tantôt plus tantôt moins de façons. Il faut ensuite faire, entre les nones et les ides, des pépinières d'arbres à fruits, et transférer des pépinières dans leurs fosses les jeunes arbres qui seront bons à être plantés. Il faut aussi terminer alors les façons au *pastinum*, que l'on aura commencées dans le mois de décembre ou de janvier, et planter les vignes. Or, pour façonner au *pastinum* un *jagerum* de terrain, il faut quatre-vingts journées, si on en fouille le sol à la profondeur de trois pieds; cinquante, si on ne le fouille qu'à celle de deux pieds et demi; ou quarante, si on le fouille au hoyau à deux pieds de profondeur. Au reste, cette dernière mesure est la moindre de celles que l'on pourra donner au labour au *pastinum*, quand il s'agira d'un terrain sec dans lequel on voudra planter des arbrisseaux : car si l'on se propose de n'y mettre que des plantes potagères, une profondeur d'un pied et demi pourra être

capient. Vineæ, quæ sunt palatæ et ligatæ, recte jam fodiantur. Surenis, qui primam florem afferunt, statim circa idus inserendi sunt, ut cerasorum, tuborum, amygdalarum, persicorumque. Reticis vel etiam palis conficiendis, idoneum tempus est. Nec minus in aditicia succidere arborum convenit. Sed utraque melius sunt hinc de cæteris ad vigesima usque in trigesimam : quoniam omnis materia sine cæsa judicatur carie non infestari. Palos una opera credere et exputatos acere centum numero potest : reticis autem quæneas, sive oleagineas findere, et dedolatis utraque parte exanare numero sexaginta. Item ad lubricationem vespertinum palos decem vel reticis quinque concutere, totidemque per antequam lubricationem. Materies si roborea est, ab uno fabro dolari ad unguem per quadrata debet pedum xvi : hanc erit velis una. Pinos autem v et xx pedum æque ab uno expeditur, quæ et ipsa velis dictum : nec minus idem et flavinus pedum xxx ; cupressus autem pedum xl : tunc etiam sexaginta pedum albes atque populus, singulis operis ad unguem quadrantur, atque omnes hæc mensura similiter velos appellantur. His etiam diebus maturi agni, et reliqui fetus pendunt, nec minus majora quadrupedia characteri signari debent. Cal. Feb. Fidis incipit occidere,

ventus Eurinus, et interdum Auster cum grandine est. in nonas Feb. Fidis tota, et Leo medius occidit. Corus, aut Septentrio, nonnquam Favonius. Nonis Febr. medise partes Aquarii oriantur, ventosa tempestas. vi idus Febr. Callisto sidus occidit; Favonii spirare incipiunt, vi idus Febr. ventosa tempestas. in id. Feb. Enrus; per hosce dies locis maritimis et calulis ac siccis præta vel arva purgantur, et in forum submittantur. Reliquæ partes vinearum propter brumam vel frigora omittæ, nunc palatæ et alligandæ sunt, ne postea tumentes gemmæ laciuntur, et oculi alterantur. Item vinearum fossio iisdem locis peragenda, arborumque sive putatio sive alligatio finienda est, quorum iusta certa esse non possunt. Inter nonas deinde et idus ponantur seminaria faciendæ sunt, et maturæ plantæ de seminariis in seclis transferendæ. Pastinatio quoque, quæ mense Decembri vel Januarii cepta est, jam nunc retardanda, et vilibus conserenda est. Pastinatur autem terreni jagerum ita, ut solum in altitudinem trium pedum d fodiatur operis lxxx : vel in altitudinem dipondii semmissis, operis l : vel ad bipalium, cui est altitudo duorum pedum, operis xl. Hæc tamen in agro siccis surentis conserendis minima pastinationis mensura est. Nam oleibus deponendis possit vel sesquipedalis altitudo sufficere,



vent septentrional. La veille des ides, le vaisseau Argo se lève; vent *Favonius* ou vent de midi, quelquefois d'aquilon. On dispose à propos pendant ces jours-ci les jardins : mais j'en parlerai plus particulièrement dans leur lieu, afin qu'on ne m'impute pas d'avoir passé trop négligemment sur les fonctions du jardinier, en les confondant pour ainsi dire parmi cette bande de travaux que je suis occupé à décrire, ou d'avoir interrompu en ce moment l'ordre des autres genres de culture que j'ai commencée à détailler. Ainsi, le temps qui s'écoule depuis le jour des calendes de mars jusqu'au dix de celles d'avril est un temps excellent pour tailler la vigne, pourvu néanmoins que l'on n'aperçoive pas encore de mouvement dans ses boutons. C'est aussi principalement dans ce temps que l'on prend sur les arbres avec succès des branches qui n'ont point encore commencé à bourgeonner, pour être employées en greffes; comme c'est aussi alors que l'opération de la greffe elle-même est sans contredit la mieux faite, tant sur les vignes que sur les arbres. On préfère encore ce temps-ci pour planter la vigne dans les climats froids et humides; et il est aussi très à propos de déposer alors en terre les cimes des figuiers qui sont déjà garnies de leurs boutons. On sème aussi les blés à merveille pour la seconde fois : une journée suffit pour en semailer trois *modii*. C'est le temps de nettoyer les prés, et d'en interdire l'entrée aux bestiaux dans les pays chauds et secs; il faut même commencer à le faire, comme nous l'avons dit ci-dessus, au mois de janvier : mais dans les pays froids on se contente de laisser croître l'herbe des prés depuis les *Quinquatria*. Il faudra préparer dans ce temps-ci toutes les espèces de fosses dans lesquelles on se propose de mettre du plant en

automne. Si le terrain est commode, un seul homme en fera en une journée quatorze de celles que l'on nomme *quaternarii*, c'est-à-dire, de celles qui ont quatre pieds tant en largeur qu'en longueur, et dix-huit de celles qui en ont trois. Au reste, pour planter des vignes ou des arbres de basse tige, ou fera une tranchée de cent vingt pieds de longueur sur deux pieds de largeur et deux et demi de profondeur, et il ne faudra non plus qu'une journée pour la faire. C'est le temps de bêcher et de façonner les pépinières de rosiers tardifs. Il est à propos de répandre en ce temps-ci de la lie d'huile extraite sans sel, autour des oliviers qui ne se porteront pas bien : il suffira de six *congii* de cette liqueur pour les plus grands arbres, d'une urne pour les arbres moyens, et à proportion pour les autres; ceux même qui se porteront bien n'en deviendront que plus fertiles si on les en arrose. Quelques auteurs ont prétendu que c'était le meilleur temps pour former des pépinières, de même qu'ils ont prescrit de semer alors sur des planches les baies de laurier ou de myrte, et la graine des autres arbustes qui sont toujours verts. Les mêmes auteurs ont aussi été d'avis qu'il fallait planter depuis les ides de février, ou même depuis les calendes de mars, l'*Orthocissus* et le lierre. Le jour des ides de mars, le Scorpion commence à se coucher; il annonce le mauvais temps. Le dix-sept des calendes d'avril, il se couche; froid. Le seize, le soleil entre dans le Bélier; vent *Favonius* ou vent d'aval. Le douze, le Cheval se couche le matin; vent septentrional. Le dix, le Bélier commence à se lever; jour pluvieux; quelquefois il neige. Le neuf et le huit, l'équinoxe du printemps annonce le mauvais temps. Il ne faut pas manquer d'achever, depuis les ides, les opérations dont nous venons de par-

*Prædix idus Martii Argo navis exoritur, Favonius, aut Ausler, interdum Aquilo. His diebus commode instruuntur horti, de quibus suo loco dicam secretius, ne inter hanc quasi turbam operum negligentiam olitoris officia descripsisse videar, aut nunc ordinem reliquarum culturarum ceptum interrupisse. igitur a cal. Martii eximia est vitium putatio usque in decimum calend. Aprilis, si tamen se gemmae nondum movent. Sarcini quoque silentes ad insitionem nunc præcipue utiliter leguntur, et ipsa insitio vitium atque arborum nunc est optima. Frigidis quoque locis et humidis vitium satio nunc præcipua est, sed et ficulnea caecumina jam timentia utilissime deponuntur. Sarritura quoque frumentorum iteratur egregie. Modios tres una opera recte sarrit. Prata purgare, et a pecore defendere jam tempestivum est : locis quidem calidis et siccis etiam [a] mense Januario, ut supra diximus, id fieri debet : nam frigidis vel a Quinquatibus prata recte submittuntur. Scrobes omnis generis, quos eris autumno censiturus, hoc tempore preparare oportebit : eorum quaternarii, hoc est quoqueversus pedum iv, si est commodum terrenum, xiv ab uno sunt; ternarii autem xviii. Cæterum ad deponendas vites, vel non magni in-*

*crementi arbores, sulcus qui sit pedum centum et viginti, latitudine bipedanea, in altitudinem deprimi debet dispono semisse, eumque similiter una opera efficit. Rosarium serotinum perfossum et cultum habere jam tempus est. Oleis laborantibus circum radices amurcam, que salem non habeat, nunc convenit infundere : maximis sex congii, mediocribus arboribus nunc satisfaciunt, cæteris aestimanda erit portio. Sed tamen que nihil vitii habuerint, aliquanto meliores fient, si amurca rigetur insarta. Nonnulli hoc optimum tempus esse seminaris instituentis dixerunt. Tunc etiam baccas lauri et myrti cæterorumque vindium semina in areolas disseminare præceperunt. Orthocissos, et ederas ab idibus Februariis, vel etiam cal. Martiis poni oportere idem censuerunt. Idibus Marsi. Nepa incipit occidere; significat tempestatem. xvii calen. April. Nepa occidit; hiemat. xvi cal. April. Sol in Arietem transitum facit; Favonius, vel Corus. xii calen. April. Equus occidit mare; Septentrionalis venti. x cal. April. Aries incipit exoriri; pluvius dies; interdum nigris. ix et vii calendarum Aprilium, Equinoctium verum tempestatem significat. Ab idibus eadem, quæ supra, utique peragenda sunt, optime autem uliginosa et pingua loca nunc*

ler. On donne aussi pour lors à merveille les premiers labours à la terre dans les lieux humides et gras, et les seconds sur la fin de mars aux guérets qui auront reçu les premiers au mois de janvier. Si en taillant la vigne on a laissé de côté quelques treilles de raisin distingue, ou quelques ceps particuliers maries à des arbres dans les champs ou dans les buissons, il faut sans contredit les tailler avant les calendes d'avril, passé lequel jour cette façon leur serait infructueuse pour être tardive. C'est aussi alors qu'on commence à semer pour la première fois le millet et le panis; cet ensemencement doit être fini vers les ides d'avril. Il faut cinq *sextarii* de chacune de ces graines, pour ensemencer un *jugerum* de terre. En outre, c'est encore le temps de châtrer les bêtes à laine, ainsi que les autres quadrupèdes. On peut effectivement châtrer très-bien tous les bestiaux, dans les pays tempérés, depuis les ides de février jusqu'à celles d'avril; et dans les pays froids, depuis celles de mars jusqu'à celles de mai. Le jour des calendes d'avril, le Scorpion se couche le matin; il annonce le mauvais temps. Le jour des nones, vent *Favonius* ou vent de midi avec de la grêle, et quelquefois des la veille. Le huit des ides, les Pléiades se cachent le soir; quelquefois il fait froid. Le sept, le six et le cinq, les vents de midi et d'Afrique annoncent le mauvais temps.

Le quatre, la Balance commence à se coucher au lever du soleil; elle annonce quelquefois le mauvais temps. La veille des ides, les Hyades se cachent; froid. Il ne faut pas manquer pendant ces jours-ci de bêcher les vignes pour la première fois dans les pays froids, et cette opération doit être terminée avant les ides. Il faut aussi se hâter alors d'achever les opérations qui

auraient dû être faites au mois de mars après l'équinoxe. On entre encore très-bien alors les figuiers et les vignes. On peut arracher les mauvaises herbes des pépinières faites précédemment, comme on peut aussi les bêcher commodément. Il faut laver les brebis de Tarente avec de la saponaire, pour les disposer à la tonte. Le jour des ides d'avril, la Balance se couche, ainsi que je l'ai dit ci-dessus; froid. Le dix-huit des calendes de mai, temps venteux et pluie, quoique ce ne soit pas une règle infallible. Le quinze, le soleil entre dans le Taureau; il annonce la pluie. Le quatorze, les Hyades se cachent le soir; elles annoncent la pluie. Le onze, on est à la moitié du printemps; pluie et quelquefois grêle. Le dix, les Pléiades se lèvent avec le soleil; vent d'Afrique ou de midi, temps humide. Le neuf, la Lyre paraît au commencement de la nuit; elle annonce le mauvais temps. Le quatre, communément vent de midi avec de la pluie. Le trois, la Chevre se lève le matin; vent de midi, quelquefois de la pluie. La veille des calendes, la Canicule se cache le soir; elle annonce le mauvais temps. Nous continuerons pendant ces jours-ci les mêmes opérations que ci-dessus. On peut greffer en écusson ou autrement les oliviers, pourvu qu'ils commencent à quitter leur écorce: on peut également enter en écusson les autres arbres à fruit. Rien n'empêche qu'on n'épampré aussi la vigne pour la première fois, parce que ses yeux, qui ne font que commencer à paraître, peuvent être abattus d'un coup de doigt. Outre cela, si en bêchant les vignes on y a dérangé quelque chose, ou qu'on en ait omis quelque partie par négligence, un vigneron attentif doit y remettre la main, et examiner les jougs qui pourront se trouver rompus

denum proscinduntur: et quæ mense Januario vervæ fecimus, nunc ultima parte Martii sunt iteranda: et si quæ peragunt vitium generosarum, vel si quæ in agris aut vepribus singulares arbores maritate a putatoribus relicte sunt, ante calend. April. utique deputari debent: post quem diem sera et infructuosa sit hujusmodi rerum cura. Milii quoque et paucis hæc prima ratio est, quæ peragi debet circa idus April. utrinque seminis sextarii quini singula jugera occupant. Quinietiam pecus linatim cæteraque quadrupedia tempus idoneum esse castandi. Locis autem tepidis ab idibus Februaris usque in idus April. in locis frigidis ab idibus Martii usque in idus Maias omnia recte pecora castrantur. Cal. Aprilibus Nepæ occidit mane, tempestatem significat. Nones April. Favonius aut Ausus cum grandine, nonnunquam hoc idem prædicat Octavo idus Aprilis Vergiliæ vespere celantur, interdum hiemat. Septimo idus Aprilis, et sexto, et quinto Ausus et Africi tempestatem significant.

Quanto idus Aprilis, sole oriente, Libra oriri incipit, interdum tempestatem significat. Prædic. id. Aprilis Suenle celantur, hiemat. His diebus locis frigidis prima vinearum fossio utique ante idus peragenda est: quæque mense

Martio post confectum æquinoctium fieri debuerunt, nunc denique quæ primum exequenda sunt. Hæc vitesque adhuc recte inseruntur: seminaria, quæ sunt ante facta, runcari, et adhuc commode fodiri possunt. Oves Tarentine radice lunaria lavari debent, ut tonsuræ præparentur. Idibus Aprilibus, ut supra, Libra occidit, hiemat. Decimo octavo calen. Maias ventosa tempestas, et imbres, nec hoc constanter. xv. cal. Maias sol in Taurum transitum facit, pluviam significat. xiv. cal. Maias Suenle se vespere celant; pluviam significat. xi. cal. Maias ver bipantur, pluvia, et nonnunquam grandio. Decimo cal. Maias Vergiliæ cum sole oriuntur, Africi, vel Ausus, dies humidus. Nono cal. Maias prima nocte Fulcra apparet, tempestatem significat. Quarto calen. Maias Ausus fore cum pluvia. Tertio cal. Maias mane Capra exoritur, Austrinus dies, interdum pluvie. Prædic. cal. Maias Canis se vespere celat: tempestatem significat. Per hos dies eadem quæ supra persequemur, possuntque, si jam liberum remittunt, inseri oleæ, vel emplastrari, cæteraque pomiferæ arbores eodem emplastrationis genere inseri. Sed et prima pampinatione recte incutatur, dum prorepentes oculi digito decuti possint. Si qua præterea in vineis aut fossor disturbavit,

pour les raccommoier, ou remettre à leur place les pieux renversés, sans cependant faire tomber les jeunes pampres. Il faut marquer d'une empreinte dans le même temps les bestiaux de la seconde portee. Aux calendes de mai, on prend que le soleil reste pendant deux jours dans le même degre de la Dodécatémore. Le six des nones, l'Hyade se leve avec le soleil; vents septentrionaux. Le cinq, le Centaure paraît entier; il annonce le mauvais temps. Le trois, il annonce la pluie. La veille des nones, le Scorpion se couche à moitié; il annonce le mauvais temps. Le jour des nones, les Pléiades se levont le matin; vent *Favonius*. Le sept des ides, c'est le commencement de l'ete; vent *Favonius* ou vent d'aval, quelquefois même pluie. Le six, les Pléiades paraissent entieres; vent *Favonius* ou vent d'aval, quelquefois aussi pluie. Le trois, la Lyre se leve le matin; elle annonce le mauvais temps. Il faut pendant ces jours ci arracher les mauvaises herbes des terres ensemençees, et commencer la coupe du foin. Un bon ouvrier fauche un *jugerum* de pré à lui seul, et ne lie pas moins de douze cents bottes de quatre livres chaeune. C'est aussi le temps de bêcher le pied des arbres, et de recouvrir ceux qui sont dechaussés: on peut bêcher en une journée le pied de quatre-vingts jeunes arbres, celui de soixante et cinq d'une moyenne grosseur, et celui de cinquante grands arbres. Il faudra pendant ce mois-ci bêcher souvent toutes les pépinières. En général, depuis les calendes de mars jusqu'aux ides de septembre, il faut les bêcher tous les mois, ainsi que les jeunes vignes. On taille les oliviers et on les débarrasse de leur mousse dans le cours des mêmes jours, quand le climat est très-froid et

pluvieux. Au reste, si le pays est tempéré, il faudra répéter cette opération dans deux saisons de l'année, savoir, depuis les ides d'octobre jusqu'à celles de décembre, et ensuite depuis celles de fevrier jusqu'à celles de mars, pourvu eependant que ces arbres ne quittent point alors leur écorce. C'est dans le même mois qu'on peut planter pour le plus tard des boutures d'oliviers dans une pépinière faconnée au *pastinum*: il faudra, lorsqu'elles seront plantées, les enduire de fumier et de cendre mêles ensemble, et les recouvrir de mousse pour empêcher que le soleil ne les fende; mais il vaut mieux faire cette opération à la fin du mois de mars ou au commencement d'avril, ainsi qu'aux autres temps pendant lesquels nous avons ordonné de fournir les pépinières de pieds d'arbres ou de boutures. Le jour des ides de mai, la Lyre se leve le matin; vent de midi ou de sud-sud est, quelquefois temps humide. Le dix-sept des ides enfen le de juin, de même. Le seize et le quinze, vent de sud-sud-est ou de midi, avec de la pluie. Le treize, le soleil entre dans les Gémeaux. Le douze, les Hyades se levont; vent septentrional, et quelquefois vent de midi avec de la pluie. Le onze et le dix, l'Arcure se leve le matin; il annonce le mauvais temps. Le sept et le six, la Chèvre se leve le matin; vents septentrionaux. Depuis les ides jusqu'aux calendes de juin, il faut bêcher pour la seconde fois les anciennes vignes avant qu'elles commencent à fleurir. Il faut aussi les épamprer, ainsi que toutes les autres vignes. Si l'on a soin de le faire souvent, la journée d'un enfant suffira pour en épamprer un *jugerum*. Il y a des pays où l'on tond alors les brebis, et on l'on se fait rendre compte du nombre des bestiaux tant nes que

aut negligentia omisit, diligens vinitor restituere debet, et fracta juga considerate resarcire, aut disceptos palos reponere, ita ne teneros pampinos explantet. Eodem tempore secundi fortis perculos signari oportet. Cal. Maius, hoc bibulo sol unum dicitur tenere particulam. VI nonas Maias Suenla cum sole exoritur, Septentrionales venti. V nonas Maias Centaurus totus apparet, tempestatem significat, IV nonas Maias idem sidus phryum significat. Pridie nonas Maias Nepa medius occidit, tempestatem significat, Nonis Maiis Vergilie exoritur mane, Favonius, VI idus Maias aestas infinium, Favonius, aut Corus, interdum etiam phryia. VI idus Vergilie tota apparet, Favonius, aut Corus, interdum et phryie. Tertio idus Maias Fidis mane ortur, significat tempestatem. Per hos dies runcanda segetes sunt, fenisicia instituenda. Bonus operarius prati jugerum desecat, nec minus mille ducentos manipulos unus alligat, qui sint singuli quadrimarum libarum. Arbores quoque tempus est adaliquatas circumfidere, et operire: una opera novellas circumfidet arbores octingenta, mediocres LXX, magnas quinquaginta. Hoc mense seminaria omnia crebro fodere oportebat. Sed a calendis Martis usque in idus Septembris, omnibus mensibus non solum seminariis, sed etiam novellis vineis danda fossio est. I. fisdem diebus, ubi pragelidum et phryum celum est,

oleo putantur, et emiscantur. Ceterum tepidis regionibus duobus temporibus anni fieri istud oportebat. Primo ab idibus Octobribus usque in idus Decembris, iterum ab idibus Febuariis usque in idus Martias, si tamen arbor librum non remittit. Hoc eodem mense in pastinio seminario novissima positio est olentis talece, campo oportet, cum pauperis, fimo et cinere mistis oblinere, et superponere murem, ne sole findatur, sed hoc opus melius fiet ultima parte mensis Martii, vel prima mensis April, et ceteris temporibus, quibus precipimus seminaria plantis vel ramis consuerere. Idibus Maiis Fidis mane exoritur, Auster, aut Euronotus, interdum dies humidus, XVI calen. Junias idem quod supra. XVI et XV cal. Junias Euronotus vel Auster cum phryia, XIV cal. Jun. sol in Genidius introitum facit, XII calen. Jun. Suenla exoritur; Septentrionales venti, nonnullaqua Auster cum phryia. XI et X calen Junias Aeturus mane occidit, tempestatem significat. VII et VI et V cal. Jun. Capra mane exoritur; Septentrionales venti. Ab idib. usque in calen. Junias veterum vinearum priusquam florere incipiat, iterum fodere oportet, eandemque et ceteras omnes vineas identidem prunare. Quod si saepius feceris, puerilis una opera jugerum vincti pampinabit. Quibusdam regionibus oves nunc toadentur, et pecoris nati aut amissi ratio accipitur. Item

morts. Ceux qui ont semé des lupins dans la vue de fumer les champs, les reversent aussi alors en terre avec la charrue. Le jour des calendes et le quatre des nones de juin, l'Aigle se leve; temps venteux et quelquefois pluvier. Le sept des ides, l'Arcture se couche; vent *Favonius* ou vent d'avai. Le quatre, le Dauphin se leve le soir; vent *Favonius*, quelquefois de la rosce. Si l'on s'est trouvé avoir plus d'ouvrage qu'on n'aura pu en faire, il faut achever pendant ces jours-ci les opérations qui appartiennent à la fin de mai. Il faut aussi recharger la terre au pied de tous les arbres fruitiers que l'on aura beches, de sorte que cette operation soit finie avant le solstice. Outre cela, on donnera le premier ou le second labour à la terre, suivant la qualité du sol ou la température du climat. Si la terre est difficile à labourer, il faut trois journées pour le premier labour d'un *jugerum*, deux pour le second, et une pour le troisième: une journée suffit aussi pour recouvrir de terre la semence jetée dans deux *jugera*. Mais si la terre est aisée à labourer, il suffit de deux journées pour le premier labour d'un *jugerum*, et d'une pour le second: une journée suffit pour recouvrir de terre la semence jetée dans quatre *jugera* (ce qui se fait en formant de larges sillons dans une terre déjà labourée). Il suit de ce calcul qu'on peut aisément semer pendant l'automne, à l'aide d'une seule paire de bœufs, cent cinquante *modii* de froment et cent de légumes, quels qu'ils soient. Il faut pendant les mêmes jours préparer l'aire ou l'on doit battre le blé, et y porter la récolte à mesure qu'elle aura été faite. Il faut aussi reprendre la culture des vignobles, quand on en a une grande quantité. Si l'on est à portée d'avoir du fourrage, on en donnera aux bestiaux avant le

solstice, ou dans ce temps-ci, ou même pendant les quinze jours qui précéderont les calendes de juin. Mais si l'on commence à manquer d'herbages verts, on leur donne depuis ces calendes jusqu'à la fin de l'automne des feuilles d'arbres cueillies exprès. Le jour des ides de juin, la chaleur commence. Le treize des calendes de juillet, le soleil entre dans l'Ecrevisse; il annonce le mauvais temps. Le onze, le Serpenteaire, que les Grecs appellent *ὀφιορροια*, se couche le matin; il annonce le mauvais temps. Le huit, le sept et le six, c'est le solstice; vent *Favonius*, chaleur. Le trois, temps venteux. On continue ces jours-ci les mêmes opérations que ci-dessus. Mais il faut aussi couper la vesse qui doit servir de fourrage avant que les cosses en soient durcies, moissonner l'orge, cueillir les fèves tardives, battre celles qui auront été semées les premières et en serrer avec soin la paille, battre l'orge et serrer toutes les pailles, cueillir les ruches qu'on a dû examiner et saigner de temps en temps, c'est-à-dire tous les neuf et dix jours, depuis les calendes de mai. On ne doit néanmoins récolter les rayons dans ce moment-ci qu'au cas qu'ils soient pleins et recouverts de leurs pellicules; car si la plus grande partie s'en trouve vide, ou qu'elle ne soit point recouverte de cette pellicule, ce sera une preuve qu'ils ne sont pas encore à leur point de maturité, et par conséquent on retardera la récolte du miel. Il y a des personnes dans les provinces d'outre-mer qui sement le sesame ce mois-ci ou le suivant. Le jour des calendes de juillet, vent *Favonius* ou vent de midi, et chaleur. Le quatre des nones, la Couronne se couche le matin. La veille des nones, la moitié de l'Ecrevisse se couche; chaleur. Le huit des ides, la moitié du Capricorne se couche. Le sept, Céphée se leve

qui lupinum stercorandi agri causa sunt, nunc demum atrio subvertit. Cal. Jun. et iv non. Aquila exoritur: tempestas ventosa, et interitum pluvia. An idus Jun. Arcturus occidit; Favonius, aut Corus, iv id. Jun. Delphinus vespere exoritur; Favonius; interitum rotat. His diebus, si opere vaci sumus, eadem, quæ extremo mense Maio, facienda sunt: item omnes arbores fructiferae circumdoscantur negotari delent, ut ante solstitium id opus perfectum sit. Quinetiam pro conditione regionis et culti terra vel proscinditur vel iteratur: eaque, si est id facilius, proscinditur operis tribus, iteratur duobus, locustium una, liantur autem jugera duo opera una. At si facilis est terra, proscinditur jugerum duobus operis, iteratur una, liantur una jugera quatuor, cum in subacta jam terra latrones porce subantur. Quæ ratio colligit, ut per Autumnum facile possint uno jugo fructi observi modii centum quinqueaginta, ceterorumque leguminum modii centum. Eisdem his diebus una tritura preparanda est: ut quoque res deseri auri, in eam conferatur. Vincuntur quoque cultus, quibus major est modus, iteratis esse debet ante solstitium. Paludum, si facultas est, vel nunc vel etiam superfluitus xv diebus, qui faciunt ante calen. Junii, petoci

præberi oportet. A cal. autem Junii, si jam deficit vridis herba, usque in ultimum Autumnum frondem casam proscindimus. Idibus Junius calor incipit. vii calen. Jul. sol introitum in Cancro facit; tempestatem significat. vi calen. Julii Aquilei, qui a Grecis dicitur *ὀφιορροια*, mane occidit, tempestatem significat. Octavo et vii et vi cal. Julii Solstitium, Favonius, et calor. Tertio cal. Jul. ventosa tempestas. His diebus eadem, quæ supra. Sed et vitium in pabulum secare oportet, priusquam silique ejus durentur; ordinem metere; fabam seniliam ducere; fabam maturam conferre, et pabum ejus diligenter recondere, ordinem terere, paleasque omnes recondere; alvos castrare, quas salinde nono quoque ant decimo de cal. Jul. Maias considerare, et curare oportet. Nunc autem si sunt pleni alque operculati favi, deinde sunt: si autem majore parte vacanti, aut sine operculis adperti sunt, nondum esse maturos significatur: ut quoque mellatio est differenda. Quidam in provinciis transmarinis vel huc vel sequente mense sesum sement. Calen. Julii Favonius, vel Austus, et calor. Quarto non. Jul. Corona occidit ergo. Præbe nonas Jul. Cancer medius occidit; calor. Octavo idus Jul. Capricornus medius occidit. Septimo idus Jul. Cephæus vespere exoritur,

le soir; il annonce le mauvais temps. Le six, les *Prodromi* commencent à souffler. On continue ces jours-ci les mêmes opérations que ci-dessus. On bine aussi à merveille dans le même temps les gnicérts qui ont reçu le premier labour, comme on fait très-bien de défricher les bruyères, lorsque la lune est dans son declin. Le jour des ides de juillet, l'Avant-Chien se lève le matin; il annonce le mauvais temps. Le treize des calendes d'août, le soleil entre dans le Lion; vent *Favonius*. Le neuf, la claire étoile que l'on aperçoit dans la poitrine du Lion se lève; quelquefois elle annonce le mauvais temps. Le huit, le Verseau commence à se coucher sensiblement; vent *Favonius* ou vent du midi. Le sept, la Canicule paraît; vapeurs brûlantes. Le six, l'Aigle se lève. Le quatre, les claires étoiles que l'on aperçoit dans la poitrine du Lion se lèvent; quelquefois elles annoncent le mauvais temps. Le trois, l'Aigle se couche; elle annonce le mauvais temps. On fait la moisson pendant ces jours dans les pays tempérés et maritimes; et dans l'espace des trente jours qui suivent la récolte, on ramasse, pour le mettre en tas, le chaume que l'on aurait laissé sur terre en coupant les épis. Il faut une journée pour scier un *jugurum* de chaume. Des qu'on l'aura enlevé hors du champ, on bêchera, sans attendre que la trop grande ardeur du soleil brûle les terres qui auront été moissonnées, le pied de tous les arbres qui s'y trouveront, et on les rechauffera. Ceux qui se disposent à faire des semences considérables doivent aussi bîner alors les terres. Quant à ce qui concerne la fouille et la culture des jeunes vignes, j'ai déjà répété souvent qu'il ne falloit laisser passer aucun mois jusqu'à l'équinoxe d'automne, sans s'en occuper. On se

rappellera de cueillir des feuilles pour les bestiaux avant le lever du jour et après sa chute, tant à présent que pendant le mois d'août. Il faut éviter de bêcher les vignes, quelles qu'elles soient, pendant la chaleur, et avoir l'attention de ne le faire que le matin jusqu'à la troisième heure du jour, et depuis la dixième jusqu'au crépuscule. Il y a des pays, tels que la Cilicie et la Pamphylie, où l'on sème le sésame dans ce mois-ci. Pour ce qui est des contrées humides de l'Italie, on peut l'y semer à la fin du mois de juin. En outre, c'est le temps de suspendre des figes sauvages aux figuiers, précaution que quelques personnes croient nécessaire pour empêcher que leur fruit ne tombe, et pour le faire parvenir plus tôt à sa maturité. Le jour des calendes d'août, vents étésiens. La veille des nones, le Lion se lève à moitié, il annonce le mauvais temps. Le sept des ides, la moitié du Verseau se couche; temps brûlant et nébuleux. La veille des ides, la Lyre se couche le matin, et l'automne commence. On continue ces jours-ci les mêmes opérations que ci-dessus. Il y a cependant quelques endroits où l'on récolte les rayons; mais s'ils ne sont pas pleins de miel, ni recouverts de leur pellicule, il faut en différer la récolte jusqu'au mois d'octobre. Le jour des ides d'août, le coucher du Dauphin annonce le mauvais temps. Le dix-neuf des calendes de septembre, son coucher, qui se fait le matin, annonce le mauvais temps. Le treize, le soleil entre dans la Vierge; il annonce le mauvais temps, tant pour ce jour-là que pour le suivant; quelquefois aussi il tonne. Ce même jour, la Lyre se couche. Le dix, elle amène communément le mauvais temps et de la pluie. Le sept, le Vendangeur se lève le matin, et l'Arcture commence à se

tempestatem significat. Sexto id. Jul. Prodromi flare incipiunt. His diebus eadem que supra. Sed et proscissum vervacum optime nunc iteratur, et silvestris ager decrescente Luna utilissime extirpatur. Idibus Julius Procyon exoritur mane, tempestatem significat. Tertiodecimo cal. Augustus Sol in Leonem transiit facit; Favonius. [Nono calendis Augustus Leonis in pectore clara stella exoritur. Interdum tempestatem significat.] Octavo athen. Augustus Aquarius incipit occidere (clare); Favonius, vel Auster. Septimo cal. Augustus Canicula apparet; caligo astuosa. Sexto cal. Augustus Aquila exoritur. Quarto calendis Augustus Leonis in pectore clara stella exoritur; interdum tempestatem significat. Tertio calen. Augustus Aquila occidit; significat tempestatem. His diebus locis temperatis et maritimis messis conficitur, et intra dies triginta quam deserta est, stramenta precisa in acervum congeriuntur. Jugerum stramentorum opera una desecat, quibus remotis priusquam sol acrior exurat terram, omnes arbores, que fuerant in segete, circumfodere et adolueri oportet. Item quibus magna sementis preparatur, nunc debent iterare. Nam de foliendis colendisve novellis vineis, sapient (jam) dixi nullum esse mensem omittendum, donec autumnale æquinoctium conficiatur. Meminisse autem oportet, ut per hos et Augusti mensis dies autelu-

canis et vespertinus temporibus frondem pecudibus cada-mus. Item quascunque vincas culturi sumus, ne per astum, sed mane usque in tertium, et a decima usque in crepusculum fodiamus. Quibusdam regionibus, sicut in Cilicia et Pamphylia, hoc mense sesama semuntur; Italia autem regionibus humidis possunt ultimo mense Junio seri. Quinctiam tempus est ficulneis arboribus caprificum suspendere; quod quidam existimant idcirco fieri debere, ne fructus decedat, et ut celerius ad maturitatem perveniat. Calen. Augustus Etesie. Prædie noni. Augusti Leo medius exoritur, tempestatem significat. vii id. Augusti Aquarius occidit medius, nebulosus aestus. Prædie idus Aug. Fidis occidit mane, et Autumnus incipit. His diebus eadem que supra. Nonnullis tamen locis favi demittuntur; qui si non sunt melle repleti, nec operculati, differenda est in mensem Octob. mellatio. Idibus Augustis Delphini occasus tempestatem significat. xix calen. Septemb. eisdem sideris matutinis occasus tempestatem significat. xiii cal. Septemb. sol in Virginem transiit facit. Hoc et sequenti die tempestatem significat, interdum et tonat. Hoc eodem die Fidis occidit. Decimo cal. Septemb. ex eodem sidere tempestas plerumque oritur, et pluvia. vi cal. Septemb. Vendemiator exoritur mane, et Arcturus incipit occidere; interdum pluvia. iii cal. Septemb. humeri Virgionis



coucher; quelquefois il pleut. Le trois, les épaules de la Vierge se lèvent; les vents étésiens cessent de souffler, et quelquefois il fait froid. La veille des calendes, Andromède se lève le soir; quelquefois il fait froid. On ente ces jours-ci les figuiers en écusson : c'est ce que l'on appelle *emplastratio*. On aurait pu le faire également et même plus commodément dans le mois précédent, après les ides de juillet, temps auquel certaines personnes entent aussi en écusson d'autres arbres. On fait la vendange en quelques endroits, comme, par exemple, dans les contrées maritimes de la Bétique et dans l'Afrique. Quant aux contrées qui sont plus froides que celles-là, on y pulvérise la terre par l'opération que les paysans appellent *occatio*, c'est-à-dire, en cassant dans les vignobles toutes les mottes de terre, pour les réduire en poudre. Avant de pulvériser la terre dans les vignobles, si les ceps en sont très-fluets, ou qu'il y en ait peu, on y jette dans le même temps trois ou quatre *modii* de lupins par *jugerum*, après quoi on les herse, et lorsqu'ils sont venus ou les reverse en terre à la première fouille que l'on donne aux vignes, ce qui leur procure un assez bon fumier. Lorsque la température du climat est pluvieuse, comme il arrive dans les terroirs de l'Italie voisins des villes, bien des personnes dépouillent aussi alors les ceps de leurs pampres, afin que le fruit n'éprouve point de difficulté à mûrir, et que les pluies ne le pourrissent point. Dans les contrées plus chaudes au contraire, telles que les provinces que j'ai nommées ci-dessus, on ombrage les grappes à l'approche de la vendange, soit avec de la paille, soit avec d'autres matières propres à les couvrir, pour empêcher que les vents ou la chaleur ne les dessèchent. C'est encore le temps de faire du raisin sec, ainsi

que des figues sèches. Nous donnerons en son lieu, lorsque nous parlerons des fonctions de la métayère, la manière de faire sécher les fruits au soleil. On fera bien aussi d'arracher au mois d'août la fougère et la lèche partout où il s'en trouvera, quoiqu'il vaille encore mieux le faire vers les ides de juillet, avant le lever de la Canicule. Le jour des calendes de septembre, chaleur. Le quatre des nones, le Poisson meridional achève de se coucher; chaleur. Le jour des nones, l'Arcture se lève; vent *Favonius* ou vent d'aval. Le sept des ides, le Poisson septentrional achève de se coucher et la Chèvre se lève; elle annonce le mauvais temps. Le trois, vent *Favonius* ou vent d'Afrique; la moitié de la Vierge se lève. On fait commodément pendant ces jours-ci la vendange dans les contrées maritimes et chaudes, ainsi que les autres opérations que nous avons détaillées ci-dessus. Les seconds labours doivent aussi être achevés, au cas que les premiers aient été faits tard : car s'ils ont été faits de bonne heure, il faudra faire à présent les troisièmes. C'est aussi dans ce temps-ci que ceux qui sont dans l'usage de frelater le vin préparent à cet effet de l'eau de mer, en la faisant cuire chez eux : je donnerai la méthode de cette préparation, lorsque j'entrerai dans le détail des fonctions de la métayère. Le jour des ides de septembre, le mauvais temps est quelquefois annoncé par la constellation de la Baleine. Le quinze des calendes d'octobre, l'Arcture se lève; vent *Favonius* ou vent d'Afrique; quelquefois vent d'est, que quelques personnes appellent *Vulturius*. Le quatorze, l'épi de la Vierge se lève; vent *Favonius* ou vent d'aval. Le treize, le soleil entre dans la Balance; la Coupe paraît le matin. Le onze, les Poissons se couchent le matin; le Bélier

exoritur : Ltesie desinunt flare, et interdum hiemat. Pridie cal. Septemb. Andromeda vesperi exoritur; interdum hiemat. His quidem diebus arbores flicorum inoculantur; quod genus insitionis emplastratio vocatur. Idque hec vel commodius facere superiore mense post idus Jul. quo tempore etiam aliam arborum nonnulli emplastrationem faciunt. Quibusdam locis, ut in Bætica maritimis regionibus, et in Africa vindemia conflictur. Sed frigidioribus regionibus pulverationem faciunt, quam vocant rustici occationem, cum omnis gleba in vineis refringitur, et resolvitur in pulverem. Hoc eodem tempore prius quam vinee pulverentur, si periculis esset terra, vel rara ipsa vitis, lupini modii tres vel quatuor in singula jugera sparguntur, et ita inoculantur; qui, cum fruticaverint, primum fossione conversi satis bonum stercore vineis præbent. Multi etiam, si pluvius est status cæli, sicut suburbana regione Italiæ, pampinis vitem spoliant, ut peregrini fructus possint, nec putrescere imbribus. At e contrario locis calidioribus, ut modo nominatis provinciis, circa vindemiam adumbrantur vel stramentis vel alius leguminis uva, ne ventis aut calidioribus exarescant. Hoc idem tempus est aridis visis flicisque conficiendis, de quibus quemadmo-

dum passè fiant, suo loco dicemus, cum villicæ persequemur officia. Filix quoque aut carex, ubi nunquam nascitur, Augusto mense recte extrahatur, melius tamen circa idus Julias ante Caniculæ exortum. Calend. Septembribus calor. Quarto nonas Septemb. Piscis anstrinus desinit occidere, calor. Non. Septemb. Arcturus exoritur, Favonius, vel Corus, vii idus Septemb. Piscis aquilonis desinit occidere, et Capra exoritur, tempestatem significat. Tertio idus Septembris Favonius aut Africus, Virgo media exoritur. His diebus locis maritimis et calidis vindemia et cætera, que supra scripta sunt, commodè administrantur. Iteratio quoque arationis peracta esse debet, si serius terra proscissa est. Sin autem ceterum, etiam tertiatum solum esse convenit. Hoc etiam tempore qui consueverunt vina condire, aquam marinam præparant, et advertant decoquant : de qua conficienda, cum villicæ officia exequant, præcipiam. Id. Sept. ex pristino sidere nonnunquam tempestatem significat. V. cal. Oct. Arcturus exoritur; Favonius, aut Africus, interdum Lurus, quem quidam Vulturium appellant. xiv cal. Oct. spica Virginis exoritur; Favonius, aut Corus. xii cal. Octob. sol in Libram transitum facit, Crater matutino tempore apparet. xi cal.

commence aussi à se coucher ; vent *Faronius* ou vent d'aval, et quelquefois de midi, avec des pluies. Le dix, le vaisseau *Argo* se couche ; il annonce le mauvais temps ; quelquefois même la pluie. Le neuf, le Centaure commence à se lever le matin ; il annonce le mauvais temps, quelquefois la pluie. Le huit, le sept et le six, l'équinoxe d'automne annonce la pluie. Le cinq, les Chevreux se lèvent ; vent *Faronius*, et quelquefois vent de midi avec de la pluie. Le quatre, la Vierge achève de se lever ; elle annonce le mauvais temps. On fait pendant ces jours-ci la vendange dans plusieurs pays. Il y a différents avis sur le temps à choisir pour cette opération. Les uns ont cru qu'il en était temps quand ils voyaient une partie des grappes s'amollir ; d'autres, lorsqu'ils les voyaient colorées et transparentes ; quelques-uns même attendaient qu'ils vissent tomber les pampres et les feuilles. Mais tous ces signes sont trompeurs, parce que l'excessive chaleur du soleil ou de l'année peut donner lieu à ces différents accidents, sans que le raisin soit mûr. C'est pourquoi quelques personnes se sont avisées de goûter le raisin, pour juger à sa saveur, selon qu'elle était aigre ou douce, s'il était temps de faire la vendange. Mais cette épreuve est encore elle-même sujette à tromper quelquefois, parce qu'il y a tel raisin qui ne devient jamais doux, vu sa trop grande âpreté. Il est donc à propos, et c'est ce que nous pratiquons nous-mêmes, d'examiner la maturité naturelle du raisin même : or on la reconnaît aux pépins qui sont cachés dans les grains de raisin, lorsqu'en les faisant sortir au dehors on s'aperçoit qu'ils sont tachés, et qu'il s'en trouve même déjà quelques-uns qui sont presque noirs. En effet,

il n'y a rien autre chose qui puisse colorer le pépin que la maturité de la nature, puisqu'étant caché au centre des grains, il est à l'abri tant de lardeur du soleil que des vents, et que son humidité l'empêche de se cuire ou de se tacher, à moins que ce ne soit naturellement. Que le metayer sache donc que des qu'il se sera assuré de ce fait, il doit faire la vendange. Mais avant de commencer à cueillir le raisin, il faudra qu'il ait préparé des le mois précédent (si faire se peut) toutes les choses dont il aura besoin ; sinon, qu'il ait au moins quinze jours d'avance enduit de poix en partie, en partie nettoyé, rincé soigneusement avec de l'eau de mer ou avec de l'eau salée, et bien séché les futailles ainsi que leurs couvercles, les couloirs et les autres instruments sans lesquels on ne peut pas bien faire le moût ; qu'il ait rincé et lavé avec soin, et, si le cas l'exige, enduit de poix les pressoirs et les cuves ; qu'il ait préparé, afin de l'avoir sous sa main, le bois à brûler nécessaire pour faire cuire le vin jusqu'à diminution de moitié ou des deux tiers ; et qu'il ait mis en réserve longtemps d'avance le sel et les parfums qu'on a coutume d'employer pour friter le vin. Il ne faut pas néanmoins que ces soins le détournent tout à fait des autres parties de la culture ; car on fait encore pendant ces jours-ci dans les lieux secs des planches de raves et de navets, comme on sème aussi à présent les herbages que l'on coupe avant qu'ils soient mûrs, pour servir de ressource aux bestiaux pendant l'hiver, ainsi que la *siliqua*, à laquelle les gens de campagne donnent le nom de fenugrec, et la vesce destinée à servir de fourrage. C'est encore alors qu'il faut semer le plus de lupins, d'autant que quelques personnes

Oct. Pisces occidunt mane, item Aries occidere incipit ; Favonius aut Corus, interdum Austus cum imbribus, x cal. Octob. Argo navis occidit ; tempestatem significat, interdum etiam pluviam. Nono cal. Octob. Centaurus incipit mane oriri ; tempestatem significat, interdum et pluviam. Octavo cal. Octob. et septimo et sexto Epimorctium autumnale pluviam significat. Quinto cal. Oct. Hadri exoritur ; Favonius, nonnunquam Austus cum pluvia. Quarto cal. Octob. Virgo de-sinit oriri ; tempestatem significat. His diebus vindemie pluribus regionibus fiunt, quarum maturitatem alii aliter interpretati sunt. Quidam cum vidissent partem aliquam uvarum virescere, crediderunt tempestivam esse vindemiam : quidam cum coloratas et perlucidas uvas animadvertissent : nonnulli etiam cum pampinos ac folia decidere considerassent. Que omnia fallacia sunt : quoniam immaturis uvis eadem omnia possunt accidere, propter intemperiem solis aut anni. Hæc nonnulli gustu explorare maturitatem tentaverunt, ut sive dulcis esset sapor uvæ, sive acidus, probe astimarent. Sed et hæc ipsa res habet aliquam fallaciam. Nam quedam genera uvarum non primum dulcescunt capimur propter austeritatem nimiam. Hæc optimam est (quod nos facimus) ipsam naturalem contemplari maturitatem. Naturalis au-

tem maturitas est, si cum expresseris vinacea, quæ acinis celantur, jam infusata, et nonnulla propemodum nigra fuerint. Nam colorem nulla res vinacea potest afferre, nisi nature maturitas, præsertim cum in media parte acinorum sint, et a sole astutæ, et a ventis profragantur, humoreque ipse non patitur ea percipere, aut infusari, nisi sapienter natura. Hæc igitur cum exploratum habuerit villicus, sciet vindemiam sibi esse faciendam. Sed antequam fructum cogere incipiat, cuncta preparanda erunt superiore (si fieri possit) mense : si minus, certe ut ante quindecim dies dolia partim picata, partim defricata et diligenter lota marina, vel aqua salsa et recte siccata ; tum et opercula colaqueat cætera, sine quibus probe confici mustum non potest ; torcularia vero, et fora diligenter emundata lotaque, et si res ita exegerit, picata ; præparataque habeat ligna, quibus defrutum et sapa decoquat. Tum etiam salern atque odoramenta, quibus condire vinum consueverit, multo ante reposita esse oportet. Nec tamen hæc omnia lotum avocet cum a cætera ruris cultura. Nam et napina itemque rapine sicaneis locis per hos dies fiunt. Farrago ordeacea quoque, pecori futura per hiemem præsidio, itemque siliqua, quod rustici forum gratum vancant, nec minus in pabulum vicia nunc debemus conseritare.

sont d'avis qu'il faut les porter dans les champs, pour y être semés au sortir même de l'aire. C'est dans le même temps que l'on moissonne le millet et le panis, et que l'on sème les haricots destinés à être mangés; car il vaut mieux mettre en terre à la fin d'octobre, vers les calendes de novembre, ceux qu'on réserve pour être employés aux semailles. C'est pourquoi, comme ces dernières opérations doivent être faites dans les champs par le métayer lui-même, il pourra confier à la métayère le soin de celles qui peuvent être faites dans l'intérieur de la métairie, de façon néanmoins qu'il se réserve le soin d'examiner par ses propres yeux si elles auront été bien faites. Le jour des calendes d'octobre et le six des nones annoncent quelquefois le mauvais temps. Le quatre des nones, le Charretier se couche le matin, et la Vierge achève de se coucher, ce qui annonce quelquefois le mauvais temps. Le trois, la Couronne commence à se lever; elle annonce le mauvais temps. La veille des nones, les Chevreux se lèvent le soir, la moitié du Bélier se couche: vent d'aquilon. Le huit des ides, la claire étoile de la Couronne se lève. Le six, les Pléiades se lèvent le soir: vent *Favonius*, et quelquefois vent d'Afrique avec de la pluie. Le trois et la veille des ides, la Couronne se lève entière le matin; vent de midi, froid et quelquefois pluie. On a coutume de faire pendant ces jours-ci, dans les pays froids, la vendange et les autres opérations détaillées ci-dessus. On sème aussi dans les mêmes pays les blés des premières semailles, et surtout l'*adonum*. Il est aussi très-bon de semer alors le froment dans les lieux ombragés. Mais

puisque nous faisons mention des semailles, il ne sera pas hors de propos de déterminer la quantité de semences en tout genre qu'il faudra pour un *jugerum* de terre. On prendra donc quatre ou cinq *modii* de froment, neuf ou dix d'*adonum*, cinq ou six d'orge, quatre ou cinq *sextarii* de millet ou de panis, huit ou dix *modii* de lupins, quatre de haricots, trois ou quatre de pois, six de fèves, un de lentilles ou tant soit peu plus, neuf ou dix de graines de lin, trois ou quatre de gesse, deux ou trois de pois chiches, quatre ou cinq *sextarii* de sesame, sept ou huit *modii* de vesce si on la destine à servir de fourrage, et cinq ou six si on la destine aux semailles; quatre ou cinq d'ers, sept ou huit d'orge si on doit le couper en herbe, et six de fougère. Il faut semer un *cyathus* de graine d'herbe de Médie par *jugerum*, sur de petites planches longues de dix pieds et larges de cinq. On met six grains de chanvre dans un pied carré de terre. Le jour des ides d'octobre et les deux jours suivants, quelquefois mauvais temps et souvent de la rosée. Le treize des calendes de novembre, le soleil entre dans le Scorpion; ce jour et le suivant, les Pléiades commencent à se coucher au lever du soleil; elles annoncent le mauvais temps. Le onze, la queue du Taureau se couche; vent de midi, quelquefois pluie. Le huit, le Centaure achève de se lever le matin; il annonce le mauvais temps. Le sept, le front du Scorpion se lève; il annonce le mauvais temps. Le cinq, les Pléiades se couchent; l'hiver se fait sentir par le froid et par la gelée: le quatre, l'Arcure se couche le soir; jour venteux. Le trois et la veille des calendes

Tumetian lupini hæc erit præcipua satio, quem quidam vel ab area protinus in agrum deleriri putant oportere. Milium et panicum hoc tempore demittitur, quo fascelus ad eam scribitur. Nam ad percipiendum semen ultima parte Octobris circa calendas Novembres melius obritur. Quare cum hæc cuncta in agris exequi debeat, possit eorum curam, quæ intra villam facienda sunt, villicæ delegare: ita tamen, ut ipse consideret an recte facta sint. cæd. Octobris, et sexto non. interdum tempestatem significat. Quarto non. Octobris Amiga occidit nam, Virgo desinit occidere; significat nonnunquam tempestatem. Tertio non. Octobris Corona incipit exoriri, significat tempestatem. Prædie non. Octobris Hadri oriuntur vespere; Aries medius occidit; Aquilo. Octavo id. Octobris Corona clata stella exoritur. Sexto id. Octobris Vergilia exoritur vespere; Favonius, et interdum Atrius cum phivia.

Tertio et prædie idus Octobris Corona tota mane exoritur, Auster Iubertus, et nonnunquam phivia. Per hos dies frigidis regionibus vindemia, et cætera, quæ supra scripta sunt, fieri solent, iisdemque regionibus tummenta matura sentiuntur, et præcipue far adonum. Locis etiam opacis triticum nunc recte scribitur. Et quoniam sementis mentionem fecimus, non tempestatem quantum cupissus seminis jugerum agri recipiat referemus. Jugerum agri recipit titulo modios, quatuor vel quinque, faris adonem modios

novem vel decem, ordeum modios quinque vel sex, milium vel panicum sextarios quatuor vel quinque, lupini montes octo vel decem, fascoli modios quatuor, pisi modios tres vel quatuor, fabæ modios sex, lentis modium unum vel paulo amplius, lini seminis modios novem vel decem, cicercule modios tres vel quatuor, cicoris modios duos vel tres, sesami sextarios quatuor vel quinque, vicie palustris modios septem vel octo, vicie seminis modios quinque vel sex, ervi modios quatuor vel quinque, farraonis oleaceæ modios septem vel octo, silique modios sex, medicæ singulos cyathos serere oportet in areolis longis pedum duorum, latris pedum quinque. Cannabis grana sex in pede quadrato ponuntur. Idibus Octobris et sequenti Iadno interdum tempestatem, nonnunquam torat. Quarto et decimo calendas Novembres sol in Scorpionem transiit. Tertiodecimo et duodecimo calendas Novembres solis exortu Vergilia incipiunt occidere; tempestatem significat. Undecimo calendas Novembres Tauri canda occidit; Auster, interdum phivia. Octavo calendas Novembres Centaurus exoritur mane desinit; tempestatem significat. Septimo calendas Novembres Neque trons exoritur; tempestatem significat. Quinto calendas Novembres Vergilia occidunt; hæmat cum frigore et gelidit. Quarto calendas Novembres Arcturus vespere occidit; ventosus dies. Tertio calendas et prædie Novembres Cassiope incipit occidere; tempestatem significat. Per

de novembre, Cassiope commence à se coucher; elle annonce le mauvais temps. On met très-bien en terre pendant ces jours-ci toutes les plantes qui sont dans le eas d'être transférées, ainsi que les arbrisseaux de toutes les espèces. On marie aussi très-bien les ormes avec la vigne, et on propage également bien les cepseux-mêmes, tant dans les plants d'arbres mariés à des vignes que dans les vignobles. C'est le temps d'arracher les mauvaises herbes des pépinières et de les bêcher, de déchausser les arbres et les vignes et de les tailler; enfin de tailler les ceps mariés à des arbres. Il faut aussi tailler les arbres des pépinières qui n'auront pas été effeuillés dans le temps convenable, ainsi que les petits figuiers qui sont en pépinières, et les réduire à un seul jet, quoiqu'il eût mieux valu les effeuiller pendant leur jeunesse, dans le temps de la pousse. Mais s'il est nécessaire en agriculture que toutes les opérations soient faites avec célérité, cela est encore plus nécessaire à l'égard des semailles. Aussi les agriculteurs ont-ils un vieux proverbe qui dit que les semailles faites à temps trompent souvent leur attente, mais que celles qui sont faites trop tard ne la trompent point, parce qu'elles ne réussissent jamais. Nous prescrivons donc en général de commencer par ensemercer les lieux naturellement froids, et de finir par les plus chauds. On dit que la vesce et les fèves fument les terres : pour le lupin, il ne les fume point, à moins qu'on ne le reverse en terre pendant qu'il est en fleurs; mais, d'un autre côté, il n'y a pas de graine que les ouvriers puissent semer ou serrer avec plus de facilité que celle-là dans les moments où ils n'ont rien à faire, puisqu'on peut la semer des les premiers temps des semailles avant toutes les autres, et qu'on la peut recueillir dans les derniers temps, après que tous les fruits de la terre sont

recueillis. Les semailles faites, il faut herser le grain que l'on aura jeté en terre. Trois journées suffiront tant pour herser deux *jugera* de terre, que pour déchausser les arbres qui s'y trouveront. Quoique les anciens aient voulu que l'on ne mît qu'une journée à sareler et à herser un *jugerum* de terre, je n'oserais pas assurer qu'on pût en venir aisément à bout. Il faut dans le même temps nettoyer les fosses et les ruisseaux, et faire des rigoles et des tranchées pour favoriser l'écoulement des eaux. On fera bien de donner aux bœufs, dans ces temps-ci, des feuilles de frêne si l'on en a; sinon, des feuilles de figuier sauvage; et au défaut des unes et des autres, des feuilles d'yeuse. Il n'est pas non plus inutile de leur donner un *modus* de gland par paire de bœufs, pourvu qu'on leur en donne pendant trente jours de suite, ni plus ni moins, de peur qu'ils ne tombent malades; d'autant que si on leur en donnait pendant un moindre espace de temps, ils deviendraient galeux au printemps, comme l'assure Hyginus. Mais, avant de leur donner le gland, il faut le mêler avec de la paille. C'est encore dans ce temps-ci que si l'on veut former une forêt *barbarica*, c'est-à-dire une forêt qui soit composée d'arbres de différentes espèces, on peut très-bien semer les glands, ainsi que les autres semences dont elle doit éclore. Il faut aussi cueillir à présent les olives dont on veut faire de l'huile verte. La meilleure se fait avec celles qui sont tournées, et qui commencent à noircir; car on ne doit faire de l'huile acerbe qu'avec des olives blanches. Le jour des calendes de novembre et le lendemain, la tête du Taureau se couche, ce qui annonce la pluie; le trois des nones, la Lyre se lève le matin; froid et pluie. Le huit des ides, elle se lève en entier; vent *Favonius*, froid. Le sept, la claire étoile du Scorpion se lève; elle

has dies quæcumque semina differri debent, arbusculæque omnis generis recte ponuntur. Umi quoque vitibus recte maritantiur, ipsæque vites in arbutis et vineis commode propagantur. Seminaria runcare et fodere tempus est, tum etiam arbores ablaquare, nec minus vineas, easdemque putare, itenque in arbutis vitem deputare. Seminaria, quæ suo tempore pampinata non sunt, arbusculæque ficorum in seminariis putari, et ad singulos stillos redigi debent : quæ tamen melius dum teneræ sunt, per germinationem pampinantur. Sed cum omnia in agricultura strenue faciendâ sint, tum maxime sementis. Vetus est agricolarum proverbium, Maturam sationem sepe decipere solere, seram nunquam, quin mala sit. Itaque in totum præcipimus : ut quisque natura locus frigidus erit, is primus conservatur : ut quisque calidus, novissimus. Vicia et faba stercorare agrum dicuntur. Lupinum nisi in flore verteris, nihil agrum stercoraveris. Sed nec ulla res magis vacuis operariis aut seritur, aut conditur. Nam et primis temporibus ante aliam sementem potest id obiri, et novissimis post coactos fructus tolli. Sementi facta inoccare oportet, quod sparseris. Duo jugera tres

operæ commode occubunt, arboresque quæ intererunt, ablaqueantur; quamvis antiqui singulis operis singula jugera sarriri et occari velint : quod an recte fieri possit, affirmare non ausim. Eodem tempore fossas rivosque purgare, et elices siluloseque aquarios facere convenit. Iisdem temporibus si sit, fraxineam; si minus, orneam; si nec hæc sit, liguleam frondem bulbus recte præbeamus. Glandis quoque non inutile est singulis jugis modios singulos dare : nec tamen amplius, ne laborent, nec minus diebus xxx præberis. Nam si paucioribus diebus detur, ut ait Hyginus, per ver scabiosi hoves sunt. Gans autem paleis immiscenda est, atque ita bulbus apponenda. Tum etiam silvam si quis barbaricam, id est consensimam velit facere, recte conseret glandibus et cæteris seminibus. Tum et olea destingenda est, ex qua velis viride oleum efflicere; quod fit optimum ex varia oliva, cum incipit nigrescere. Nam acerbum nisi ex alba olea fieri non debet. Calen. Novembribus et postriede caput Tauri occidit; phuviam significat. non. Novembris Fidicula mane exoritur; hiemat, et pluit. viii idus Novembris idem sidus totum exoritur; Auster vel Favonius; hiemat. vii idus

annonce le mauvais temps; froid ou vent d'est, quelquefois rosée. Le six, les Pléiades se couchent le matin; elles annoncent le mauvais temps; froid. Le cinq, c'est le commencement de l'hiver; vent de midi ou d'est, quelquefois rosée. On peut encore, absolument parlant, finir, pendant les jours qui s'écouleront jusqu'aux ides, ce que l'on n'aura pas pu achever le mois précédent: mais voici des opérations particulières qu'il y aura à faire. Il faudra jeter sur terre en un seul jour, lequel jour sera celui même de la pleine lune ou le précédent, la quantité de fèves que l'on voudra semer, quoiqu'on pourrait remettre à une autre époque le soin de les recouvrir de terre, pourvu néanmoins qu'on les garantisse contre l'avidité des oiseaux et des bestiaux. On fera aussi en sorte, pourvu que le cours de la lune ne s'y oppose pas, qu'elles soient hersées avant les ides de novembre, après avoir été semées dans un terrain qui soit neuf et très-gras, ou du moins très-fume. Il suffira de se pourvoir de dix-huit *velas* de fumier par *jugerum*. Or le *velis* de fumier contenant quatre-vingts *modii*, on en peut conclure qu'il faut répandre cinq *modii* de fumier sur un espace de dix pieds de terrain en tous sens. On voit par ce calcul qu'il n'en faudra que mille quatre cent quarante *modii* pour un *jugerum* entier. Il faut aussi déchausser à présent les oliviers; et s'ils sont peu fertiles, ou que les feuillages de leurs cimes soient desséchés, on repardra, au pied de ceux de ces arbres qui seront plus forts, quatre *modii* de erottin de chevre; et de même au pied des autres, à proportion de leur grandeur. Il faut dans le même temps déchausser les vignes, et verser au pied de chaque

cep la valeur d'un *sextarius* de fiente de pigeon, ou un  *congius* d'urine d'homme, ou enfin quatre *sextarii* de telle autre espèce de fumier que ce soit. Deux journées suffiront pour déchausser un *jugerum* de vignes, dont les ceps seront plantés à six pieds de distance l'un de l'autre. Le jour des ides de novembre, temps incertain, quoique le plus souvent beau. Le dix-sept des calendes de décembre, vent d'aquilon, quelquefois de midi avec de la pluie. Le seize, la Lyre se lève le matin; vent de midi, quelquefois d'aquilon très-violent. Le quinze, vent d'aquilon; quelquefois de midi avec de la pluie. Le quatorze, le soleil entre dans le Sagittaire, et les Hyades se lèvent le matin; ce qui annonce le mauvais temps. Le douze, les cornes du Taureau se couchent le soir; vent d'aquilon, froid et pluie. Le onze, l'Hyade se couche le matin; froid. Le dix, le Lièvre se couche le matin; il annonce le mauvais temps. Le sept, la Canicule se couche au lever du soleil; froid. La veille des calendes, les Hyades se couchent en entier; vent *Favonius* ou vent du midi; quelquefois pluie. Il faut continuer pendant ces jours-ci les opérations que l'on n'aura pas faites les jours précédents. Et si l'on n'a pas beaucoup de semailles à faire, il sera très-bon de les avoir achevées avant les calendes de décembre. Mais il faut aussi prendre quelque portion sur les nuits, qui sont longues alors, pour l'ajouter aux jours; d'autant qu'il y a beaucoup d'opérations qui peuvent très-bien se faire pendant les veilles. En effet, si l'on a des vignobles, on pourra tailler et aiguïser les pieux et les cebalas: si la contrée est fertile en fèves et en cecees, on fera des ruches pour les abeilles; si

Novembris tempestatem significat et hiemal. Sexto idus Novembris Vergiliae mane occidunt, significat tempestatem; hiemal. Quinto idus Novembris stella clara Scorpionis exoritur; tempestatem significat; vel Vulturias; interdum roat. iv idus Novembris hiemis initium. Auster, aut Eurus, interdum roat. His diebus usque in idus, quae superiore mense facere non potueris, adhuc tolerabiliter elicias. Sed et proprie hoc observabis, ut pridie, quam plenilunium sit; si minus, certe ipso plenilunio omnem, quam saturus es, fabam uno die spargas: sed postea licet ab avibus et pecore defensam obtinas: camque, si ita competierit luna cursus, ante idus Novembris occidit iadecae quam pinguissimum et novo loco si minus, quam stercoratisimo. Satis erit in singula jugera velas stercoris comparare numero decem et octo. Velas autem stercoris una habet modios octoginta. Ex quo colligitur, oportere in denos quoque versus pedes modios quinos stercoris spargere. Quae ratio directi universo jugero satisfacere modios octocent. Tum etiam convenit oleas ablaqueare, et si sunt parum fructuose, vel cacuminibus retrahere frondis, magnis arboribus quaternos modios stercoris capiti circumspargere, in ceteris autem promagitudine portionem servare: eodem tempore vineis ablaqueatis columbinum stercus ad singulas vites, quod

sit instar unius sextarii, vel minae hominis congius, vel alterius generis quaternos sextarios stercoris intundere. Jugerum vinearum in senos pedes positum duae opera ablaqueant. Idibus Novembris dies incertus, saepius tamen placidus, (Septimo decimo cal. Decembris Aquilo, interdum Auster cum pluvia.) Sextodecimo calendae Decembris Iulis exoritur mane; Auster, interdum Aquilo magnus. Quintodecimo calendae Decembris Aquilo, interdum Auster cum pluvia. Quartodecimo calendae Decembris sol in Sagittarium transitum facit; Siccule mane oriuntur, tempestatem significat. Duodecimo calendae Decembris Iauri cornua vesperti occidunt; Aquilo frigidus, et pluvia. Undecimo calendae Decembris Siccula mane occidit, hiemal. Decimo calend. Decembris Lepus occidit mane, tempestatem significat. Septimo calend. Decembris Canicula occidit solis ortu, hiemal. Pridie calendae Decembris totae Siccule occidunt; Favonius aut Auster, interdum pluvia. His diebus, quae praeterita erunt superioribus, opera consequi oportebat. Si, si non plurimum serenus, optimum est intra calendae Decembris semen tem conducere. Sed etiam (de) longis noctibus ad diurnum tempus aliquod adjiciendum est. Nam multa sunt, quae in huedicatione recte aguntur. Sive cum vineas possidemus, pali et radice possunt dolari exanisque: sive

elle l'est en palmiers et en genêts d'Espagne, on fera des cabas et des paniers; et si elle l'est en arbustes qui ne portent que des verges, on fera des corbeilles d'osier. Enfin, pour ne pas entrer ici dans le détail de tous les ouvrages qui peuvent se faire pendant les veillées, nous nous contenterons de dire qu'il n'y a point de pays qui ne produise de quoi s'occuper. En effet, il n'y a qu'un agriculteur négligent qui puisse régler son travail sur la brièveté des jours, surtout dans les contrées où les jours ne sont que de neuf heures, tandis que les nuits sont de quinze. On peut encore émonder, pendant les veillées, le saule qui aura été coupé un jour d'avance, et en préparer des liens pour les vignes: s'il est peu plantant de sa nature, il faudra le couper quinze jours d'avance, et, après l'avoir émondé, l'enfourer dans du fumier afin qu'il s'y ramollisse; mais s'il est desséché, pour avoir été coupé depuis trop longtemps, il faut le tremper dans la marre. On aiguïsera aussi pendant les veillées les instruments de fer, et on y adaptera des manches. Les meilleurs sont ceux de bois d'yeuse; viennent ensuite ceux de charme, et en troisième lieu ceux de frêne. Le jour des calendes de décembre, temps incertain, quoiqu'il soit le plus souvent beau. Le huit des ides, le Sagittaire se couche à moitié; il annonce le mauvais temps. Le sept, l'Aigle se leve le matin; vent d'Afrique, quelquefois de midi; rosée. Le trois, vent d'aval ou de septentrion, et quelquefois de midi avec de la pluie. Il faudra achever pendant ces jours-ci les ouvrages qui n'auront pas été faits dans le mois précédent; ce qui s'applique néanmoins aux lieux tempérés ou chauds, car il serait trop tard pour les faire à pré-

sent dans les lieux froids. Le jour des ides de décembre, le Scorpion se leve entier le matin; froid. Le seize des calendes de janvier, le soleil entre dans le Capricorne; c'est le solstice d'hiver selon Hipparchus, aussi annonce-t-il souvent le mauvais temps. Le quinze, changement de vents annoncé. Le dix, la Chèvre se couche le matin; elle annonce le mauvais temps. Le neuf, c'est (selon l'observation des Chaldéens) le solstice d'hiver et ses annonces. Le six, le Dauphin commence à se lever le matin; il annonce le mauvais temps. Le quatre, l'Aigle se couche le soir; froid. Le trois, la Canicule se couche le soir; elle annonce le mauvais temps. La veille des calendes, temps mauvais et venteux. Ceux qui poussent plus loin leurs scrupules en matière d'économie rurale prétendent qu'on ne doit point toucher à la terre avec le fer pendant ces jours-ci, si ce n'est pour la façonner au *pastinum*, à l'effet d'y planter des vignes. Aussi ne se permettent-ils alors que des genres de travaux différents de celui-là, tels que ceux qui consistent à cueillir les olives, à faire de l'huile, à échalasser la vigne et à l'arrêter en la liant par le tronc, à poser les jongs dans les vignobles et à les affermir en les attachant ensemble. Au reste, il ne faut point, pendant ce temps-ci, faire ce que l'on appelle *palmare*, c'est-à-dire lier les branches de la vigne, parce qu'elles se rompraient pour la plus grande partie, vu la roideur que le froid leur aura fait contracter. On peut aussi greffer commodément, pendant le cours de ces jours-ci, les cerisiers, les jujubiers, les abricotiers, les amandiers, et les autres arbres qui fleurissent les premiers. Quelques personnes même sèment des légumes. Le jour des calendes de janvier, temps incertain.

regio ferulae vel corticis ferax est, apibus alvearia fieri debent: sive palmae spartive fercunda est, fescime sportaque: seu virgultorum, corbes ex viminea. Ac ne caetera nunc persequar, nulla regio non aliquid offert, quod ad incubationem confici possit. Nam inestis est agricola expectare diu brevitatem, praecipue in his regionibus, in quibus brumales dies horarum novem sunt, noctesque horarum quinderim. Possit etiam salix decisa pridie ad incubationem expurgari, et ad vitium ligamina preparari. Quae si natura nimis lenta est, ante dies quinderim praecidenda, et purgata in stercore obruenda est, ut lentescat. Sin autem jam pridem casa exaruit, in pierua maceranda est. Tum etiam per incubationem ferramenta acutere, et ad ea facere, vel facta manubria aptare, quorum optima sunt iliginea, deinde carpinea, post haec fraxinea. Calendis Decembris dies incertus, stupius tamen placidus. Octavo idus Decembris Sagittarius medius occidit; tempestatem significat. Septimo idus Decembris Aquila mane oritur; Aflicus, interdum Auster, irrorat. Tertio idus Decembris Corus, vel Septentrio, interdum Auster cum pluvia. His diebus quae praeterita sunt superiore mense opera peragi debebunt, utique in locis temperatis aut calidis: nam locis frigidis recte fieri jam non

possunt. Idibus Decembris Scorpio totus mane exoritur; biennat. Sextodecimo calendis Januarii sol in Capricornum transitum facit, brumale solstitium, ut Hipparcho placet: itaque tempestatem saepe significat. Vv calend. Januarias [ventorum commutationem significat. x calend. Januarias] Capra occidit mane, tempestatem significat. Nono calendis Januarias brumale solstitium (sicut Chaldaei observant) significat. Sexto calend. Januarias Delphinus incipit oriri mane; tempestatem significat. Quarto calendis Januarias Aquila vespere occidit; biennat. Tertio calendis Januarias Canicula vespere occidit; tempestatem significat. Pridie calendis Januarias, tempestas ventosa. His diebus qui religiosius rem rusticam colunt, nisi si vinearum causa paslines, negant debere terram ferro commoveri. Haec quidquid citra id genus effici potest, id ab his comprehenditur, ut olea legatur, et [oleum] conficiatur, ut vitis paleatur, et capite tenuis albigetur, ut juga vineis imponantur, et capistrentur. Caeterum palmarum, id est materiam alligare, hoc tempore non expedit, quia plurime propter rigorem qui fit ex frigore, franguntur. Possunt etiam his diebus cerasi et tuberes et Armeniaca atque amygdala: caeteraque arbores quae prima florent, inseri commode. Nonnulli etiam legumina se-

Le trois des nones, l'Ecrevisse se couche; temps variable. La veille des nones, c'est le milieu de l'hiver; grand vent de midi, quelquefois pluie. Le jour des nones, la Lyre se leve le matin; temps variable. Le six des ides, vent de midi et quelquefois vent *Favonius*. Le cinq, vent de midi; quelquefois pluie. La veille des ides, temps incertain. Les agriculteurs scrupuleux s'abstiennent encore pendant ces jours-ci de travailler à la terre, de façon néanmoins qu'ils mettent la main à chaque espèce de travaux le jour même des calendes de janvier, pour se rendre les augures favorables en remettant au surplus le labourage aux ides suivantes. Mais comme un métayer ne doit pas non plus ignorer ce qu'il faut donner par jour à chaque paire de bœufs, de mois en mois, nous allons aussi donner le détail de cette administration. Au mois de janvier, il leur donnera de la paille avec six *sextarii* d'ers detrempe; ou un *semodius* de gesse moulue; ou il remplira de feuillages un panier dont on se sert pour mettre leur nourriture, qui soit de la contenance de vingt *modii*; ou il leur donnera autant de paille qu'ils en voudront, avec vingt livres de foin; ou bien encore des feuillages verts, soit d'yeuse soit de laurier, tres copieusement; ou enfin des herbagés d'orge sechés, qui leur valent mieux que tout le reste. Au mois de fevrier, de même. Au mois de mars, de même; ou cinquante livres de foin s'ils doivent travailler. Au mois d'avril, des feuilles de chêne et de peuplier; mais depuis les calendes jusqu'aux ides, de la paille ou quarante livres de foin. Au mois de mai, du fourrage en abondance. Depuis les calendes de juin, des feuillages en abondance. Au mois de juillet, de même. Au mois d'août, de même; ou cinquante livres de paille d'ers. Au mois de septembre, des

feuillages en abondance. Au mois d'octobre, des feuillages et des feuilles de figuier. Au mois de novembre, la valeur d'un panier de feuillages ou de feuilles de figuier jusqu'aux ides; et depuis les ides un *modius* de gland mêlé avec de la paille, et un *modius* de lupins detrempe et mêlés avec de la paille; ou des mélanges d'herbagés coupés à temps. Au mois de decembre, des feuilles seches; ou de la paille avec un *semodius* d'ers detrempe; ou un *semodius* de lupins detrempe avant d'être mesuré; ou un *modius* de gland, comme nous avons dit ci-dessus; ou des mélanges d'herbagés.

III. Comme nous avons parcouru les travaux que le metayer doit executer dans les temps de l'année qui sont fixés pour chacun d'eux, nous allons à présent, en nous rappelant la promesse par laquelle nous nous y sommes engages, joindre à la suite de ce détail la culture des jardins, dont il doit également s'occuper, tant pour diminuer la dépense de sa nourriture journalière, que pour avoir des mets de campagne *non achetés*, comme dit le poëte, à présenter à son maître lorsqu'il y viendra. Democrite, dans le livre auquel il a donné le titre de *Georgiques*, est d'avis que ceux qui construisent les murailles pour clore des jardins agissent peu prudemment, parce que, d'un côté, si une muraille n'est construite qu'en briques, elle ne peut pas durer longtemps, attendu que les pluies et le mauvais temps l'endommagent communément, et que, d'un autre côté, si on la construit en pierres, ce sera une dépense trop élevée pour ce genre d'économie rustique, outre que pour clore de cette manière un jardin d'une grande étendue, il faudrait être trop opulent. Je donnerai donc une façon de mettre un jardin à l'abri des incursions des hom-

rum. Calendis Januariis dies incertus. Tertio nonas Januarii Vener occidit; tempestas varia. Prædie nonas Januarii media hiems; Austri multus, interdum pluvia. Non. Januarii Fidis exoritur mane; tempestas varia. Sexto idus Januarii Austri, interdum Favonius. Quinto idus Jan. Austri, interdum iudæ. Prædie idus Jan. incertus status cæli. Per hos quatuor dies abstantiæ feriens operibus religiones agricolæ, ita tamen ut ipsis eiden. Januariis auspicandi causa omne genus operis instauraret, calendarum dilectant terrenam molem nemusque in proximos idus. Sed nec ignorare debet valens, quæ non præcipuum quinquæ mense per singulos dies præstari satis sit. Quare lupus quinquæ cuncta rationem sublegetur. Men. et Januarii paleas cum erui macerati sextarius sex, vel paleas cum coceretur tres semodii, vel fenchis carbonibus paludorum modiorum viginti, vel paleas quantum velint, et feni pondo viginti, vel affatim vinidem frondem ex ilice vel lauro, vel quod his omnibus præstat, farinagem ordeaceam datet sextarii. Februario mense idem. Martio idem, vel, si opus factum sit, feni pondo quinquaginta. April frondem quereuam, et populineam. Ex cal. ad idus vel paleas vel feni pondo quinquaginta. Maio paludum affatim:

Julio ex calend. frondem affatim: Julio idem, Augusto idem, vel paleas ex eruo pondo quinquaginta. Septembri frondem affatim, Octobri frondem, et ficulnea folia. Novemb. ad idus frondem vel folia ficulnea, que sint corbus unius. Ex idibus glandis modium unum paleis innisistum, et lupini macerati modium unum paleis innisistum, vel matum farinagem. Decemb. frondem aridam, vel paleas cum erui semodio macerata, vel lupini, quod ex semodio macerato erigit vel glandis modium unum, ut supra scriptum est, vel farinagem.

III. Et quoniam per eundem opera, que suis quibusque temporibus anni villæ una excepta oportebat, memores pallentis nostri subprementis cultus hortorum, quorum a que curam suscipere debet, ut et quodam victus sui level sumptum, et advententi domino præbeat, quod ait poeta, membras rursi dapes, Deo. ritus in eo libro, quem Georgicon appellavit, patrum prudenti censet eos facere, qui hortis extruunt munimenta, quod neque latere fabricata maceris perennare possit, pluvias ac tempestates plenumque infestata, neque lapides supra rei dignitatem poscat impensa. Si vero amplum modum sepiæ quis velit, patrimonio esse opus. Ipse igitur ostendam rationem,

mes et de celle des bestiaux sans grands frais. Les auteurs les plus anciens ont préféré une haie vive à un treillis composé de pièces de bois, non-seulement parce qu'elle entraînait moins de dépense après elle, mais encore parce qu'elle durait plus longtemps que des ouvrages plus considérables. En conséquence, ils ont donné la méthode que voici pour former des buissons en semant des épines. Il faut après l'équinoxe d'automne, et dès que les pluies auront humidifié la terre, creuser deux tranchées, à la distance de trois pieds l'une de l'autre, autour du lieu que l'on voudra être de haies. Il suffira que ces tranchées aient deux pieds tant en largeur qu'en profondeur : du reste, on les laissera passer l'hiver à l'air sans y rien mettre, et l'on se contentera de préparer alors les graines que l'on se proposera d'y semer par la suite. Ces graines seront celles des plus grandes épines, et principalement de la ronce, du paliure, et de cette plante que les Grecs appellent *κυνόδαντον*, et que nous nommons *sentis canis*. On choisira les graines de ces ronces les plus mûres, et on les mêlera avec de la farine d'ers moulu ; après quoi on roulera dans cette farine, préalablement mouillée, de vieux cordages de navires, ou telle autre espèce de corde que ce soit ; lorsqu'ensuite ces cordes seront bien séchées, on les serrera sur un plancher, pour y rester jusqu'à quarante jours par delà le solstice d'hiver ; puis, vers l'arrivée des hirondelles, et lorsque le vent *Favonius* commencera à s'élever après les ides de février, on tirera l'eau qui pourra s'être amassée dans les tranchées pendant l'hiver, et on les remplira, jusqu'à la moitié de leur profondeur, de la terre amublée qui était restée entassée sur leurs bords depuis l'automne. Enfin on tirera les cor-

des dont nous venons de parler des planchers sur lesquels elles étaient serrées, et après les avoir développées, on les étendra le long des deux tranchées, en les recouvrant de terre, de façon néanmoins que les graines d'épines adhérentes aux tourons de ces cordes ne soient pas chargées de terre au point de ne pouvoir plus germer. Elles germeront en effet vers le trentième jour ; et lorsqu'elles auront commencé à prendre quelque accroissement, on les habituera à se pencher du côté de l'intervalle qui sépare les tranchées. Il faudra ficher en terre au milieu de cet intervalle une haie d'osier, sur laquelle monteront les buissons de l'une et l'autre tranchée, et qui leur tiendra lieu, pour ainsi dire, d'une espèce de soutien contre lequel ils s'appuieront, jusqu'à ce qu'ils soient fortifiés. Il est visible qu'on ne pourra jamais venir à bout de détruire ce buisson, à moins qu'on ne veuille le déterrer jusqu'aux racines : d'ailleurs personne ne doute qu'il ne soit dans le cas de reprendre encore mieux, lorsqu'il aura été endommagé par le fen. Voilà donc la façon d'enclorre un jardin qui a été le plus approuvée par les anciens. Au surplus, il faudra, si la situation de la terre ne s'y oppose point, choisir pour son emplacement un lieu qui soit dans le voisinage de la métairie : l'important est que ce lieu soit gras, et qu'il puisse être arrosé par un ruisseau dont les eaux couleront à travers, ou, s'il ne s'y trouve pas d'eau courante, par un puits à bonne source. Mais afin d'être assuré que ce puits ne manquera jamais d'eau, il ne faudra le creuser que lorsque le soleil sera dans les derniers degrés de la Vierge, c'est-à-dire au mois de septembre avant l'équinoxe d'automne, parce que le meilleur temps pour reconnaître la bonté d'une source d'eau, c'est

quia non magna opera hortum ab incurso hominum pecudumque minibus. Vetustissimi auctores vivam sepiem struendi prætulērunt, quia non solum minorem impensam desideraret, verumetiam diuturnior immensis temporibus permaneret : itaque vepis effluviis consitis spinis rationem talem reddiderunt. Locos, quem sepiæ destinaveris, ab æquinoctio autumnali simulatque terra maducit imbribus, circumvallandus est duobus sulcis tripedaneo spatio inter se distantibus. Modum altitudinis (et latitudinis) eorum abunde est esse bipedaneum : sed eos vacuos perbiennare patiemur præparatis seminibus, quibus observantur. Ea sint vastissimarum spinarum, maximeque rubi, et paliuri, et ejus quam Græci vocant *κυνόδαντον*, nos solum canis appellamus. Horum autem raborum semina quam maturissima legi oportet, et erui moliti farinam miscere : quæ cum est aqua conspersa, illinitur vel nauticis vefebibus funibus, vel quibuslibet aliis restibus. Siccati deinde funiculi reponuntur in tabulato : mox ubi bruma confecta est, intermissis quadraginta diebus, circa hirundinis adventum, cum jam Favonius exoritur, post idus Februarias si qua in sulcis per biennem constint aqua, exhauritur, resolutaque humus, quæ erat autumn-

regesta, usque ad medium sulcorum altitudinem reponitur. Prædicti deinde funes de tabulato prompti explicantur, et in longitudinem per utrumque sulcum porrecti obstruntur, sed ita, ut non nimium supergesta terra semina spinarum, quæ inherunt toris funicularum, enasci possint. Ea fere circa trigesimum diem præoripit : atque ubi cooperit aliquid incrementum habere, sic insuesci debent, ut in id spatium, quod sulcis interjacet, inclinentur. Oportet itaque vimem sepiæ interponere, quam superscendant seutes utriusque sulci, et sit quo interdum quasi adminiculo principum corroborentur, acquiescant. Tunc vepem manifestum est interiri non posse, nisi radicitus effodere velis. Cæterum etiam post ignis injuriam melius renasci, nulli dubium est. Et hæc quidem claudendi horti ratio maxime est antiquis probata. Locum autem eligi convenit, si permittit agri situs, juxta villam, præcipue pinguem, quique adveniente rivo, vel si non sit illius aqua, fonte puteali possit irrigari. Sed ut certam premitatis putens habeat fidem, tum deinde effodiendus est, cum sol ultimas partes Virginis obtinebit, id est mense Septemb. ante æquinoctium autumnale : siquidem tunc maxime explorantur vires totium, cum ex longa siccitate æstatis terra caret hu-



lorsque les longues sécheresses de l'été ont absolument dénué la terre de toute eau de pluie. Il faut encore prendre garde que l'emplacement du jardin ne soit au-dessous de l'aire, de peur que lorsqu'on viendra à battre le blé, le vent ne fasse voler sur la superficie des pailles ou de la poussière, toutes choses funestes aux plantes potageres. On distingue deux saisons dans lesquelles on peut disposer le terrain et le façonner au *pastinum*, parce qu'il y a de même deux saisons dans lesquelles les plantes potageres peuvent être semées, la plus grande partie d'entre elles pouvant l'être en automne ainsi qu'au printemps. Il vaudra mieux néanmoins préparer le terrain au printemps dans les lieux arrosés, tant parce que la douceur du temps qui se fait sentir au commencement de l'année accueillera favorablement les semences au moment qu'elles germeront, que parce qu'on pourra remédier à la sécheresse de l'été, qui succédera à cette saison, par des eaux de source; au lieu que lorsque la nature du lieu ne permet point de fournir aux semences de l'eau naturelle ou artificielle, on n'a pas d'autre ressource que celle des pluies d'hiver. Ce n'est pas qu'on ne puisse faire de bonne besogne dans les lieux même les plus secs, pourvu qu'on y laboure le sol au *pastinum* plus profondément que dans les lieux arrosés: il faudra à cet effet le fouiller à trois pieds de profondeur, de façon que la terre qui se trouvera gonflée par le labour monte à la hauteur de quatre; lorsqu'on aura au contraire la faculté d'arroser, il suffira de retourner la terre avec une houe de petite dimension, c'est-à-dire, dont le fer n'ait pas tout à fait deux pieds de hauteur. Quoi qu'il en soit, on aura soin de façonner au *pastinum* pendant l'automne, vers les calendes de novembre, le terrain que l'on destinera à être ensemencé au printemps, et de retourner au con-

traire au mois de mai celui que l'on voudra couvrir en automne, afin que les mottes de terre aient le temps de se dissoudre aux froids de l'hiver et aux chaleurs de l'été, et que toutes les racines des herbes périssent. Il ne faudra pas le fumer longtemps d'avance; mais lorsque le temps de l'ensemencer approchera, on en arrachera les herbes cinq jours avant et on le fumera, après quoi on le binera avec l'attention nécessaire pour incorporer ce fumier à la terre. Au reste, le meilleur fumier pour cet usage est le crottin d'âne, parce que c'est celui qui engendre le moins d'herbes; vient ensuite celui des bêtes de somme ou des brebis, pourvu qu'il soit resté en tas pendant une année. Quant aux excréments humains, quoiqu'ils passent pour être excellents, il n'est pas néanmoins nécessaire de les employer, à moins que le terrain ne soit d'un gravier pur, ou d'un sable très-délié et sans aucune vertu; auquel cas il lui faudrait des aliments de la plus grande substance. Ainsi, après avoir bêché le terrain que l'on destinera à être ensemencé au printemps, on le laissera se consumer après l'automne par les froids du solstice d'hiver et par les bruiues, parce que la violence du froid n'affine pas moins la terre et ne la dissout pas moins en la laissant fermenter, que ne le font les chaleurs de l'été par une raison contraire. On ne répandra donc le fumier sur ce terrain que lorsque le solstice d'hiver sera passé; ensuite on le distribuera par planche, après l'avoir biné vers les ides de janvier. Il faut cependant avoir l'attention de ne donner à ces planches que la largeur nécessaire, pour que les ouvriers qui en arracheront les mauvaises herbes puissent aisément atteindre avec la main jusqu'au milieu, afin qu'en cherchant les herbes ils ne soient pas forcés de fouler aux pieds les semences; mais qu'au contraire ils puissent arracher ces herbes des deux

more pluvial. Providendum est autem, ne hortus areæ subiaceat, neve per titulum venti possint paleas aut pulverem in emu perferre: nam utraque sunt oleibus inimica. Mox ordinandi pastinandiue soli duo sunt tempora: quoniam due quoque oleum sationes: nam et autumnus et vere plurima seruntur; melius tamen vere riguis locis, quoniam et nascentis anni elementia excipit prodentia semina; et sitis aestatis restinguntur fontibus. At ubi loci natura neque manu illatam, neque sine spontis aptam ministrari patitur, nullum quidem aliud auxilium est, quam hiemales pluvie. Potest tamen etiam in siccissimis locis opus custodiri, si depressius pastinetur solum: ejusque abunde est gradum effodere tribus pedibus, ut in quatuor consurgat restum. At ubi copia est rigandi, satis erit non alto bipali, id est, minus quam duos pedes terramento novale converti. Sed curabimus, ut ager, quem vere consari oportet, autumnus circa calend. Novembres pastinetur: quem deinde velimus autumnus instaurare, mense Maio convertemus, ut aut hiemis frigibus, aut aestivis solibus et gleba solvatur, et radices

herbarum necentur: nec multo ante stercoreare debemus; et cum sationis appropinquat tempus, aut quantum diem exherbandus erit locus, stercoreandisque, et ita diligenter fossione iterandus, ut limo terra commisceatur. Optimum vero sterces est ad hunc usum asini, quia minimum herbarum creat: proximum vel armenti vel ovium, si sit anno maceratum: nam quod homines faciunt, quamvis habeatur excellentissimum, non tamen necesse est adhibere, nisi aut unde glacie, aut sine ullo robore solutissima arena, cum major scilicet vis alimenti desideratur. Idcirco solum, quod vere conserece destinaverimus, post autumnum patiemur effossum jacere brumæ frigoribus et pruini inurendum: quippe e contrario sicut calor aestatis, ita vis frigoris excoquit terram, fermentatque solvit. Quare perfecta huma tum denum sterces injicietur, et circa idus Januariæ humus refossa in areas dividitur; quæ tamen si informande sunt, ut facile runcantium manus ad dimidiam partem latitudinis eam perveniant, ne qui prosequuntur herbas, semina proculcare cogantur: sed potius per semitas ingredientur, et alterna

côtés des planches alternativement, en passant par les sentiers qui les borderont. Ce que nous venons de dire par rapport à ce qui concerne les opérations nécessaires avant l'ensemencement doit suffire. Nous allons à présent prescrire les genres de culture qu'il faut donner au terrain suivant les différentes saisons, et entrer dans le détail des semences qu'il y faut mettre, en commençant par traiter des graines que l'on peut semer dans les deux saisons, c'est-à-dire, en automne et au printemps. Ces graines sont celles du chou et de la laitue, de l'artichaut, de la roquette, du cresson alénois, de la coriandre, du cerfeuil, de l'anet, du panais, du chervi, du pavot. En effet, on peut les semer ou vers les calendes de septembre, ou encore mieux en février avant celles de mars, quoiqu'on puisse aussi les confier à la terre vers les ides de janvier dans les lieux secs ou tempérés, tels que sont les contrées maritimes de la Calabrie et de l'Apulie. Les plantes au contraire que l'on ne doit semer qu'en automne (pourvu même que l'on ait à cultiver un terrain maritime ou exposé au soleil) sont à peu près celles-ci : l'ail, les oignons, l'oignon de Cypré, la montarde. Au surplus, nous allons aussi parcourir mois par mois les différents temps où chaque plante doit communément être confiée à la terre. On pourra donc semer très-bien le passereau aussitôt après les calendes de janvier. Au mois de février on mettra en terre, soit en plante, soit en graine, la rue et l'asperge, ainsi que la graine d'oignon et celle de poireau : on y mettra aussi la graine des racines de Syrie et celle des raves et des navets, si l'on veut en recueillir au printemps et en été. Quant à l'ail et à l'oignon de Cypré, ce temps est le dernier de ceux où l'on puisse les semer. On pourra néanmoins, dans les lieux exposés au

soleil, transférer vers les calendes de mars le poireau (s'il est déjà un peu fort), de même que l'on pourra transplanter le panax à la fin du même mois, et vers les calendes d'avril le poireau, l'auxee et la plante de la rue qui aura été semée tard. Il faut aussi semer alors le concombre, la courge et le caprier, afin qu'ils viennent de bonne heure ; car pour ce qui est de la graine de poirée, on ne la sème avantageusement que lorsque le grenadier est en fleur. On peut aussi transférer sans inconvénient les têtes de poireau vers les ides de mai. Passé ce temps, il ne faut plus rien mettre en terre à l'approche de l'été, si ce n'est la graine de céleri, pourvu néanmoins qu'on puisse l'arroser, parce qu'avec le secours de l'eau elle viendra très-bien pendant l'été. Au reste, le troisième des temps auxquels on pourra semer est le mois d'août, vers les fêtes de Vulcain : c'est même le meilleur temps pour semer les racines et les raves, ainsi que les navets, le chervi, et même le maceron. Voilà ce qui concerne les temps propres aux ensemencements. Je vais maintenant entrer dans le détail des plantes qui exigent des soins particuliers : celles dont je n'aurai point parlé seront censées n'avoir besoin d'aucun autre soin particulier, si ce n'est de celui qui consiste à arracher les mauvaises herbes ; et je dirai une fois pour toutes à ce sujet, qu'il faut travailler en tout temps à exterminer les mauvaises herbes. L'oignon de Cypré, que quelques personnes appellent ail punique, et que les Grecs appellent *ἀγροσκήροdon*, croît beaucoup plus que l'ail : il faut, avant de le mettre en terre, en partager la tête en plusieurs parties vers les calendes d'octobre, parce qu'il est composé comme l'ail de plusieurs gousses adhérentes : lorsqu'on aura desuni ces gousses, on les plantera par sillons, en les mettant sur les raies qui seront

vice dimidias areas eruncent. Hæc, quæ ante sationem faciendâ sunt, dixisse abunde est. Nunc quid quompe tempore vel colendum vel serendum sit, præcipimus : et primum de his generibus loquendum est, quæ possunt duobus seri temporibus, id est autumno et vere. Sunt autem semina brassicæ et lactuæ, cinaræ, erucæ, nasturtii, coriandri, chaerophylli, anethi, pastinacæ, siseris, papaveris : hæc enim vel circa calend. Septembres, vel melius ante calendâs Martias Februarias seruntur. Locis vero siccis, aut tepidis, qualia sunt Calabrie et Apulie maritima, possunt circa idus Januarias terre committi. Rursus quæ tantum autumno conscribuntur (si tamen vel maritimum, vel apicum agrum incolimus) hæc ferè sunt, allium, cepæ capitula, ulpicum, sinapi. Sed jam potius quod quod tempore terre mandari plerumque conveniat, per menses digeramus. Ergo post calendâs Januarias confestim recte ponitur lepidium. Mense autem Febuario vel planta vel semine ruta, atque asparagus, et iterum cepæ semen et porri : nec minus si verum et æstivum fructum voles habere, Syriacæ radicis et rapæ napique semina ebrues. Nam allii, et ulpicæ ultima est longæ temporis

positio. At circa calendâs Martias locis apricis licet porrum (si jam ingranduit) transferre. Item panacem ultima parte Martii mensis, deinde circa calendâs Aprilis atque porrum atque inulam, et serotinum plantam ruta. Item ut maturius nascatur, cucumis, cucurbita, capparisi serenda est. Nam semen betæ, cum Punicum malum florebit, tum demum optime seritur. Porri autem caput circa idus Maias tolerabiliter adhuc transferitur. Post hoc, nihil ingruente æstate obiri debet, nisi semen apii, si tamen rigaturus es. Sic enim optime per æstatem procedit. Cæterum Augusto circa Vulcanalia tertia ratio est : capne optima radicis et rapæ, itemque napi et siseris, nec minus oleris atrii. Atque hæc sunt sationum tempora. Nunc de iis, quæ aliquam curam desiderant, singulis loquar, quaque præteritero intelligi oportebit nullam postulare operam nisi runcatoris : de qua semet hoc dicendum est, omni tempore consulendum esse, ut herbe extirmentur. Upticum quod quidam allium Punicum vocant, Græci autem *ἀγροσκήροdon* appellant, longe majoris est incrementi quam allium : idque circa calend. Octobris, antequam deponatur, ex uno capite in plura dividetur. Habet enim velut allium plures

entre les sillons, afin qu'elles soient moins endommagées par les eaux de l'hiver. Ces raies ressemblent aux élévations de terre que les paysans ont soin de pratiquer dans les champs labourés, pour y placer le grain à l'abri de l'humidité; avec cette différence qu'il faut les faire moins larges dans les jardins que dans les champs. On arrangera donc sur le haut, c'est-à-dire sur le dos de ces raies, à un *palmus* de distance les unes des autres, les gousses d'oignon de Cypre ou celles d'ail (car on sème aussi ces dernières de la même façon). Les sillons qui sépareront ces raies seront à un demi-pied de distance les uns des autres. Lorsque ces gousses auront été jetées par la suite trois fois, on les sèclera : car plus cette opération sera répétée souvent, plus ces semences prendront d'accroissement. Il faudra ensuite, avant qu'elles forment une tige, tordre et recourber en terre tout leur fanage, afin que leurs têtes deviennent plus grosses. Mais, dans les pays sujets aux bruiues, il ne faut semer ni l'une ni l'autre de ces plantes pendant l'automne, parce qu'elles périraient au solstice d'hiver : comme néanmoins la rigueur de cette saison s'adoucit communément au mois de janvier, le meilleur temps pour semer l'ail et l'oignon de Cypre dans les lieux froids, c'est vers les ides de ce mois. Au surplus, en tel temps qu'on sème ces plantes, ou qu'on les serre sur des planchers quand on les aura cueillies, on aura l'attention dans ces pays de ne les semer et de ne les déterrer que lorsque la lune sera sous terre, parce qu'on prétend qu'en s'y prenant de cette façon, elles n'ont pas le goût trop fort, et qu'elles n'empêchent pas l'haleine de ceux qui les mangent. Il y a cependant bien des personnes qui les sèment au mois de décembre avant les calendes de jan-

vier, au milieu du jour, lorsque la température douce de l'air et la nature du terrain le permettent. Il faut transférer le chou lorsqu'il aura six feuilles, en observant néanmoins de ne le mettre en terre qu'après en avoir enduit la racine avec du fumier liquide, et l'avoir enveloppé de trois petites bandes d'algue, parce qu'avec cette précaution il s'amollira plus tôt à la cuisson, et qu'on n'aura pas besoin de recourir au nitre pour lui faire conserver sa couleur verte. Au surplus, le meilleur temps pour le mettre en terre, c'est après les ides d'avril, pour les contrées froides et pluvieuses. Si, lorsque son pied aura pris racine en terre, le jardinier le sècle et le fume aussi souvent qu'il lui sera possible, il s'en portera d'autant mieux, et donnera des tiges et des cimes plus grosses. Il y a des personnes qui le mettent en terre dans des lieux plus exposés au soleil, depuis les calendes de mars; mais pour lors il monte presque entièrement en cime, et quand on l'a une fois coupé, il ne donne plus par la suite de grandes feuilles en hiver. On peut aussi le transférer jusqu'à deux fois, lors même que sa tige est forte; et l'on prétend que de cette façon il donne plus de graines, et que cette graine est plus grosse. Il faut que la laitue ait autant de feuilles que le chou pour être transférée. On la met très-bien en terre dans les lieux exposés au soleil et méridionaux, pendant l'automne; mais on aurait tort de le faire au milieu des terres et dans les pays froids : il n'est pas non plus avantageux de l'y mettre pendant l'hiver. D'ailleurs il faut aussi enduire sa racine de fumier, et elle demande plus d'eau que le chou, pour que ses feuilles deviennent tendres. Au reste, il y a plusieurs espèces de laitues, qu'il faut semer chacune en son temps. On sème à propos au mois de janvier

colligentes spicas, eaque cum sint divisæ, liratum seri debent, ut in pulvis positæ minus molestantur humidis aquis. Est autem lica similis et potius, quam in sationibus campestribus rusticæ faciunt, ut uliginem vitent : sed hæc in hortis minor est facienda, et per summam partem ejus, id est in dorso inter palmaria spatia spici vel alibi, nam id quoque similiter conspiciunt, disponenda sunt. Sulliratum inter se distent semipedali spatio. Deinde cum terras fibras emiserint spicæ, sursum. Nam quo sapius id factum est, majus semina capiunt incrementum. Deinde ante quam eadem faciunt, omnem vident superficiem inquirere, et in terram posternere convenit, quo vastiora capita fiunt. Regionibus autem primis neutrum horum per autumnum seri debet : nam limendi tempore corrumpuntur : quod bene mense Januarii fit : et idcirco frigidis locis tempus optimum est allium vel ulpium ponendi circa idus predicti mensis. Sed quandoque vel consociamus, vel jam matura in tabulatum repouemus, servabimus in his locis, quibus aut obstruunt, aut erunt, ut humana terra sit. Nam sic sata, et rursus sic recondita, existimant neque acerrimi saporis existere, neque manducando levis modicæ. Multi tamen hæc ante ca-

lent. Januarii mediis diebus serunt mense Decembri, si colit tepor et situs terre permittit. Brassica, cum vi tobiolum erit, transferri debet, ita ut radix ejus liquido humo prius illata, et involuta tribus alge teniolor pangam. Hæc enim res efficit, ut in coctura celatius madescat et vident colorem sine nitro conservet. Est autem frigidis et pluvius regionibus positio ejus optima post idus Aprilis; ejus depressæ plantæ cum tenerint, quantum aliois ratio patitur, sepius sarilla et sterconata melius convalescit, pleniorque incrementi et colendum facit et cymam. Nonnulli hæc eadem locis apricionibus a caleod. Martus deponunt : sed major pars ejus in cymam proposit, nec postea liberum eadem amplum facit, cum est semel desecta. Possis autem vel maximas eam les trans-ferre. Idque si facias, plus seminis, et majoris incrementi præbere dicuntur. Lactuca totidem foliorum quot brassica transferri debet. Locis quidem apricis, et maritimis optime autumnum ponitur, metheranes et frigidis contra hieme non aquæ commodæ dispergitur. Sed hujus quoque radix humo humi debet, majoraque copiam desiderat aquæ, si que fit tenerioris foli. Sunt autem complura lactuce genera, quæ si quidque tempore serri oportet.

celle dont la couleur est brune et comme pourprée, ou même la verte dont les feuilles sont frisées, de même que celle de Cécilius. Pour celle de Cappadoce, dont les feuilles sont pâles, peignées et épaisses, on la sème aussi au mois de février : vient ensuite la blanche et dont les feuilles sont très-frisées, qu'on voit dans la province de Bétique et sur les confins de Gades; on la sème très-bien au mois de mars. On recommande encore la laitue de Cypre, qui est d'un blanc tirant sur le rouge, et dont les feuilles sont lisses et très-tendres : on la sème commodément jusqu'aux ides d'avril. On peut néanmoins semer la laitue presque pendant toute l'année, dans les climats exposés au soleil, ainsi que dans les lieux où l'on a de l'eau en abondance. Pour l'empêcher de monter trop tôt en tige, on mettra au milieu de cette plante, lorsqu'elle aura déjà pris quelque accroissement, une petite brique, dont le poids venant, pour ainsi dire, à la resserrer, la contraindra de s'étendre en largeur. On suit aussi la même méthode par rapport à la chicorée, avec cette différence qu'elle supporte mieux l'hiver. C'est pour cette raison qu'on peut la semer au commencement de l'automne même, dans les pays froids. On fera bien de transplanter les oseilletons d'artichaut pendant l'équinoxe d'automne, au lieu qu'il sera mieux d'en semer la graine vers les calendes de mars : mais quand on mettra les pieds d'artichaut en terre vers les calendes de novembre, on les fumera avec une grande quantité de cendre, parce que c'est l'espèce de fumier qui paraît la plus convenable à cette plante potagère. On laisse la montarde et la coriandre, ainsi que la roquette et le basilic, à l'endroit même où on les a semés, sans les transplanter; et la seule culture que ces plantes demandent consiste à être fumées et débar-

raissées des mauvaises herbes : du reste, on peut les semer non-seulement en automne, mais encore pendant le printemps. Néanmoins, si l'on transfère la montarde en pied au commencement de l'hiver, elle donnera plus de cime au printemps. On sème le panax pendant les deux saisons dans une terre bien légère et bien labourée, et l'on a soin de le semer le moins dru que faire se peut, afin qu'il prenne plus d'accroissement. Il est cependant mieux de le semer pendant le printemps. Pour avoir des poireaux que l'on puisse couper souvent, ceux qui nous ont devancés ont prescrit de les semer drus, et de les laisser dans l'endroit où ils auront été semés, pour les couper ensuite lorsqu'ils seront devenus grands. Mais l'usage nous a appris qu'il était mieux de les transférer, pour les planter, comme les poireaux à tête, dans des intervalles modiques, c'est-à-dire de quatre doigts, et les couper lorsqu'ils seront devenus forts. Quant aux poireaux auxquels on veut procurer une grosse tête, il faut avoir soin, quand on les transplante, d'en couper toutes les petites racines, et de tondre l'extrémité supérieure de leur fane avant de les mettre en terre : après quoi on enterre de petites briques ou des coquilles sous leurs pieds, pour leur servir comme de siège, afin que leur tête prenne plus de largeur à mesure qu'ils croîtront. La culture du poireau à large tête consiste à être sarclé et fumé assidûment. Il n'y a cependant pas de culture différente pour celui que l'on veut couper souvent, si ce n'est qu'on doit l'arroser, le fumer et le sarcler toutes les fois qu'on le coupera. On en sème la graine dans les lieux chauds au mois de janvier, et dans les lieux froids au mois de février; et pour lui faire prendre plus d'accroissement, on a soin d'en envelopper plusieurs graines dans de petits linges clairs, avant

earum quæ fuscæ, et veluti purpureæ, aut etiam viridibus coloris, et crispæ foliis, uti Cœcilius, mense Januario recte dissemitur. At Cappadocia, quæ pallidæ et pæcudensque folio vires, mense Februario : quæ deinde candida est, et crispissimæ foliis, ut in provincia tætica et finibus Gaditani municipiis, mense Mart. recte pangitur. Est et Cyprii generis ex albo rubicunda, levi et tenerissimo folio, quæ usque in idus April. commode disponitur. Fere tamen aprico cæli statu, quibus locis aquarum copia est, pene toto anno lactuca seri potest : quæ quo tardius caulem faciat, cum aliquod incrementum habuerit, exiguum testam media parte accipiat, eo quasi onere coercita in latitudinem se diffundit. Eadem est ratio etiam intybi, nisi quod hiemem magis sustinet : ideoque vel frigidis regionibus primo autumno seri potest. Cinaræ solem melius per autumni aequinoctium disponemus; semen commodius circa calendas Martias seremus; ejusque plantam circa calend. Novemb. deprimeamus, et multo cinere stercorebimus. Id enim genus steroris hinc oleri videtur aptissimum. Sinapi atque coriandrum, nec minus eruca et ocimum, ita uti sata sunt, sua sede immota permanent : ne-

que est eorum cultus alius, quam ut stercorea runcetur. Possunt autem non solum autumno, sed et vere conseri. Planta quoniam sinapis prima hieme translata plus cynæ vere afferunt. Panax utroque tempore levi et subacta terra rarissime dissemitur, quo majus incrementum capiat : melior tamen ejus verna satio est. Porrum si sectivum facere velis, densius satum præceperunt priores relinquere : et ita cum increverit, secari. Sed nos docuit usus longe melius fieri, si differas, et eodem more, quo capitatum modis spatii, id est, inter quatuordecim digitos depangas, et cum convenerit, deseres. In eo autem quod magni capitûs efficere voles, servandum est, ut ante quam translatus deponas, omnes radicles amputes, et fibrarum summam partes infundes. Tum testula, vel conchæ, quasi sedes singulis subjectæ seminibus adbrunntur, ut fiant capita latioris incrementi.

Cultus autem porri capitati assidua sarritio et stercoreatio est. Nec alius tamen sectivi, nisi quod toties rigari, et stercoreari, sarritique debet, quoties demetitur. Semen ejus locis calidis mense Januario, frigidis Februario seritur : cujus incrementum quo magis fiat, raris interolis

de les couvrir de terre. Au reste, quand sa graine est levée, il faut, dans les lieux où l'on ne peut pas lui fournir d'eau, le transplanter vers l'équinoxe d'automne; au lieu qu'on peut le transplanter au mois de mai dans ceux où on pourra lui donner de l'eau. On peut aussi planter l'ache en pied comme en graine, mais c'est l'eau qui lui fait le plus de bien; aussi fait-on très-bien de la mettre auprès des fontaines. Si l'on veut qu'elle ait des feuilles larges, on enveloppera dans un petit linge clair ce que l'on pourra pincer de sa graine avec trois doigts; et en la semant ainsi sur des planches, elle se hérissera. Mais si l'on aime mieux qu'elle ait des feuilles frisées, on en mettra la graine dans un mortier; et après l'avoir cerasée avec un pilon de bois de saule et en avoir détaché les coques, on l'enveloppera de même dans de petits linges avant de la couvrir de terre. On peut aussi, sans prendre tant de précautions, la faire friser, de quelque façon qu'elle ait été semée, en réprimant les accroissements, lorsqu'elle sera levée, avec un cylindre que l'on roulera dessus. Le meilleur temps pour la semer, c'est depuis les ides de mai jusqu'au solstice, parce qu'elle aime la chaleur. C'est aussi à peu près dans le même espace de temps que l'on sème la basilic : lorsque sa graine est semée, on foule soigneusement la terre avec une hie ou avec un cylindre, parce que, si on la laissait dans son état de gonflement, il arriverait communément que cette graine se pourrirait. Le panais, le chervi et l'aunée prennent de la force dans un terrain labouré profondément au *pastinum* et bien fume : mais il faut semer ces plantes très-clair, si l'on veut qu'elles prennent encore plus d'accroissement. Quant à l'aunée, il faut l'espace de trois pieds en la semant, parce qu'elle

donne de grandes tiges, et que ses racines s'étendent sous terre comme les yeux du roseau. Au reste, la culture de toutes ces plantes ne consiste qu'à les débarrasser des herbes en les sarclant : et on peut très-bien les mettre en terre au commencement de septembre ou à la fin d'août. Le maceron, que quelques Grecs appellent *επισπίνον* et d'autres *σπύρινον*, veut être semé en graine dans un terrain faconné au *pastinum*, et surtout auprès des murailles, parce qu'il se plaît à l'ombre, et qu'il profite dans quelque lieu que ce soit. D'ailleurs, quand il est une fois semé, il dure éternellement, pourvu qu'on ne l'arrache pas absolument par les racines, mais que l'on en laisse successivement monter les tiges en graine; et il ne demande qu'une culture légère, qui consiste à le sarcler. On le sème non-seulement depuis les fêtes de Vuleain jusqu'aux calendes de septembre, mais encore au mois de janvier. La menthe veut trouver une moiteur douce dans la terre; c'est pourquoi il est bon de la mettre auprès des fontaines au mois de mars. S'il arrive qu'on manque de graine de menthe, on pourra prendre dans des jachères de la menthastre, et la planter en renversant sa cime par en bas : cette méthode lui ôte son goût sauvage, et en fait de la menthe cultivée. Il faut transférer au mois de mars, dans un lieu exposé au soleil, la rue dont on aura semé la graine en automne; on chargera son pied de cendre, et on arrachera les mauvaises herbes qui l'environneront, jusqu'à ce qu'elle soit fortifiée, de peur que ces herbes ne la suffoquent. Mais il faut avoir la main gantée pour faire cette opération, parce qu'autrement il y viendrait des ulcères dangereux. Si cependant, faute d'être instruit de ce danger, on a arraché ces mauvaises herbes avec la main

complura grana illigantur, atque ita obruntur. Enatum autem in his locis, quibus aqua subministrari non potest, differri debet circa equinoctium autumnum : at quibus possit humorem præbere, mense Maio recte transferuntur. Apium quoque possis plantis serere, nec minus semine. [Sed] præcipue aqua lætatur, et ideo secundum fontem commodissimè plantur. Quod si quis id veluti latè foli facere, quantum seminis possint tres digiti comprehendere, raro limbo illicet, et ita in areolas dispositum relegend. Vel si crispæ frondis id fieri maluerit, semen ejus inditum pile, et sagineo pilo pinsitum, expolitumque, similiter [in] limbois ligatum obinet. Potest etiam citra hanc operam fieri crispum quodlibetque satum, si cum est natum, inmentum ejus supervoluto cylindro corceas. Satio ejus est optima post idus Maas usque in solstitium : nam teporem desiderat. Fere etiam his debet ocima sentur : quorum cum semen obrutum est, diligenter inmentur pavicola vel cylindro. Nam si terram suspensam relinquas, plerumque contumitur. Pastinaca si sciet atque munda convalescent ante pastinatio et stercorato loco : sed quam rarissime ponenda sunt, ut majora capiant incrementa. Inulam vero intervallo trium pedum seri convenit,

quoniam vastos facit fructus, et radicibus, ut oculus harundinis, seipil. Nec est adius cultus horum omnium, nisi ut sarritioibus herbe tollantur. Commodissime autem deponuntur prima parte Septembris, vel ultima Augusti parte. Atum olus, quod Gæronum quidam vocant *επισπίνον*, nonnulli *σπύρινον*, pastinato loco semine debet conserti, maxime juxta maceriam : quoniam et umbra gaudet, et quacumque convalescit loco : idque cum semel severis, si non totum radicibus tollas, sed alternos fructus in semen submittas, avo manet, parvamque sarritiois exigit culturam. Sentur a Vulemalibus usque in calendas Septembris, sed etiam mense Januario. Menta dulcem desiderat pligium; quam ob causam juxta fontem mense Martio recte ponitur. Cujus si forte semina deleverint, licet de novabilibus silvestre mentastrum colligere, atque ita diversis carminibus disponere : quæ res fertilitatem detrahit, atque edomitas reddit : tutam autem semine satam mense Martio differre oportet in apricum, et cinerem aggerare, runcateque donec convalescat, ne herbis enecetur. Sed velata manu debet tuncari : quam nisi convolveris, perniciosa nascuntur ulcera. Si tamen per ignorantiam nuda manu runcaveris et prurigo atque tumor

nue, et qu'il y soit survenu une démangeaison avec de l'enflure, on se la frottera de temps en temps avec de l'huile. La tige de cette plante se conserve intacte plusieurs années, à moins qu'une femme ne vienne à la toucher dans le temps de ses règles, auquel cas elle se dessèche. Ce sont plutôt ceux qui prennent soin des ruches, que les jardiniers, qui s'adonnent, comme je l'ai déjà dit dans un des livres précédents, à semer du thym, de l'origan d'outremer et du serpolet; mais nous pensons cependant qu'il n'est pas hors de propos d'en faire aussi venir dans les jardins pour s'en servir dans la cuisine, parce que ces plantes sont excellentes pour assaisonner quelques mets. Elles ne veulent point d'un terrain gras ni fumé, mais elles demandent qu'il soit exposé au soleil; d'autant qu'elles viennent d'elles-mêmes dans des lieux très-malgres, et communément dans les contrées maritimes. On les sème tant en graine qu'en pied vers l'équinoxe du printemps: il vaut cependant mieux planter de jeunes pieds de thym dans un terrain bien labouré; et pour qu'ils ne tardent pas à prendre, on fera infuser dans de l'eau un jour d'avance des tiges de thym broyées; et lorsque cette eau sera bien imprégnée de leur sueur, on en arrosera les pieds qui seront en terre, jusqu'à ce qu'ils soient bien fortifiés. Quant à la sarriette, c'est une plante trop vivace, pour que l'on se donne beaucoup de peine à la soigner. Lorsque vous aurez transplanté le passage avant les calendes de mars, vous pourrez le couper de temps en temps comme le poireau, quoique plus rarement; car il ne faudra pas le couper passe les calendes de novembre, parce qu'il mourrait pour peu qu'il fût maltraité pendant le froid; il rendra cependant assez bien pendant

deux ans, si on le sème et qu'on le fume avec soin. Il y a même plusieurs pays où sa vigueur se prolonge jusqu'à dix ans. On sème la graine de poirée dans le temps que le grenadier est en fleur, et dès qu'elle a cinq feuilles, comme le chou; on la transplante en été, si l'on a un jardin arrosé; mais si le terrain est sec, il ne faudra la transplanter qu'en automne, quand les pluies auront commencé à tomber. On sème le cerfeuil et l'arroche potagère, que les Grecs appellent ἀρράβους, vers les calendes d'octobre, dans un climat qui ne soit pas très-froid; car si le pays est sujet à des hivers rigoureux, il faut transférer ces plantes de l'endroit où elles auront été mises en masse après les ides de février, en les divisant. On suit la même méthode à l'égard du pavot et de l'aneth. On prépare, environ deux ans avant de les mettre en place, les pattes de l'asperge cultivée, ainsi que celles de l'asperge que les paysans appellent *corrada*: on en sème la graine après les ides de février, dans de petites fosses creusées sur un sol gras et fumé, de façon que chaque fosse en contienne autant que l'on pourra en pincer avec trois doigts. A peu près quarante jours après, les racines que ces graines auront jetées s'entrelacent ensemble, et font comme une seule masse: les jardiniers donnent à ces petites racines, ainsi entortillées et entrelacées, le nom de *spongia*. Au surplus, il faut les transférer au bout de deux ans dans un lieu exposé au soleil, et qui soit bien humecté et fumé. On les arrange dans des sillons séparés les uns des autres de la largeur d'un pied, et qui n'ont pas plus d'un *doigts* de profondeur, de façon qu'elles puissent aisément germer lorsqu'elles seront couvertes de terre. Mais on a

inacessit, oleo subinde perungito. Ejusdem frutex pluribus annis permanet innoxius, nisi si mulier, que in mensibus est, contigerit eum, et ob hoc exaruerit. Thymum, et transmarina cunila, et serpyllum, sicut priore libro jam retuli, magis alvearia curantibus, quam olitoribus studiosè conseruntur. Sed nos ea condimentorum causa (nam sunt quibundam esculentis aptissima) non alienum putamus etiam in hortis habere. Locum neque pinguem neque stercoratum, sed apicum desiderant, ut quæ maritimis solo per se maritimis plurimum regionibus nascuntur. Hæ res et semine et plantis circa æquinoctium verum seruntur. Melius tamen est thymi novellas plantas disponere; quæ cum subacto solo depressæ fuerint, ne tarde comprehendant, aridi thymi fruticem contundi oportet, atque ita pinsito pridie quam volueris uti, aquam medicare; quæ cum succum ejus perciperit, depositis fruticibus intunditur, donec eos recte confirmet. Ceterum cunila vivacior est, quam ut impensius curanda sit. Lepidium cum ante cal. Martias haberis dispositum, velut porrum sectivum demetere poteris: rarius tamen. Nam post cal. Novemb. secandum non erit, quoniam frigoribus violatum emoritur: biennio tamen sufficet, si diligenter sarritum et stercoratum fuerit. Multis etiam locis viva-

citatem suam usque in annos decem prorogat. Beta florente Punico malo semine obruitur, et simul atque quinque foliorum est, ut brassica, differtur æstate, si rigens est hortus: ac si siccarens, autumno, cum jam pluviae incesserint, disponi debet. Charophyllum, itemque olus atriplicis, quod Greci vocant ἀρράβους, circa cal. Octob. ubi oportet non frigidissimo loco. Nam si regio sævas hiemes habet, post idus Februarias semina disseenda sunt, suaque de sede partimda. Papaver et anethum eandem habent conditionem sationis, quam charophyllum et ἀρράβους. Sativi asparagi, et quam corundam rustici vocant, semina fere biennio preparantur. Ea cum pingui et stercoroso solo post idus Februarias sic obrueris, ut quantum tres digiti seminis comprehendere queunt, singulis fossulis depomas, fere post quadragesimum diem inter se implicatur, et quasi unitatem faciunt; quas radículas sic illicatas atque connexas olitores spongas appellant. Easque post quatuor et viginti menses in locum apicum et bene madidum, stercoratumque transferri convenit. Sulci autem inter se pedali mensura distantes fiunt non amplius dodrantalis altitudinis, in quam ita spongiæ deprimuntur, ut facile superposita terra germinet. Sed in locis siens partibus sulcorum imis disponenda sunt

l'attention dans les lieux secs de les mettre au fond des sillons, afin qu'elles y restent immobiles comme dans de petites auges; au lieu que dans les lieux humides on les met au contraire sur le dos de la raie qui est entre les sillons, pour éviter que la trop grande humidité ne les endommage. Un an après qu'elles auront été plantées de cette manière, il faudra rompre les asperges qu'elles donneront; parce que si on voulait les arracher de terre, toute la masse de ces petites racines encore jeunes et faibles viendrait en même temps que les asperges. Les autres années, on ne les rompra plus, mais on les arrachera par les racines: autrement si l'on rompait les tiges, elles suffoqueraient les yeux des racines, et les aveugleraient, pour ainsi dire, au point de les empêcher de donner des asperges par la suite. Au reste, il ne faut pas arracher toutes les tiges qui seront venues les dernières pendant l'automne; mais il en faut laisser monter une partie en graine. Lorsqu'ensuite celles-ci auront formé des épines, on en cueillera la graine, et on brûlera les ralles telles qu'elles se comporteront, et sur le lieu même; après quoi on semailera tous les sillons, et on en arrachera les herbes; ensuite on y jettera du fumier ou de la cendre, dont le suc, étant délayé par les pluies pendant tout l'hiver, pénétrera jusqu'aux racines de l'asperge. Enfin on bêchera la terre au printemps, avant qu'elles commencent à germer, avec des *capreoli*, qui sont des espèces d'instruments de fer à deux cornes, afin que les tiges lèvent plus facilement, et que, trouvant de l'aïssance dans la terre, elles deviennent plus grosses. On sème tres-bien deux fois l'an la graine de raifort, savoir au mois de février, lorsqu'on veut avoir de ces sortes de racines pendant le printemps; et au mois d'avril vers les fêtes de Vulcain, lorsqu'on veut en avoir dans

le temps qui leur est propre: mais le dernier d'ces ensemencements passe sans difficulté pour le meilleur. Tout le soin que cette racine exige consiste à être mise dans une terre fumée et labourée, et ensuite à être chargée de terre de temps en temps à mesure qu'elle prend de l'aceroissement, parce que, lorsqu'elle surmonte la superficie de la terre, elle devient dure et spongieuse. Lorsque l'on a de l'eau à souhait, les concombres et les courges demandent peu de soin, parce que c'est l'eau qui les aide le plus à venir. Mais si l'on est forcé d'en semer dans des lieux secs, ou l'on n'aît point la commodité de faire venir de l'eau pour les arroser, il faut faire au mois de février des sillons d'un pied et demi de profondeur, dans lesquels on étendra, après les ides de mars, jusqu'au tiers à peu près de leur profondeur, de la paille sur laquelle on entassera de la terre fumée jusqu'à la moitié du sillon; et après avoir déposé les graines dans cette terre, on les arrosera jusqu'à ce qu'elles lèvent. Quand elles auront commencé à se fortifier, il faudra les suivre dans leur aceroissement, et continuer de remettre de la terre dans le sillon à mesure qu'elles croîtront, jusqu'à ce qu'il soit comblé. Avec une telle culture ces plantes se porteront assez bien pendant tout l'été, sans avoir besoin d'être arrosées, et elles donneront même un fruit de meilleur goût qu'il ne le serait si elles l'avaient etc. Il faut mettre en terre la graine de ces plantes le plus tôt qu'on le pourra dans les lieux aqueux, pourvu que ce ne soit pas avant les calendes de mars, de façon qu'on puisse les transplanter après l'équinoxe. On ramassera la graine que l'on voudra semer dans le milieu même de la courge, et on mettra en terre la cime renversée, si l'on veut que les fruits qu'elle produira soient d'une grosseur enorme.

semina, ut tanquam in atycolis nancant. At uliginosis e contrario in summo poro dorso collocanda, ne humore nimio lacerant. Primo deinde anno, cum ita consistunt, asparagus quem emiserit, intingit oportet. Nam si alio velleto volueris, adhuc teneris invalidisque radicibus, tota spongiola sequetur. Reliquis annis non erit decerpendus, sed radicibus vellendus. Nam nisi ita fiat, stipes præfatus angust oculos spongiarum, et quasi excoctant, nec patitur asparagus emittere. Ceterum stilus, qui novissime autumnali tempore nascitur, non omnis [est] tollendus, sed ali qua pars ejus in semen subintrenda est. Deinde cum spinam fecerit, electis seminibus ipsis, sectionibus ita uti sunt, in suo loco permenda sunt, et deinde solci omnes consariendi, herbaque exaranda; mox vel sterens, vel cinis ingiendus, ut tota humo succus ejus cum pluvias manans ad radicem perveniat. Vere deinde prius quam cepit germinare, capreolis, quod genus hi-cornis ferramenti est, terra commoveatur, ut et facilius stilus emicat, et relaxata humo plenioris crassitudinis fiat. Raphani radix his anno recte sortitur, Februarii mense, cum veniunt fructus expectamus, et Augusti mense circa

Vulcania, cum maturum. Sed hæc ratio sine dubio melior habetur. Cura est ejus, ut terra stercoreta et subacta obrutur: post ubi cepit aliquod incrementum, subinde aggeretur. Nam si super terram emiserit, dura et fungosa fiet. Cucumis et cucubila, cum copia est aquæ, minorem curam desiderant: nam plurimum privantur humore. Sin autem loci siccior seri debuerint, quo rigationem ministrare non expedit, mense Februarii sesquipedali altitudine fossa ferenda est. Post idus deinde Martias quasi tertiam partem altitudinis sulci stramentis inditis legenda, mox stercoreta terra usque in dimidium sublim aggerenda, postisque si nimis tam diu est aqua præbenda, donec evascentur: atque ubi convalescere ceperint, adjecta humo incrementa eorum subsequenda sunt, donec sulcus coarquetur. Sue exulta semina sine rigatione tota testate satis videntur, fructumque jumentis saporis tanto riga præbent. Aquosis autem locis primo quoque tempore, non tamen ante calend. Mart. semen promendum est, ut dilueri possit asperuotio collecto. Idque de media parte cucubite semen inverso eacumque ponto, ut fiat incrementi vastioris. Nam sunt ad usum vasorum satis idoneæ,

En effet, il y a des courges, telles que celles d'Alexandrie, qui sont assez grosses pour servir de vases lorsqu'elles sont desséchées. Si on les destine au contraire à être vendues comme provision de bouche, il faudra en prendre la graine dans la tête du fruit et la semer la cime droite, parce qu'il en viendra un fruit plus long et plus mince que le premier, et qui se vendra communément plus cher. Mais il faut éviter, le plus que l'on pourra, que des femmes n'approchent d'un endroit semé en concombres et courges, parce qu'il suffirait presque qu'elles touchassent à ces fruits quand ils sont le plus verts, pour les faire languir; et que même, si elles se trouvaient dans le temps de leurs règles, elles les feraient mourir par leur seul regard. Le concombre est tendre et très-agréable, lorsqu'on a trempé la graine dans du lait avant de la semer : quelques personnes même, pour le rendre encore plus doux, trempent la graine dans de l'hydromel. Au reste, quand on veut avoir des concombres hâtifs, on remplit des paniers, après le solstice d'hiver, de terre fumée que l'on arrose légèrement; et lorsque leur graine est levée dans ces paniers, on les met de jour en plein air dans un lieu où il fasse doux et où le soleil donne, et qui soit voisin du bâtiment, afin qu'ils soient à l'abri de tout vent; et on les reporte ensuite à la maison pendant le froid et dans le mauvais temps. On suit cette méthode jusqu'après l'équinoxe du printemps, et l'on enfonce alors entièrement en terre ces paniers : c'est le moyen d'avoir du fruit hâtif. On peut même, si la chose en vaut la peine, ajuster des roulettes sous de très-grands vases, pour avoir moins de peine à les mettre à l'air et à les porter ensuite à la maison. Au surplus, indépendamment de ces précautions, il faudra encore cou-

vrir ces vases de pierres transparentes, afin de pouvoir les mettre sans danger au soleil, même pendant les temps froids, quand le jour sera serain. C'est par ce moyen que l'on servait à Tibère César des concombres presque pendant toute l'année. Mais nous avons lu dans Bolus de Mendesium, auteur égyptien, une manière moins pénible de parvenir au même but. En effet, cet auteur ordonne d'avoir, dans un lieu du jardin qui soit exposé au soleil et fumé, des ferules et des ronces plantées alternativement par rangées : il prescrit ensuite de couper après l'équinoxe ces ronces ou ces ferules un peu au dessous de la superficie de la terre, et d'en ouvrir la moelle avec un stylet de bois; et enfin, après avoir mis du fumier dans le trou qu'on y aura ainsi pratiqué, d'y insérer de la graine de concombre, afin qu'à mesure que les concombres croîtront, ils s'incorporent aux ferules et aux ronces, et qu'ils ne tirent point leur nourriture de leurs propres racines, mais qu'ils la tirent pour ainsi dire de la racine de leur mère. Il prétend que ces plantes, ainsi entées, donnent des concombres même pendant les froids. Le second ensemencement de cette plante se fait communément aux *Quinquatria*. Le câprier vient de lui-même dans nombre de provinces au milieu des jachères; mais si l'on veut le semer dans des pays où il ne s'en trouve point, il faut lui choisir un terrain sec. On commencera par environner ce terrain d'un petit fossé, que l'on comblera de pierres et de chaux ou de mortier à la carthaginoise, pour former une espèce de parapet impénétrable aux tiges de cet arbrisseau, qui s'étendrait presque par tout le terrain, s'il n'était pas arrêté par quelque digue; et ce n'est pas même le plus grand inconvénient qu'il y aurait à craindre (puisqu'on pourrait arracher ces tiges de temps

sient Alexandrinæ cucurbitæ, cum exaruerint. At si esculente merces præparabis, recto cucurbitæ de collo cucurbitæ sumptum semen serendum erit, quo prolivior et tenior fructus ejus nascatur, qui scilicet majus cæteris invenit pretium. Sed custodiendum est, ut quam minime ad eum locum, in quo vel cucumeres aut cucurbitæ consistunt, mulier admittatur. Nam fere contactu ejus languescunt incrementa virentium. Si vero etiam in mensuris fuerit, visu quoque suo novellæ fortis necabit. Cucumis tener et jucundissimus sit, si ante quam seras, semen ejus lacte maceres. Nonnulli etiam quo dulcior existat, aqua mulsâ idem faciunt. Sed qui præmatorum fructum cucumeris habere vult, confecta bruma stercoreatam terram inditam cophinis obserat, modicumque præbet humorem. Deinde cum enata semina fuerint, tepidis diebus et insolatis juxta adificium sub divo ponat, ita ut ab omni afflatu protegantur. Ceterum frigoribus ac tempestatibus sub tectum referat : idque tandem faciat, dum acquiescunt verum confiat. Postea totos cophinos demittat in terram. Sic enim præcœpum fructum habebit. Possunt etiam, si sit operæ pretium, vasis majoribus rotule subijci, quo minore labore producantur, et rursus

intra tecta recipiantur. Sed nihil minus specularibus integri debebunt, ut etiam frigoribus serenis diebus tuto producantur ad solem. Itac ratione fere toto anno Tiberio Cæsari cucumis præbebat. Nos autem leviori opera istud fieri apud Ægyptiæ gentis Bolum Mendesium legimus, qui præcipit apice et stercoroso loco alternis ordinibus ferulas, alternis tubis in hortis consitas habere : deinde eas confecto æquinortio paululum infra terram secare, et ligneo stilo laxatis vel rubi vel ferule medullis stercus immittere, atque ita semina cucumeris inserere, quo scilicet incremento suo cœant rubis et ferulis. Nam ita non sua, sed quasi materna radice aluntur : sicque insitam stirpem frigoribus quoque cucumeris præbere fructum. Satis secunda ejus seminis fere Quinquatribus observator. Capparibus plurimis provinciis sua sponte novalibus nascitur. Sed quibus locis ejus inopia est, si serenda fuerit, sicum locum desiderabit. Isque debet ante circumdari fossula, quæ replatur lapidibus et caleæ, vel Pumico luto, ut sit quasi quedam lorica, ne possint eam perumpere prædicti seminis frutices, qui fere per totum agrum vagantur, nisi munimento aliquo prohibiti sint. Quod tamen non tantum incommodum est (subinde enim possunt exirpant) quan-



en temps; mais il y aurait encore lieu de craindre que cet arbrisseau, qui renferme un poison pernicieux, ne rendit la terre stérile en lui communiquant ses sucs. Au reste, on il ne demande aucune culture, ou il se contente de la plus légère; d'autant qu'il vient très-bien, même dans des terres abandonnées, sans aucun soin de la part du paysan. On le sème aux deux équinoxes. Les oignonnières demandent une terre qui soit plutôt labourée fréquemment que profondément. C'est pourquoi on lui donnera un premier labour après les calendes de novembre, afin qu'elle se dissolve aux froids et aux gelées de l'hiver; un second au bout de quarante jours, et un troisième vingt et un jours après; puis on la fumera sur-le-champ; ensuite on la distribuera par planches, après l'avoir fouillée uniformément à la houe, et en avoir extirpé toutes les racines. On choisira ensuite vers les calendes de février un jour serein, pour jeter la graine d'oignon sur ces planches, en l'entremêlant d'un peu de graine de sarriette, pour pouvoir se procurer cette dernière plante avec les oignons, tant parce qu'elle est agréable à manger verte, que parce qu'elle n'est point sans utilité pour l'assaisonnement des mets lorsqu'elle est sèche. Au reste, il faut sarcler les oignonnières au moins quatre fois, ou même plus souvent. Si l'on veut en avoir de la graine, on mettra en terre au mois de février de plus grandes têtes de l'oignon d'Ascalon, qui est celui de la meilleure espèce, en les éloignant de quatre doigts ou même de cinq; et quand elles auront commencé à germer, on les sarclera au moins trois fois. Ensuite, lorsqu'elles auront donné une tige, on mettra, dans les intervalles qui les sépareront, des espèces de petits *canterii* peu élevés, pour les tenir fermes, parce qu'à moins qu'elles ne

trouvent beaucoup de roseaux en traverse qui les soutiennent, tels à peu près que ceux qui soutiennent les vignes attachées au jong, les tiges d'oignons seront abattues, et toute leur graine sera dispersée par le vent; d'autant qu'il ne faut pas attendre pour la cueillir qu'elle ait commencé à noircir en mûrissant. Il ne faut pas, dis-je, la laisser trop sécher sur pied ni tomber tout à fait; mais il faut au contraire cueillir les tiges bien entières, et les faire sécher au soleil. On sème les navets et les raves dans deux temps différents, et leur culture est la même que celle des raiforts. Cependant le meilleur temps pour les semer est au mois d'août: il faut quatre *sextarii* de graines pour en ensemercer un *jugerum*, pourvu qu'on y joigne une *hemina* de graines de racine de Syrie. Quand on sèmera ces racines en été, il faudra prendre garde que les moucheron qui seront engendrés par la sécheresse n'en mangent pas les feuilles toutes jeunes à mesure qu'elles pousseront: pour l'éviter, on prendra de la pousière ramassée sur les planches, ou même de la suie qui s'attache aux foyers dans les maisons; et on en mêlera avec la graine un jour avant de la semer, en versant de l'eau dessus, pour la laisser s'imbiber du suc de ces matières toute la nuit. En effet, la graine ainsi trempée est bonne à être semée le lendemain. Quelques anciens auteurs, et Démonite entre autres, prescrivent de médicamerter toutes les graines avec le jus de l'herbe que l'on appelle *sedum*, et d'employer ce remède contre les insectes; mais quoique l'expérience nous ait confirmé la vérité de leur opinion, comme nous n'avons pas une assez grande quantité de cette herbe à notre disposition, nous prenons plus souvent de la suie et de la poussière dont nous venons de parler, et nous nous en servons assez

tum, quod noxium virus habent, succoque suo sterile solum reddunt. Cultu aut nullo aut levissimo contenta est. Quippe quo res etiam in desertis agris citra rustici operam convalescit. Scribit utroque aquinoctio. Cepina magis frequenter subactam postulat terram, quam altius conversam. Itaque ex calendis Novembribus prosindi solum debet, ut hiemis frigore et gelicidiis putrescat, intermissisque quadraginta diebus tum omnino iterari, et interpositis uno ac viginti diebus tertiar, ac protinus stercorari: mox bidentibus aequaliter perfossam in areas disponi, deletis radicibus omnibus. Deinde ad calendas Februarias sereno die conveniat semina spargi: quibus aliquid saturæ seminis intermiscendum erit, ut cum quoque habeamus. Nam et viridis esui est jucunda, nec arida inutilis ad pulmentaria condienda. Sed cepina vel sepinus, certe non minus debet quam quater sarrii. Cujus si semem excipere voles, capita maxima generis Ascaloni, quod est optimum, mense Februario disponito, quaternorum, vel etiam quinque digitorum spatia distanda: et cum ceperint virere, ne minus ter consarrito: deinde cum fecerint caulem, humilioribus quasi canteriois interpositis rigorem stilorum conservato. Nam nisi arundines transversas in

modum jugata vince crebras disporueris, thalli ceparum ventis prosternuntur, totanique semen evanescit: quod scilicet non ante legendum est, quam cum maturescere coeperit, coloreque nigru habere. Sed nec patiendum est, ut perarescat, aut totum decidat, verum integra thalli vellendi sunt, et sole siccandi. Napis et rapa duas sationes habent, et eandem culturan, quam raphanus. Melior est tamen satio mensis Augusti. Jugerum acri quatuor sextarios seminis cornu poscit, sed ita ut radicis Syriacæ super hanc mensuram paulo plus, quam heminam seminis recipiat. Qui aestate ista seret, caveat, ne propter siccitatem pulvis adhuc tenera folia prorepentia consumat. Idque ut vitetur, pulvis [etiam] qui supra cameram invenitur, vel etiam fuligo, que supra focos tectis inhæret, colligi debet: deinde pridie quam satio fiat, commisceri cum seminibus, et aqua conspergi, ut tota nocte succum trahant. Nam sic macerata postero die recte seruntur. Veteres quidam auctores, ut Démonitus, præcipiunt, semina omnia succo herbar, que sedum appellatur, medicare, eodemque remedio adversus bestiolas uti: quod verum esse nos experientia docuit. Sed frequentius tamen, quoniam hujus herbar minus larga est facultas, fuligine et

heureusement pour conserver les plantes en bon état. Hyginus pense qu'il faut, quand le grain est battu, jeter de la graine de raves sur la paille même qui est restée étendue dans l'aire, parce qu'il prétend que ces racines deviendront plus grosses, vu que la dureté du sol s'opposera à ce qu'elles y pénètrent profondément. Mais comme nous avons fait cet essai inutilement, nous croyons qu'il vaut mieux semer les raves, les raiforts et les navets dans un terre bien ameublie. Au surplus, les agriculteurs religieux tiennent encore aujourd'hui à l'usage des anciens, qui consistait à prier les dieux, en semant ces racines, de les faire croître pour eux et pour leurs voisins. Dans les lieux froids, où l'on peut craindre que l'ensemencement qu'on en fera en automne ne soit brûlé par les gelées de l'hiver, on fait avec des roseaux des *canterii* peu élevés, et traversés par des baguettes posées dessus, sur lesquelles on étend de la paille, pour mettre les semences à l'abri de la bruine. Dans les pays, au contraire, exposés au soleil, lorsqu'il survient après les pluies de ces animaux pernécieux que nous appelons *crucea*, et que l'on nomme en grec *χάμαι*, il faut ou les ôter avec la main ou secouer les tiges des plantes potagères, parce qu'une fois que ces animaux, ainsi secoués pendant qu'ils étaient encore engourdis par le froid de la nuit, seront tombés à terre, ils ne pourront plus gagner en rampant la partie supérieure de ces tiges. Il est cependant inutile de prendre ces précautions lorsqu'on a trempé les graines, comme je l'ai dit ci-dessus, dans du jus de joubarbe avant de les semer, parce qu'une fois qu'elles ont été corrigées de cette manière, elles n'ont plus rien à craindre des chenilles. Mais Démocrite assure,

prædicto pulvere utimur, satisque commode tuemur his incoleantem plantarum. Rapæ seinia Hyginus putat post tritum jacentibus adhuc in area paleis inspergi debere, quoniam fiunt lefiora capita, cum subjacens soli duritia non patitur in altum descendere. Nos istud sæpe frustra tentavimus: itaque rapum, et raphanum, et napum melius existimamus sub terra obrui. Servantque adhuc antiquorum consuetudinem religioſiores agricolæ, qui cum ea serunt, precantur, ut et sibi et vicinis nascantur. Locis frigidis, ubi timor est, ne autumnalis satio hiemis gelidius permatur, arundinibus humiles canterii fiunt,isque virgæ transverse imponuntur, et virgis stramenta supra jaciuntur, et sic à pruinis semina defenduntur. Ubi vero apricis regionibus post pluvias noxia incesserunt animalia, quæ a nobis appellantur cruceæ, Græcæ autem *χάμαι* nominantur, vel manu colligi debent, vel matutinis temporibus frutices olærum concuti. Sic enim dum adhuc torpent nocturno frigore, si deciderint, non amplius in superiorem partem prorumpunt. Id tamen supervacuum est facere, si ante sationem semina, uti jam prædixi, succo herbe sedi macerata sunt. Nihil enim sic medicatis nocent cruceæ. Sed Democritus in eo libro, qui Græcè inscribitur *Ἡπὶ ἀντιπυλῶν*, affirmat has ipsas bestiolas enecari, si mulier, quæ in menſtruis est, solutis crinibus et nudo

dans le livre qu'il a intitulé *Ἡπὶ ἀντιπυλῶν*, que ces insectes périssent tous, lorsqu'une femme a fait trois fois le tour d'une planche ensemencée, les cheveux épars et les pieds nus, dans le temps de ses règles, parce qu'après cette opération toutes les espèces de vermineux tombent à bas et perdent la vie. Jusqu'ici j'ai cru devoir donner des préceptes sur la culture des jardins et sur les devoirs du métayer. Mais quoique j'aie prétendu, au commencement de ce traité-ci, qu'un métayer devait connaître à fond tous les travaux rustiques; comme il arrive néanmoins assez communément que la mémoire nous échappe par rapport aux choses mêmes que nous avons apprises, et qu'en conséquence nous avons souvent besoin de journaux pour nous les rappeler, j'ai joint ci-dessous les sommaires de tous mes livres, afin que l'on puisse trouver aisément, quand le cas l'exigera, toutes les opérations indiquées dans chacun de ces livres, avec la manière de les faire.

## LIVRE DOUZIÈME.

### LA MÉTAYÈRE.

#### PRÉFACE.

Xenophon l'Athénien, P. Silvius, dit, dans son livre intitulé *l'Économique*, que le mariage a été institué par la nature pour former la société de la vie non-seulement la plus agréable, mais encore la plus utile. Cicéron aussi remarque à ce sujet que le but de l'union de l'homme avec la femme ne se borne pas à empêcher que le genre humain ne périsse à la longue, mais qu'il tend encore à procurer aux mortels des secours

perpetuo unquamque arcam ter circumant: post hoc enim decidere omnes vermiculos, et ita emori. Hactenus præcipiendum existimavi de cultu hortorum et officiis villici; quem quamvis instructum, atque eruditum omni opere rustico esse oportere prima parte hujus exordii censuerim; quoniam tamen plerumque evenit, ut eorum qui didicerimus, memoria non deficiat, eaque sæpius ex commentariis renovanda sint, omnium librorum meorum argumenta subijci, ut cum res excessisset, facile reperiri possit, quid in quoque quaerendum, et qualiter quidque faciendum sit.

## LIBER DUODECIMUS.

### VILLICA.

#### PRÆFATIO.

Xenophon Atheniensis eo libro, P. Silvius, qui *Œconomicus* inscribitur, prodidit maritalæ conjugium sic comparatum esse naturæ, ut non solum jucundissima, verum etiam utilissima vitæ societas iniretur: nam primum, quod etiam Cicero ait, ne genus humanum temporis longuquitate occideret, propter hoc marem cum femina esse conjunctum: deinde ut ex hac eadem societate mortalibus adjutoria senectutis, nec minus propugnacula,

pour les aider dans leur vieillesse et pour les défendre. De plus, comme les provisions nécessaires à la nourriture et à l'entretien des hommes ne devaient point être préparées, comme celles des bêtes féroces, aux yeux de tout le monde et dans des lieux sauvages, mais dans des maisons et à l'abri, il a été nécessaire que l'un des deux sexes sortit au dehors et s'exposât aux injures de l'air, pour se procurer ces provisions par son travail et par son industrie, et que l'autre restât dans l'intérieur de la maison pour les y serrer et les garder. En effet, si d'un côté il était nécessaire de cultiver les champs, de voyager sur mer ou même de se livrer à tout autre genre de commerce pour pouvoir acquérir des biens; de l'autre côté il n'était pas moins essentiel, lorsqu'une fois on avait entassé à la maison les biens que l'on avait acquis, qu'il y eût une seconde personne destinée à les y garder, et à faire les autres ouvrages qui ne pouvaient être faits que dans l'intérieur. Les productions de la terre et les autres substances alimentaires avaient besoin d'un toit sous lequel on pût les mettre à couvert; et il fallait nécessairement garder dans un lieu clos non-seulement les petits et les fruits provenus des bœufs et de tous les autres bestiaux, mais encore toutes les autres choses qui servent habituellement à nourrir comme à entretenir le genre humain. Or, comme les objets que nous venons d'énoncer exigeaient des soins et de l'attention, puisqu'on ne pouvait pas acquérir au dehors, sans beaucoup de peine, les choses qu'il fallait ensuite garder à la maison: c'est avec raison, comme je l'ai dit, que les travaux de la maison sont réservés à la femme, tandis que ceux du dehors appartiennent exclusivement à l'homme. Aussi la nature a-t-elle constitué le mari de façon à pouvoir supporter le chaud et le froid, ainsi que les

voyages et les travaux tant de la paix que de la guerre, je veux dire ceux de l'agriculture et du service militaire; comme elle a départi à la femme le soin des affaires domestiques, en la rendant inhabile à d'autres fonctions. Et comme elle avait donné à ce sexe la vigilance en partage, elle l'a rendu plus timide que le sexe viril, parce que la timidité est ce qui contribue le plus à assurer la garde de quelque chose; au lieu qu'elle a rendu le mari plus hardi que la femme, parce qu'il devait souvent être dans le cas de repousser les injures, en cherchant sa nourriture au dehors et en plein air. Mais comme, d'un autre côté, la mémoire et l'attention étaient également nécessaires à l'homme et à la femme après l'acquisition des biens, elle n'a pas moins avantage l'un que l'autre du côté de ces facultés. Bien plus, la simple nature n'ayant pas jugé à propos de donner à aucun être toute la perfection dont il était susceptible, elle a voulu que chacun des deux sexes eût besoin de l'autre, parce que communément ce qui manque à l'un des deux se trouve chez l'autre. Telles sont les réflexions utiles que Xénophon avait faites dans son *Économique*, et que Cicéron a répétées après lui, lorsqu'il a traduit cet auteur en latin, en le rapprochant des mœurs romaines. Aussi presque tous les travaux domestiques avaient-ils été départis aux femmes jusqu'à l'âge de nos pères, tant chez les Grecs que chez les Romains, qui s'étaient modelés sur ces peuples; et les chefs de famille ne s'en mêlaient en aucune façon lorsqu'ils revenaient auprès de leurs Pénates, comme pour se remettre de la fatigue qu'ils avaient essuyée au dehors. En effet, on voyait régner dans leur ménage le plus grand respect joint à la concorde et à l'exactitude; et les femmes, encouragées à la vigilance par l'effet d'une émulation admi-

præparentur. Tum etiam, cum victus et cultus humanus non nisi foris in propatulo ac silvestribus locis, sed domi sub tecto accurandus erat, necessarium fuit alternitum foris et sub dio esse, qui labore et industria compararet, quæ foris reconderetur. Squidem vel rusticari, vel navigare, vel etiam genere alio negotiari terreste erat, ut aliquas facultates acquireremus. Cum vero paratæ res sub tectum essent conestæ, alium esse oportuit, qui et illatas custodiret, et ea conficeret opera, quæ domi debent administrari. Nam et fruges cæteraque alimenta terrestria indigebant tecto, et ovium cæterarumque pecudum foras, atque fructus clauso custodiendi erant, nec minus reliqua utensilia, quibus aut alitur hominum genus, aut etiam excolitur. Quare cum [et] operam et diligentiam ea quæ proposuimus, desiderarent, nec exigua cura foris acquireretur, quæ domi custodiendi oportere figne, ut dixi, natura comparata est mulieris ad domesticam diligentiam, viri autem ad exertationem forensis et extraneam. Itaque viro calores et frigora perpetienda, tum etiam itinera et labores pacis ac belli, id est rusticationis et militarium stipendiorum deus tribuit: mulieri deinceps, quod omni-

bus his rebus cum fecerat inhabilem, domestica negotia curanda tradidit. Et quoniam hunc sexum custodia et diligentia assignaverat: ideoque timidiorem reddidit, quam virilem. Nam metus plurimum confert ad diligentiam custodiendi. Quod autem necesse erat foris et in aperto victum querentibus nonnullam injuriam propulsare: ideoque virum quam mulierem foris audaciorum. Quia vero pacis opibus æque fuit opus memoria et diligentia, non minorem femine quam viro eorum rerum tribuit possessionem. Tum etiam quod simplex natura non omnes res commodas amplecti valebat, ideoque alterum alterius indigere voluit: quoniam quod alteri deest, præsto perquam est alteri. Hoc in *Œconomico* Xénophon, et deinde Cicero, qui cum Latine consuetudini tradidit, non inutiliter disserunt. Nam et apud Græcos, et mox apud Romanos usque in patrum nostrorum memoriam fere domestici labor matronalis fuit, tanquam ad requiem familiarum exertationum omni cura deposita patribusfamilias intra domesticos penates se recipiebant. Erat enim summa reverentia cum concordia et diligentia mista, flagrabatque mulier pulcherrima [di-

nable, ne cherchaient qu'à augmenter par leurs soins les possessions de leur mari. On ne voyait rien de partagé dans la maison, rien que le mari ou la femme prétendissent avoir en propre, et tous deux au contraire coopéraient unanimement à la chose commune; de sorte que l'exactitude de la femme dans les affaires du dedans allait de pair avec l'industrie du mari dans celles du dehors. En conséquence, les métayers ni les métayères n'avaient pas de grandes occupations dans ces temps heureux où les maîtres veillaient journellement à leurs biens, en les gouvernant par eux-mêmes. Aujourd'hui, au contraire, que la plupart des femmes s'abandonnent au luxe et à l'oisivete, au point que, loin de daigner prendre le soin d'apprêter la laine, elles sont dégoûtées des vêtements qui sont faits à la maison, et qu'entraînées par leurs desirs déréglés, elles en extorquent de leurs maris, à force de caresses, d'autres qui sont plus précieux, puisqu'ils coûtent un argent énorme, et qu'ils absorbent des revenus presque entiers; il n'est point étonnant que le soin de la campagne ou des instruments rustiques leur pèse, et qu'elles regardent comme la chose la plus ignoble une résidence de quelques jours dans leurs métairies. L'ancien usage des mères de famille, tant Sabines que Romaines, étant donc non-seulement passé de mode, mais même absolument anéanti, il est devenu nécessaire que les soins de la métayère s'étendissent aux fonctions de la maîtresse qu'elle a remplacée, d'autant que les métayers ont aussi succédé aux propriétaires, qui ne se contentaient pas autrefois de cultiver les campagnes par eux-mêmes, puisqu'ils y faisaient encore leur résidence ordinaire conformément aux anciens usages. Au reste, comme je ne veux pas affecter de censurer hors

de propos les mœurs de notre siècle, je vais à présent détailler les devoirs de la métayère.

1. Ainsi (pour ne pas nous écarter de l'ordre des matières que nous avons suivi dans le volume précédent) une métayère doit être jeune, c'est-à-dire qu'elle ne doit pas être trop petite fille, pour les raisons que nous avons déduites en parlant de l'âge du métayer. Il faut aussi que sa santé ne soit point altérée, et qu'elle ne soit ni difforme, ni d'une très-belle figure, parce qu'étant d'un côté dans une vigueur pleine et entière, elle suffira aux veilles et aux autres travaux, et que d'un autre côté sa laideur ne dégoûtera point le métayer qui doit vivre avec elle, comme sa trop grande beauté ne le rendra pas paresseux. Car si un métayer ne doit pas être volage et fuir le lit de sa compagne, il ne faut pas non plus que, retenu par elle à la maison, il soit toujours dans ses bras. Mais ce ne sont pas là les seules choses à observer dans une métayère. En effet, il faudra examiner entre autres si elle n'est point portée au vin, à la gourmandise, à la superstition, au sommeil; si elle n'a point de goût pour les hommes, et si elle sait s'occuper du soin des objets qu'elle doit se rappeler à la mémoire, ou de ceux qu'elle doit prévoir pour la suite, afin d'être en état de suivre à peu près les règles que nous avons prescrites pour le métayer; d'autant que presque tout doit être égal entre l'homme et la femme, et que si tous les deux doivent éviter de mal faire, ils ne doivent pas moins s'attendre à des récompenses quand ils se comporteront bien. Elle donnera de plus tous ses soins à ce que le métayer n'ait à travailler dans l'intérieur de la maison que le moins que faire se pourra; article d'autant plus important, que celui-ci doit sortir dès le matin avec les gens, et qu'il ne peut

ligentia] amulatione, studens negotia viri cura sua majora atque meliora reddere. Nihil conspiciatur in domo dividuum, nihil quod aut maritus, aut femina proprium esse juris sui dicere: sed in commune conspirabatur ab utroque, ut cum forensibus negotiis, matronalis industria rationem parem faceret. Itaque nec villici quidem aut villicæ magna erant opera, cum ipsi domini quotidie negotia sua reviserent atque administrarent. Nunc vero cum pleræque sic luxu et inertia diffuant, ut ne familiarum quidem curam suscipere dignentur, sed domi confectæ vestes fastidio sint, perversaque cupidine maxime placeant, quæ grandi pecunia et totis penæ censibus redimuntur: nihil mirum est, easdem ruris et instrumentorum agrestium cura gravari, sordidissimumque negotium ducere paucorum dierum in villa moram. Quam ob causam cum in totum non solum evolverit, sed etiam occiderit vetas ille matrum familiarum nos Sabinarum atque Romanarum, necessaria irrepsit villicæ cura, quæ tueretur officia matronæ: quoniam et villici quoque successerint in locum dominorum, qui quondam prisca consuetudine non solum coluerant, sed habitaverant rura. Verum, ne vident intempestive censorum opus obijungendis moribus

nostrorum temporum suscepisse, jam nunc officia villicæ persequar.

1. Ea porro (ut institutum ordinem teneamus, quem priore volumine melioravimus) juvenis esse debet, id est non nimium puella, propter easdem causas, quas de ætate villici retulimus: integræ quoque validitudinis, nec fœdi habitus, nec rursus pulcherrima. Nam illibatam robur et vigiliis et aliis sollicit laboribus: lœdita fastidiosam, nimia species desidiosum faciet ejus contubernalem. Itaque curandum est, ut nec vagum villicum et aversum a contubernio suo habeamus, nec rursus intra tecta desidem, et complexibus adjacentem formam. Sed nec hæc tantum, quæ divinus, in villica censuenda sunt. Nam in primis considerandum erit, an a vino, ab escis, a superstitionibus, a somno, a viris remotissima sit, et ut cura cum subeat, quid meminissem, quid in posterum prospicere debeat, ut fere cum morem servet, quem villico præcepimus: quoniam pleræque similia esse debent in viro atque femina, et tam malum vitare, quam præmium recte factorum sperare. Tum elaborare, ut quam minimam operam villicus intra lectum impendat, cui et primo mane cum familiis proedendum est, et crepusculo peractis

manquer d'être fatigué lorsqu'il rentre le soir à la fin de ses travaux. Cependant, en fixant les devoirs de la metayère, nous ne prétendons point exempter le metayer du soin de l'intérieur de la maison, mais simplement le soulager dans ce genre de travail, en lui donnant quelqu'un pour l'aider. En effet, il ne faut pas s'en rapporter uniquement à la femme pour les fonctions de l'intérieur, et on ne doit les lui confier qu'autant que le metayer y aura l'œil de temps en temps. C'est le moyen qu'elle soit plus exacte, lorsqu'elle se rappellera à l'esprit qu'il y a quelqu'un auprès d'elle à qui elle doit rendre un compte fréquent. Elle demeurera aussi convaincue qu'elle doit toujours rester à la maison, ou du moins le plus que faire se pourra; et qu'elle doit en faire sortir les esclaves que le travail appellera aux champs, et y retenir ceux qu'elle jugera nécessaires à quelque ouvrage dans la métairie. Elle prendra garde que ceux-ci ne fassent manquer la besogne par une trop longue inaction, et elle examinera attentivement si les choses qu'on apportera à la maison ne sont pas gâtées, pour ne s'en charger qu'après s'être bien assurée qu'elles sont en bon état, et pour laisser ensuite sous sa main celles qui seront destinées à la consommation, et mettre en réserve celles qui seront dans le cas d'être gardées, afin de ne pas consommer en un mois ce qui doit servir à la provision de l'année entière. Il faut encore, si quelqu'un des gens vient à tomber malade, qu'elle veille à ce qu'il soit soigné le mieux que faire se pourra, parce que ces sortes d'attentions ne contribuent pas moins à gagner leur bienveillance qu'à assurer leur obéissance; outre que, des qu'ils sont rétablis, ils s'appliquent à leur service avec encore plus de fidélité qu'au-

paravant, lorsqu'on a bien pris soin d'eux pendant leur maladie.

II. Après cela, elle doit avoir présent à la mémoire que les choses qui auront été apportées à la maison doivent y être serrées dans les lieux convenables et salubres, pour y rester sans être exposées à se gâter. En effet, il n'y a pas de soin plus important à prendre que celui de préparer les endroits où l'on doit serrer chaque chose, pour l'en tirer dans le besoin. Nous avons déjà parlé des conditions requises pour ces sortes d'endroits, tant dans le premier volume de cet ouvrage, lorsque nous nous occupions de la construction de la métairie, que dans le onzième, lorsque nous traitons des devoirs du metayer; mais nous ne serons pas fâchés de les retracer ici en peu de mots. Les chambres les plus hautes seront donc destinées à la garde des ustensiles les plus précieux et à celle des habits; les greniers, pourvu qu'ils soient secs et aérés, semblent être convenables à la garde des blés; les celliers frais sont excellents pour celle du vin; les endroits bien éclairés sont réserves aux meubles fragiles, et aux opérations qui demandent beaucoup de jour. Ainsi, lorsque les lieux destinés à recevoir chaque chose seront préparés, on les enfermera toutes en commun dans l'endroit qui leur sera propre, et on en mettra même quelques-unes à part, afin de reprendre celles dont on pourra avoir besoin pour son usage habituel. Car, selon un vieux proverbe, il n'y a pas de pauvreté plus certaine que celle de ne pouvoir pas se servir des choses dont on a besoin, faute de savoir, quand on vient à les chercher, l'endroit où on les a jetées au hasard. Aussi la négligence est-elle plus laborieuse dans l'économie domestique que l'exactitude même.

peribus fatigato redeundum. Nec tamen institutendo villicam domesticarum rerum villico remittimus curam, sed tantummodo laborem ejus adstrictae data levamus. Ceterum munia, quae domi capessuntur, non in totum villici officio relinquenda sunt, sed ita deleganda et, ut identidem oculis villici custodiantur. Sic enim diligentior erit villica, si meminerit ibi esse, cui ratio frequentius redeunda sit. Ea porro persuasissimum habere debuit, aut in totum, aut certe plurimum domi se morari oportere: tum quibus aliquid in agro faciendum erit servis, eos locas emittere; quibus autem in villa quid agendum videbitur, eos infra parietes confinare, atque animadvertere, ne diutina cessando frustrentur opera: quae domum autem intrantem, diligentior inspicere, ne delibatae sint, et ita explorata atque involata recipere: tum separata, quae consumenda sunt, et quae superflui possunt, custodire, ne sumptus ananis menstrum fiat. Tum si quis ex familia reperit adversa valetudine affici, videndum erit ut is quam commodissime ministratur. Nam ex huiusmodi cura nascitur benevolentia, nec minus obsequium. Quinetiam fidelius quam prius servare student, qui convalescent, cum est agris adhibita diligentia.

II. Post haec meminisse debuit, quae inferantur, ut

idoneis et salubribus locis recondita sine noxa permaneant. Nihil enim magis curandum est, quam preparare, ubi quidque reponatur, ut cum opus sit, promatur. Ea loca qualia esse debeant, et in primo volumine, cum villam constitueremus, et in ultimo, cum de officio villici disputarem, jam dicta sunt. Sed ne nunc quidem demonstrare breviter pigebit. Nam quod excellassimum est conclave, pretiosissima vasa et vestem desiderat: quod denique horreum siccum atque aridum, frumenta habetur idoneum: quod frigidum, commodissime vinum custodit: quod bene illustre, fragilem suppellectilem atque ea postulat opera, quae multi luminis indigent. Preparatis igitur receptaculis, oportebit suo quidque loco generatum, atque etiam specialiter nominata disponere: quo facilius, cum quid ex postulabilibus usus, reperiri possit. Nam vetus est proverbium, paupertatem certissimam esse, cum alienius indigeas, uti eo non posse, quia ignoretur, ubi projectum fuerit quod desideratur. Itaque in re familiari laboriosior est negligentia, quam diligentia. Quis enim debuit nihil esse pulchrius in omni ratione vitae dispositione atque ordine? quod etiam huiusmodi speculibus licet sapie cognoscere. Nam ubi ehorus cauentium non ad certos modos neque numeris praecentis magistra consensit, dissonum

En effet, y a-t-il un homme qui ne soit pas convenable qu'il n'y a rien de plus beau dans toute la conduite de la vie que l'ordre et l'arrangement; et n'est-ce pas même une remarque que l'on est à portée de faire souvent dans les spectacles des jeux publics? En effet, lorsqu'un chœur de chanteurs ne s'accorde pas sur des modes certains, et qu'il ne suit pas la mesure du maître qui le dirige, il semble aux auditeurs que le chant a quelque chose de discordant et de tumultueux; au lieu que lorsque les chanteurs sont d'accord, et qu'ils forment, pour ainsi dire, tous ensemble une unité de chant, dont la mesure et la prosodie sont bien marquées, non-seulement cet accord de voix fait entendre quelque chose de mélodieux et de flatter aux chanteurs eux-mêmes, mais il charme encore les spectateurs et les auditeurs par l'effet d'une volupté délicieuse. C'est ainsi que dans une armée le soldat ni le général ne pourraient rien démêler faute d'ordre et d'arrangement, parce que, si tout y était pêle-mêle, les gens armés seraient confondus avec ceux qui seraient sans armes, les cavaliers avec les fantassins, et la cavalerie avec les chariots. On tire aussi un très-grand avantage de l'ordre et des préparatifs dans un vaisseau, parce que s'il est équipé convenablement, et qu'il survive une tempête, les subalternes tirent, sans causer aucune alarme, les agrès de l'endroit où ils sont rangés en ordre, au moment que celui qui gouverne le vaisseau les leur demande. Par conséquent si l'ordre et l'arrangement font un si grand effet sur les théâtres, ou dans les armées, ou même sur les vaisseaux, il n'y a point de doute qu'ils ne soient également nécessaires dans les fonctions de la métayère, par rapport aux choses qu'elle doit serrer; parce que, lorsqu'elles sont à leur place marquée, elles frappent plus aisément la vue, et que si l'une se trouve égarée, le lieu

qu'elle devait occuper se trouvant vide avertit lui-même dès lors qu'il faut la chercher. Outre cela, on remarque plus facilement ce qui peut avoir besoin d'être soigné ou rajusté, quand on fait la revue générale des choses qui sont en leur place. C'est pour cela que M. Cicéron, en se conformant à l'autorité de Xénophon dans son *Économique*, met ce qui suit dans la bouche d'Iscomachus, en réponse à des questions que Socrate lui faisait sur tous ces objets.

III. Nous avons commencé par distribuer les ustensiles et les meubles dans les lieux convenablement préparés à cet effet; et nous avons mis à part d'abord les choses que nous avons coutume d'employer aux sacrifices, ensuite les ajustements qui servent aux femmes les jours de fête, puis ce qui sert également à parer les hommes les jours solennels, et enfin les chaussures de l'un et de l'autre sexe; après quoi on mettait d'un côté les armes et les traits, et d'un autre côté les outils qui sont d'usage dans les ouvrages de laine. On mettait ensuite à sa place (suivant la coutume) la batterie de cuisine, puis les vases des bains ainsi que ceux de la toilette, et la vaisselle de table, tant celle à l'usage des jours ordinaires que celle à l'usage des grands repas. Quant aux choses d'une consommation journalière, nous en avons fait deux parts, l'une qui comprend la provision du mois, l'autre qui renferme celle de l'année: moyennant quoi on est à l'abri de toute erreur par rapport au temps où ces provisions doivent finir. Après avoir ainsi séparé toutes ces choses l'une d'avec l'autre, nous les avons encore arrangées chacune à leur place; après quoi nous avons donné les choses d'un usage habituel à chacun des esclaves subalternes qu'elles concernent, telles que celles qui servent aux ouvrages de laine, ou à la cuisson et à la préparation de la nourriture; et nous lui avons enseigné l'endroit où il devait les remet-

quiddam ac tumultuosum audientibus canere videtur: at ubi certis numeris ac pedibus velut facta conspiratione consentit atque concinit, ex ejusmodi vocum concordia non solum ipsi canentibus amicum quiddam et dulce resonat, verum etiam spectantes audientesque letissima voluptate permulcentur. Jam vero in exercitu neque miles neque imperator sine ordine ac dispositione quidquam valet explicare, cum armatus mormen ejus peditem, plaustrum equitem, si sint permisti, confundant. Hæc eadem ratio præparationis atque ordinis etiam in navibus plurimum valet. Nam ubi tempestas incescit, et est rite disposita navis, suo quodque ordine locatum aramentum sine trepidatione minister promit, cum est a gubernatore postulatum. Quod si tantum hæc possint vel in theatris vel in exercitiis vel etiam in navibus: nihil dubium est, quin cura villæ ordinem dispositionemque rerum, quas reponit, desideret. Nam et unumquodque facilius consideratur, cum est assignatum suo loco, et siquid forte abest, ipse vacuus locus admonet, ut quod deest requiratur. Siquid vero curam aut conciniam oportet, facilius intelli-

gitur, cum ordine suo recensetur. De quibus omnibus M. Cicero aut totidem Xenophontis secutus in *Œconomico* sic inducit Ischomachum sciscitanti Socrati narrantem.

III. Préparatis idoneis locis instrumentum et suppellectilem distribuere cepimus: ac primum ea secevimus, quibus ad res divinas uti solemus, postea mundum muliebrem, qui ad dies festos comparatur, inde ad (bella) virilem, item diurnum solennium ornatum, nec minus calcamenta utrique sexui convenientia: tum jam seorsum arma ac tela seponebantur, et in altera parte instrumenta, quibus ad lanificia utuntur. Post quibus ad cibum comparandum vasis uti assolent constituebantur: deinde quæ ad lavationem, quæ ad exornationem, quæ ad mensam quotidianam, atque epulationem pertinent, exponebantur. Postea ex his quibus quotidie utimur, quod mensuram esset sepositimus, annum quoque in duas partes divisimus: nam sic minus fallit, qui exitus futurus sit. Hæc postquam omnia secevimus, tum suo quoque loco disposuimus: deinde quibus quotidie serviri utuntur, quæ ad lanificia, quæ ad cibaria coquenda et conficienda per-

tre, en lui prescrivant de veiller à leur sûreté. Mais pour celles dont nous ne nous servons que les jours de fêtes ou à l'arrivée des hôtes et dans quelques cas rares, nous les avons mises entre les mains de l'économe, en leur assignant à toutes leur place. Nous comptons chaque pièce, et nous en tenons nous-même registre. Nous avons aussi prévenu l'économe de l'endroit où il trouverait tout ce dont on pourrait avoir besoin, en l'avertissant d'avoir des notes particulières pour se rappeler les effets qu'il aurait donnés, le temps où il les aurait donnés, et la personne qui les aurait reçus, afin de les remettre chacun à sa place, lorsqu'on les aurait rendus. Ainsi les anciens nous ont donné, dans la personne d'Ischomaehus, les mêmes préceptes d'attention et de vigilance que nous donnons aujourd'hui à la metayere. Cependant elle ne doit pas borner ses soins à garder sous la clef ce qu'on lui aura apporté à la maison; mais elle doit encore en faire la revue de temps en temps, et prendre garde que les meubles ou les habits ne dépérissent pour être ensevelis dans l'ordure, ou que les productions de la terre ainsi que les autres choses d'usage ne se perdent par sa négligence et par sa paresse. Il faut aussi qu'elle ait de la laine toute prête et cardée, tant afin de pouvoir tourner ses soins du côté des ouvrages de laine les jours de pluie, ou lorsque le froid ou la bruine empêcheront les femmes de vaquer en plein air aux travaux rustiques, qu'afin que ces ouvrages puissent être faits plus aisément quand elle y mettra la main, ou qu'elle donnera ses ordres. En effet, il ne sera pas mal que ses habits, ainsi que ceux des intendants et des autres esclaves distingués, soient faits à la maison, afin que les comptes que l'on rendra au chef de famille soient moins entlés. Voici encore une chose

qu'elle ne manquera jamais d'observer : c'est de faire la visite dans la métairie dès que les gens en seront sortis, pour voir s'il n'en est pas resté de ceux qui devraient être dehors à travailler à la campagne, et si quelqu'un d'eux n'a pas trompé (comme il arrive quelquefois) la vigilance de son mari en tergiversant dans la maison. En ce cas elle lui demandera la raison de sa négligence; elle examinera si c'est sa mauvaise santé qui l'a forcé de rester, ou si c'est par paresse qu'il s'est écahlé; et elle le conduira sans retard à l'infirmerie, quand même elle s'apercevrait qu'il s'exercerait sur une maladie feinte; parce qu'il vaut mieux laisser reposer un ou deux jours, en le gardant à vue, un esclave fatigué par l'ouvrage, que de l'exposer à une maladie réelle, en l'accablant par un travail excessif. Enfin elle restera le moins que faire se pourra dans la même place; car son office n'est point sédentaire, et elle doit au contraire tantôt prendre un métier, pour montrer aux autres à faire de la toile si elle est la plus habile, sinon pour apprendre elle-même à en faire de ceux qui sont plus habiles qu'elle; tantôt visiter ceux qui préparent le manger des gens, et avoir soin de faire nettoyer la cuisine, les étables à bœufs et les crèches. Elle doit aussi ouvrir de temps en temps les infirmeries, quand même il ne s'y trouverait point de malades, et en balayer les ordures, afin que, quand le cas l'exigera, les malades les trouvent bien arrangées, en bon état et saines. Il faut encore qu'elle soit présente toutes les fois que les pourvoyeurs et les dépensiers peseront et mesureront quelque chose, ou que les pâtres tireront le lait dans les étables, ou qu'ils feront tetter les agneaux et les petits des autres bestiaux; comme il faut qu'elle assiste à la tonte, qu'elle prenne soigneusement

timet, hæc ipsi, qui his uti solent, tradidimus, et ubi exponerent, demonstravimus, et ut salva essent, præcepimus. Quibus autem ad dies festos et ad hospitum adventum utinam et ad quedam rara negotia, hæc promissa tradidimus, et loca omnium demonstravimus, et omnia annumeravimus, atque annuenerat ipsi exscriptimus, eumque adnotavimus, ut quodcumque opus esset, sciret unde daret, et meminisset quæ amoveret, quid et quando et cui dedisset, et cum receperit, ut quidque suo loco reponeret. Igitur hæc nobis antiqui per Ischomachi personam præcepta industrie ac diligentie tradiderunt, quæ nunc nos villicæ demonstramus. Nec tamen una ejus cura esse debet, ut clausa custodiat, quæ totis filata receperit, sed salubre recognoscant atque considerent, ne aut suppellex vestisve confecta situ dilabatur, aut fruges, ad præparandam negligentia desolæque sua corrumpantur. Pluribus vero diebus, vel cum frigidius aut primis mulier subdicio rusticum opus obire non poterit, ut ad lumbinum reducatur, præputate sint et perita lina, quæ fortius justo lumbilio persequi atque exagere possit. Nil enim nocet, si ubi atque ab ubi et alius in honore servilis vestis deum confecta fuerit, quo minus potest lumbas fa-

tionem onerentur. Illud vero etiam in perpetuum custodiendum habebit, ut eos, qui tunc rustici debent, cum jam e villa familia processerint, requirat, ac si quis, ut evenit, curam contubernalis ejus intra tectum tergiversans deflebit, causam desidia seiscutetur, exploretne utrum adversa valetudine inhibitus restiterit, an pignora delinquit. Et si comperit, vel simulatam languorem sine curatone in valetudinariam deducat. Id enim opere fatigatum sub custodia requiescere unum aut alterum diem, quam pressum nimio labore veram auxam concipere. Denique uno loco quam minime oportebit eam consistere, neque enim sedentaria ejus opera est, sed modo ad lectum debent accedere, ac si quid melius sentiat, docere, si minus, addiscere ab eo qui plus arte ligat, modo eos qui clausi lumbis confidunt, vivere: tum etiam culmam et bubula, nec minus præsepia mundanda curare: valetudinariam quoque vel si vacat ab imbecillis, identidem aperire, et immunditiam liberare, ut cum res exegerit, bene ordinata et ornata et salubra languentibus præbeatur: promissis quoque et collatis aliquali appenditibus aut mercedibus intervenire: nec minus interesse pastorum in stabulis tunc tem egentibus, aut fœtus ovium, aliarumve

la laine qui en reviendra, et qu'elle compare le nombre des toisons à celui des bestiaux; enfin qu'elle force les esclaves chargés du soin des meubles de les tenir propres, de nettoyer et de polir les instruments de fer, et de donner aux artisans ceux qui auront besoin de réparation, afin qu'ils les mettent en état. Quoique tout soit ainsi réglé, je crois néanmoins que cette distribution ne sera encore d'aucune utilité, à moins que, comme je l'ai déjà dit, le métayer n'y ait souvent l'œil; sans parler du maître et de la maîtresse, qui doivent aussi y regarder de temps en temps, et à moins qu'il ne veille au maintien de cet arrangement quand il sera une fois établi. C'est aussi ce que l'on a toujours pratiqué dans les villes polices: en effet, il n'a pas paru suffisant aux chefs et aux notables de ces villes de les pourvoir de bonnes lois, s'ils n'eussent en même temps commis la garde de ces lois à des citoyens très-exacts, que les Grecs appellent *νομοφύλακας*, et dont la fonction consistait à combler d'éloges et même d'honneurs ceux qui obéissaient aux lois, comme à punir ceux qui s'en écartaient. C'est précisément ce que font encore aujourd'hui les magistrats, qui maintiennent les lois en vigueur par l'exercice assidu de leur juridiction. Mais il suffit de ces préceptes pour ce qui concerne l'administration générale.

IV. Nous allons à présent donner des préceptes sur d'autres objets particuliers, dont nous n'avons point parlé dans les livres précédents, parce que nous nous réservons de le faire en traitant des fonctions de la métayère. Pour suivre un certain ordre, nous commencerons par le printemps, parce que les semailles, tant celles qui sont faites à temps que celles des trémois, se trouvant presque toutes finies dans cette saison, il reste des

moments où l'on n'a rien à faire, et où l'on peut par conséquent s'occuper des pratiques que nous allons enseigner. La tradition nous apprend que les auteurs, tant carthaginois et grecs que romains, n'ont pas négligé le soin des petites choses: en effet, Magon le Carthaginois et Hamilecar, dont l'exemple paraît avoir été suivi par Mnaséas et Paxamus, auteurs grecs assez célèbres, n'ont pas dédaigné, quand les guerres leur en ont laissé le loisir, de payer une espèce de tribut à la subsistance des hommes. C'est ce qu'ont fait également plusieurs de nos compatriotes: témoin M. Ambivius, Mnasas Licinius et C. Matius, qui se sont attachés à former, par les préceptes qu'ils leur ont donnés, des boulangers, des cuisiniers et des officiers chargés du soin des provisions de bouche. Or tous ces auteurs ont voulu que celui qui se mêlerait de ces emplois fût chaste et continent, parce qu'il est important que ce qui sert à la boisson ou à la nourriture ne soit touché que par des impubères, ou au moins par des personnes qui s'abstiennent tout à fait de l'acte vénérien; de sorte que si un homme ou une femme mariés sont dans le cas de mettre la main aux provisions de bouche, ils prétendent qu'ils doivent préalablement se baigner dans un fleuve ou dans une eau courante; et que par conséquent il faut nécessairement avoir recours au ministère d'un enfant ou à celui d'une petite fille, pour tirer les choses dont on aura besoin de l'endroit où elles seront serrées. A la suite de ce précepte, ils ordonnent de préparer un lieu et des vases convenables pour confire quelque chose que ce soit au sel et au vinaigre: ils veulent que ce lieu ne soit pas exposé au soleil, et qu'il soit très-frais et très-sec, afin que les provisions de bouche ne contractent ni moisissure ni odeur de relent; que les vases dont

pendum subrumantibus: tonsuris vero earum utique interesse, et lauas [etiam] diligenter percipere, et vellera ad numerum pecoris recensere: tum insistere atrienibus, ut suppellectilem exponant, et ferramenta deterga nitidantur, atque rubigine liberentur, cæteraque quæ refectionem desiderant, fabris concinnanda tradantur. Postremo his rebus omnibus constitutis, nihil hanc arbitror distributionem produturam, nisi, ut jam dixi, villicus sapiens, et aliquando tamen dondum aut matrona consideraverit, animadvertitque, ut ordinatio instituta conservetur. Quod etiam in bene moratis civitatibus semper est observatum; quorum primoribus atque optimatibus non satis visum est bonas leges habere, nisi custodes earum diligentissimos cives creassent, quos Græci *νομοφύλακας* appellant. Horum erat officium, eos qui legibus parent, laudibus prosequi, nec minus honoribus: eos autem qui non parerent, poena mulare. Quod nunc scilicet faciunt magistratus, assidua jurisdictione vim legum custodientes. Sed hæc in universum administranda tradidisse abunde sit.

IV. Nunc de cæteris rebus, quæ omisse erant primoribus libris, quoniam villicæ reservabantur officiis, præcipimus, et ut aliquis ordo custodiatur, incipimus à verno

tempore, quoniam fere maturis atque trimestribus consummationibus, vacua tempora jam contingunt ad ea exequenda, quæ deinceps docebimus. Parvum rerum curam non definiat Pœnis Græcisque auctoribus atque etiam Romanis, memoria tradidit. Nam et Mago Carthaginiensis, et Hamilecar, quos secuti videntur Græci gentis non obscuri scriptores Mnasæas atque Paxamus, tum deum nostri generis, postquam a bellis otium fuit, quasi quoddam tributum vii tui humano conferre designati non sunt, ut M. Ambivius, et Mnasas Licinius, tum etiam C. Matius; quibus studium fuit pistoris et coci, nec minus cellarii diligentiam suis præceptis instituire. His autem omnibus placuit, enim, qui rerum harum officium suscepit, castum esse continentemque oportere, quoniam totum in eo sit, ne contractentur poenula vel cibi, nisi aut ab impubi, aut certe abstinentissimorum videri. Quibus si fuerit operatus vel vir vel femina, debere eos flumina aut perenni aqua, priusquam penora contingant, abluï. Propter quod his necessarium esse pueri vel virginis ministerium, per quos promanant, quæ usus postulataverit. Post hoc præceptum locum et vasa idonea salganis preparari iubent: locum esse debere aversum a sole, quam frigidissi-



on se servira soient de terre cuite ou de verre; que l'on en ait une grande quantité de petits, plutôt que d'en avoir de grands en moindre quantité; et que de ces vases les uns soient enduits de poix comme il faut, et les autres propres, mais sans apprêt particulier, selon que la nature des choses que l'on doit confire l'exigera. Il faut faire expres ces vases, de façon qu'ils aient une grande ouverture et qu'ils soient d'une même largeur du haut en bas, et que par conséquent leur forme ne ressemble point à celle des futailles, afin que, lorsqu'on en aura tiré des viandes confites pour son usage, tout ce qu'on y aura laissé soit également précipité au fond du vase, à l'aide d'un poids dont on chargera la superficie de ces viandes. Car pour conserver les provisions de bouche sans qu'elles se gâtent, il faut faire en sorte qu'elles ne surnagent point, mais qu'elles soient toujours recouvertes du liquide dans lequel on les conserve; ce à quoi il serait difficile de parvenir, si elles étaient dans une futaille qui n'a point une forme régulière. Les mêmes auteurs ajoutent que le vinaigre et la saumure la plus forte sont d'un usage très-nécessaire pour ces opérations. Voici comme on fait l'une et l'autre.

V. Pour faire du vinaigre, mettez sur quarante-huit *sextarii* de vin évaporé ou gâté une livre de levain, trois *uncia* de figues seches et un *sextarius* de sel broyé ensemble, de façon néanmoins qu'avant de jeter ces ingrédients dans la mesure de vin que nous disons, ils aient été delayés dans un *quartarius* de miel. Quelques personnes jettent dans une pareille mesure de vin quatre *sextarii* d'orge grillée, quarante noix allumées, et une demi-livre de menthe verte. D'autres font chauffer des barres de fer jusqu'à ce qu'elles soient rouges comme du feu, et les plongent dans une pareille

mesure de vin; après quoi ils allument cinq ou six pignons sans amandes, et les y jettent tout enflammés. Il y en a qui font la même opération avec des pommes de sapin enflammées.

VI. Manière de faire de la saumure forte. On met dans la partie de la metairie la plus exposée au soleil une futaille dont l'ouverture soit très-grande, et on la remplit d'eau de pluie, qui est la meilleure pour cette opération, ou du moins, si l'on n'a pas d'eau de pluie, on la remplit d'eau de fontaine qui soit très-douce; après quoi on suspend dans cette futaille un panier de jone ou de genêt d'Espagne rempli de sel blanc, afin que la saumure soit plus blanche. Tant que l'on voit le sel se fondre pendant quelques jours, c'est une preuve que la saumure n'est pas encore assez faite. C'est pourquoi l'on continuera pendant quelque temps d'en mettre d'autre dans ce panier, jusqu'à ce qu'il y reste tel qu'on l'y aura mis, et sans souffrir aucune diminution. Lorsqu'on s'apercevra qu'il ne fond plus, on jugera dès lors que la saumure est à son point de perfection; et si l'on veut en faire d'autre dans le même vase, on versera la première dans des vaisseaux bien enduits de poix, et on la tiendra couverte au soleil, parce que l'action du soleil en attirera toute la moisissure et lui fera contracter une bonne odeur. Il y a une autre manière de reconnaître si la saumure est à son point de perfection, qui consiste à y plonger du fromage mou: en effet, s'il tombe au fond, c'est une preuve qu'elle n'est pas encore faite; au lieu que lorsqu'il surnage, on est sûr qu'elle est à son point de perfection.

VII. Quand on aura préparé du vinaigre et de la saumure, il faudra cueillir pour son usage vers l'équinoxe du printemps, et mettre à part

mun et sicissimum, ne situ penora mucorem contrahant. Vasa autem fictilia vel vitrea plura potius quam aequalia, et eorum alia recte picta, nonnulla tamen pura, prout conditio conditurae exegerit. Hæc vasa dedita opera fieri oportet patenti ore, et usque ad anum æqualia, nec in modum doliolum formata, ut exemplis ad usum salganis quiddam superest æquali pondere usque ad fundum deprimitur, cum ea res innoxia penora conservet, ubi non immutent, sed semper sint jure submersa. Quod in utero dolii vix fieri posse propter inæqualitatem figuræ. Maxime autem ad hoc necessarium esse aceti et duræ muricæ usum, quæ utraq; sic conficiunt.

V. Quemadmodum ex vino vapido acetum fiat. In sextarios duodequingquaginta termentis libram, fici aride pondus quadrantem, salis sextarium subterito, et subtrita cum quartario mellis aceto diluito, atque ita in prædictam mensuram adjecto. Quodam ordei tosti sextarios quatuor, et nuces ardentes juglandes quadraginta, et mente viridis pondus seditram in eandem mensuram adjectum. Quiddam ferri massas evorunt, ita ut ignis speciem habeant, easque in eandem mensuram demittunt. Tum etiam exemplis nucleis ipsas nuces piceas vacuas numero quinquæ vel

sex incendunt, et ardentes eodem demittunt. Alii nucibus sapineis ardentibus idem faciunt.

VI. Muriam duram sic facito: dolium quam patentissimum oris locato in ea parte villæ, quæ plurimum solis recipit. Id dolium aqua castella repleto; ea est enim huius rei aptissima; vel si non habuit pluvialis, certe fontana dulcissimi saporis. Tum indito sportum junceum, vel sparteum, quæ replenda est sale candido, quo candidior muria fiat. Cum saltem per aliquot dies videbitis liquescere, ex eo intelliges nondum muriam esse maturam. Haque subinde alium saltem tandem ingeres, donec in sporta permanat integer, nec minuitur. Quod cum animal verteris, scias habere muriam maturitatem suam. Et si facere aliam volueris, hanc in vasa bene picta diffundes, et operam in sole habebis. Omnem enim mucorem vis solis auferit, et colorem bonum præbet. Est et aliud muricæ naturæ experimentum. Nam ubi dulcem caseum demiseris in eam, si pessum ibit, scies esse adhuc crudam; si immutabit, maturam.

VII. His preparatis circa vernali æquinoctium herbas in usum colligi et repom oportet, cynam, caulem, capparium, aqua coliculis, nitum, olens, atque cum suo cole

les herbes suivantes : savoir, des cimes et des tiges de chou, des câpres, des tiges d'ache, de la rue, des tiges de maceron cueillies avant que cette plante sorte de sa capsule, ainsi que des tiges de ferules cueillies avant leur développement total, de la fleur nouvelle et des tiges de panais sauvage ou cultivé, de la fleur de couleuvre cueillie avant son parfait développement, de la fleur tant d'asperge que de petit houx, de racine vierge, de digitale, de pouliot, de cataire, de lapsana, de la fleur et des tiges de cette battille que l'on appelle pied de Milan, et même de jeunes tiges de fenouil. On confit aisément toutes ces herbes ensemble dans la même sauce, c'est-à-dire, dans deux tiers de vinaigre et un tiers de saumure forte. Mais on peut aussi mettre à part, chacune dans leur bassin, la couleuvre, le petit houx, la racine vierge, l'asperge, la lapsana, le panais, la cataire, la battille. Après avoir saupoudré ces herbes de sel, on les met deux jours à l'ombre, jusqu'à ce qu'elles rendent leur eau; ensuite, si elles ont jeté assez d'eau pour pouvoir être lavées dans leur propre jus, on les y lave, sinon on les lave avec de la saumure forte que l'on verse dessus, puis on les comprime en les chargeant d'un poids; après quoi on les met chacune dans un vase à part, puis on verse dessus une saumure, qui, comme je l'ai dit ci-dessus, sera composée de deux tiers de vinaigre et d'un tiers de saumure proprement dite; et on les recouvre d'une bonne poignée de fenouil sec cueilli l'année précédente pendant la vendange, pour les comprimer au point que le liquide puisse remonter aux bords du flacon. Quand on aura cueilli le maceron, la férule et le fenouil, on étendra ces herbes à la maison, jusqu'à ce qu'elles soient fanées; après quoi on en dépouillera

les tiges de leurs feuilles et de toute leur écorce. Si ces tiges sont plus grosses que le pouce, on aura soin de les partager en deux morceaux, en se servant d'un roseau pour les couper. Il faudra aussi éparpiller les fleurs elles-mêmes et les fendre en deux avant de les mettre dans les vases, pour éviter qu'elles ne soient trop grosses. Ensuite on versera dessus la saumure que nous venons de prescrire, en y ajoutant quelques petites racines de ce laser que les Grecs appellent *σίζιον*, et en recouvrant le tout d'une poignée de fenouil sec, de façon que la saumure remonte par-dessus. Il faut laisser sécher à la maison pendant plusieurs jours, jusqu'à ce qu'elles soient fanées, les cimes et les tiges de chou, de câprier, de pied de Milan, de pouliot, de digitale, et les confire ensuite de la manière dont on confit la férule, la rue, la sarriette et l'origan. Il y a des personnes qui se contentent de faire confire la rue dans de la saumure forte, sans y ajouter de vinaigre, et qui ensuite, pour s'en servir, la trempent dans de l'eau ou même dans du vin, et l'arrosent d'huile. On pourrait aisément conserver de la même manière la sarriette verte, ainsi que l'origan vert.

VIII. Manière de faire de l'*Oxygala* (de la jonchée). On prend un pot de terre propre, que l'on perce vers le fond avec une tarière; ensuite on bouche avec un fossé le trou que l'on a fait, et l'on remplit ce vase de lait de brebis très-frais; puis on y ajoute de petites bottes d'assaisonnements verts, consistant en origan, menthe, oignon et coriandre. On enfonce ces herbes dans le lait, de façon néanmoins que la ligature qui les retient y surnage. Cinq jours après, on retire le fossé qui servait à boucher le trou, et l'on vide le petit-lait. Ensuite, lorsque le lait même commence à cou-

florem antequam de folliculo exeat : item ferulae cum colico silentem quam tenerrimum florem : pastinacae agrestis vel sativae cum coliculis silentem florem : vitis albae et asparagi et ruscii et tannii et digitelli et puleii et nepetae et lapsanae et battis et ejus coliculorum, qui nilvinius pes appellatur; quin etiam tenerum coliculum feniculi. Haec omnia una conditura commodè servantur, id est aceti duas partes, et testium durae muriae si musceris. Sed vitis albae, ruscus, et tannum et asparagus, lapsana et pastinaca et nepeta et battis generatim in alveos componuntur, et sale conspersa biduo sub umbra, dum coeunt, reponuntur : deinde si tantum remiserint humoris, ut suo sibi pure alui possint : si minus, superius dura muria lavantur, et pondere imposito exprimuntur : tum suo quodvis vase conditur, et jus, ut supra dixi, quod est mistum duabus partibus aceti et una muriae, infunditur, feniculi quoque aridi, quod est per vindemiam proximo anno lectum, spissamentum imponitur, ita ut herbas deprimat, et jus usque in summum labrum fideliter perveniat. Olibanum et leucum et feniculum cum legeris, sub tecto exponitur, dum flaccescat : deinde folia et corticem omnium coliculorum detrahito. Caples si faciunt pollice

crassiores, arundine secato, et in duas partes dividito. Ipsos quoque flores, ne sint immodici, diduci et partiti oportebit, alique ita in vasa conditi. Deinde jus, quod supra scriptum est, infundi, et paucas radiceas laseris, quod Graeci *σίζιον* vocant, adjici, tum spissamento feniculi aridi contegi, ut jus superveniat. Cynam, caulem, capparium, pedem nilvi, puleium, digitellum, compuribus diebus sub tecto siccari, dum flaccescat, et tum eodem modo condici convenit, quo ferulam, rutam, satureiam, cunilam. Sunt qui rutam muria tantum dura sine aceto condant, deinde, cum usus exigit, aqua vel etiam vino abluant, et superfluo oleo untant. Haec conditura possit commodè satureia viridis, et aequè viridis cunila servari.

VIII. Oxygalam sic facito. Ollam novam sumito, eamque juxta fundum terebrato : deinde cavum, cum levetis, surculo obturato, et lacte ovilo quam recentissimo vas repleto, eoque adjecito viridum condimentorum fasciculorum, origani, mentae, cepae, coriandri. Haec herbas ita in lacte denotito, ut ligamina earum extent. Post diem quintum surculum, quo cavum obturaveras, eximito, et serum emittito. Cum deinde lac roperit manare, eodem surculo cavum obturato, intermissoque triduo, ita ut su-

ler, on rebouche le tron avec le même fosset, et au bout de trois jours on vide encore le petit-lait de la même manière que la première fois, et l'on jette à l'écart les bottes d'assaisonnements. Après quoi on ratisse sur le lait un peu de thym et d'origan secs, puis on y jette telle quantité que l'on juge à propos de poireaux qui se coupent à différentes reprises, après les avoir hachés par morceaux, en mêlant bien le tout ensemble; et au bout de deux jours on vide encore le petit-lait et on bouche le trou. Enfin on y ajoute autant de sel egrugé qu'il est nécessaire, en mêlant encore bien le tout; puis on met un couvercle sur le vase et on le bouche, pour ne l'ouvrir que lorsqu'on en aura besoin par la suite. Il y a des personnes qui, après avoir cueilli l'herbe du passage soit cultivé soit même sauvage, la font d'abord sécher à l'ombre; après quoi, lorsqu'elles ont fait tremper un jour et une nuit dans la saumure les feuilles séparées des côtes et qu'elles les ont exprimées, elles les jettent dans le lait sans autre assaisonnement, en y ajoutant la quantité de sel qu'elles croient suffisante, et en observant pour le surplus ce que nous avons prescrit ci-dessus. D'autres mêlent dans un pot de terre des feuilles nouvelles de passage avec du lait doux, et y mettent le petit-lait trois jours après, comme nous l'avons prescrit; après quoi ils y ajoutent de la sarriette verte hachée par morceaux, et même de la graine sèche de coriandre, d'aneth, de thym et d'ache, le tout bien broyé ensemble, et mêlé avec du sel bien euit et bien criblé; après quoi ils observent pour le surplus ce que nous avons dit ci-dessus.

IX. Il faut saler dans un bassin des tiges de laitue épluchée depuis le pied jusqu'à l'endroit où l'on s'aperçoit que les feuilles commencent à

être tendres, et les y laisser un jour et une nuit, jusqu'à ce qu'elles dégorgent la saumure; ensuite on les lavera dans cette saumure, et on les exposera sur des claies, après en avoir exprimé l'eau jusqu'à ce qu'elles soient sechées: cela fait, on mèlera ensemble de l'aneth sec et du fenouil, avec un peu de rue et de poireau haché par morceaux, et l'on en fera un lit sur lequel on étendra ces tiges lorsqu'elles seront sechées, en les arrangeant de façon qu'elles soient séparées par des haricots verts entiers, que l'on aura fait préalablement tremper un jour et une nuit dans de la saumure forte. Lors donc que ces haricots sont séchés de même, on les confit avec des bottes de laitue, en versant dessus une saumure composée de deux tiers de vinaigre et d'un tiers de saumure proprement dite, et en les chargeant ensuite d'une poignée de fenouil sec qui les retienne, de façon que la saumure remonte par-dessus. Pour la forcer de remonter et empêcher les herbes confites de se dessécher, la personne qui sera à la tête de cette besogne aura soin d'en verser souvent de nouvelle par-dessus la première. Elle essuiera aussi l'extérieur des vases avec une éponge propre, et les rafraîchira avec de l'eau de fontaine nouvellement puisée. Il faut assaisonner la chicoree et les cimes de ronees, aussi bien que les tiges de thym, de sarriette, d'origan, et même celles de grands raiforts, de la même manière que la laitue. Au reste, c'est au printemps que l'on fait ces sortes d'opérations.

X. Nous allons au contraire donner à présent des préceptes qui concernent les choses qu'il faut cueillir vers la moisson ou même après, pour les garder pendant l'été. Choisissez de l'oignon de Pompéi ou d'Ascalon, ou même de l'oignon simple du pays des Marse, que les paysans appel-

pra dictum est, serum emittito, et fasciculos condimento- rum exemptos abjecto: deinde exiguum aridi thymi, et emule aride super hac destinguo, consigne selecti porri quantum videbitur adjicito, et permisero: mox intermisso biduo rursus serum emittito, cavumque obturato, et salis triti quantum satis erit adjicito, et miscebo, deinde operculo imposito et obturato, non ante aperueris ollam, quam usus egerit. Sunt qui salivi vel etiam silvestris lepidii herbam cum collegerint in umbra siccent, deinde folia ejus abjecto caule die et nocte muria macerata expressent, lach miscant sine condimentis, et salis quantum satis arbitrantur adjicant: tum cetera, quæ supra præcipimus fecerint. Nonnulli recentia folia lepidii cum dulci lacte in olla miscent, et post diem tertium, quemadmodum præcepimus, serum emittunt: deinde conperitum saturnæ vinum, tum etiam arida semina coriandri atque anethi et thymi et apii in murum bene trita adjiciunt, saltemque hunc coctum citratum permiscant. Cetera eadem quæ supra faciunt.

XI. Condimenta lactuca. Caulis lactuce ab imo depurgatus extenuis, qui teneta folia videndum, in alveo salire oportet, diemque murum et noctem sinere, dum murum

remittant: deinde muria eluere, et expressos in cratibus pandere, dum assiccant: tum subnectere anethum aridum et feniculum rursusque aliquid et porri concidere, atque ita misce: tum siccatos colubos ita componere, ut fascioli vinis integri interponantur, quos ipsos ante dura muria die et nocte macerari oportebit, similiterque assiccatos cum fasciculis lactucarum condi, et superfundi jus quod sit aceti duarum partium atque unius muria: deinde arido spissamento fomenti sac compingi, ut jus supernatet. Quod ut fiat, is qui hunc officio præsit, sapis sustinere jus debet, nec pati suture salgama, sed extrinsecus muria spongia vasa perterege, et aqua fontana quam recentissima refrigerare. Simili ratione intubum et carumina rubi, qua lactucam condire oportet, nec minus thymi et saturnæ et origani tum etiam amomacorum cyman. Hæc autem, quæ supra scripta sunt, verno tempore componuntur.

XII. Nunc quæ per æstatem circa messem vel etiam exactis jam messibus colligi et repori debent, præcipimus. Pompeianum, vel Ascalonum cepam, vel etiam Marsican simplicem, quam vocant unonem rusticæ, eligito: ea est autem, quæ non fulticavæ, nec habuit soboles

lent *unto*, c'est-à-dire, de celui qui n'a pas monté en tiges et qui est sans caieu. Faites-le d'abord sécher au soleil; ensuite, après qu'il aura été rafraîchi à l'ombre, arrangez-le dans un flacon sur un lit de thym ou d'origan; et après avoir versé dessus une saumure composée de trois quarts de vinaigre et d'un quart de saumure proprement dite, couvrez-le d'une botte d'origan, de façon que l'oignon soit bien enfoncé: lorsque l'oignon se sera bien imbibé de cette saumure, vous remplirez le vase du même liquide. C'est dans le même temps que l'on confit les cormes, les prunes de couleur d'onyx et les prunelles, ainsi que les poires et les pommes de toute espèce. Il faut cueillir les cormes dont on se sert pour confire les olives, ainsi que les prunelles et les prunes d'onyx, pendant qu'elles sont encore dures et avant leur maturité parfaite, pourvu néanmoins qu'elles ne soient pas trop vertes. Ensuite on les fait sécher un jour à l'ombre, puis on mêle ensemble par parties égales du vinaigre et du vin euit jusqu'à diminution des deux tiers ou de moitié, et on verse ce mélange dessus. Il faudra aussi y ajouter un peu de sel, pour qu'il ne s'y engendre point de vermisseaux ni d'autres animaux. On les conservera cependant plus commodément en mêlant deux tiers de vin euit jusqu'à diminution des deux tiers, avec un tiers de vinaigre. Lorsqu'on aura eneilli avant leur maturité, sans cependant qu'elles soient absolument vertes, des poires de Dolabella et de Crustumium, des poires royales, des poires de Vénus, des poires *volema*, des poires de Nævius et de lateritius, de Décimius, des poires *laurea* (qui sentent le laurier), des poires *myrapiæ* (des poires *parfums*) et des prunes pourpres, on examinera avec attention si elles sont saines, sans défaut et sans vers; ensuite on les arrangera dans un flacon de terre euite en-

duit de poix, que l'on remplira soit de vin fait avec des raisins séchés au soleil, soit de vin euit jusqu'à diminution de moitié, de façon que tout le fruit soit enfoncé dans la liqueur; après quoi on mettra dessus un couvercle que l'on enduira de plâtre. Je crois devoir donner comme une maxime générale, qu'il n'y a point de fruit que l'on ne puisse conserver dans du miel. C'est pourquoi comme les fruits qui sont confits dans le miel sont quelquefois salutaires aux malades, je pense qu'il en faut conserver au moins quelques-uns de cette manière, pourvu cependant qu'on en mette à part les différentes espèces, parce que si elles étaient mêlées toutes ensemble, l'une gâterait l'autre. Et puisque ceci nous a donné l'occasion de faire mention du miel, nous ajouterons que c'est dans le même temps qu'il faut châtrer les ruches et faire le miel et la cire: mais, comme nous avons déjà parlé de cette matière dans le neuvième livre, nous ne demanderons à présent rien autre chose au métayer, si ce n'est qu'il ait soin d'assister à la confection du miel et de la cire, et de veiller à la conservation de ses fruits.

XI. Au reste, comme c'est dans le même temps que l'on doit serrer le miel ainsi que l'hydromel, dans la vue de les laisser vieillir, on se rappellera qu'il faut casser la cire en petits morceaux dès que le second miel aura été extrait des rayons, et la faire tremper dans de l'eau de fontaine ou de pluie; ensuite, après en avoir exprimé l'eau, il faudra la passer, la faire bouillir dans un vase de plomb, et la purger de toutes ses immondices en l'écumant. Lorsqu'elle aura acquis par la cuisson l'épaisseur du vin euit jusqu'à diminution de moitié, on la laissera refroidir, et on l'enfermera dans des flacons bien enduits de poix. On se sert de l'eau dans laquelle les rayons ont été trempés, en guise d'hydromel:

adhaerentes. Ilanc prins in sole siccato, deinde sub umbra refrigeratam substrato thymo vel cunila composito in fidelia, et incluso jure, quod sit aceti trium partium et unius muria, fasciculum cunilæ superponito, ita ut cepa depinatur: que cum jus comberit, simili mistura vas suppleatur. Eodem tempore corna, et pruna onychina, et pruna silvestria, nec minus genera pirorum et malorum concluduntur. Corna, quibus pro olivis utamur; item pruna silvestria, et pruna onychina adhuc solida nec maturissima legenda sunt, nec tamen nimium eruda. Deinde uno die umbra siccanda: tum æquis partibus acetum et sapa vel defintum miscantur et infundantur. Oportebit autem aliquid salis adjicere, ne vermiculus aliunde animal immisceat possit. Verum commodius servantur, si duæ partes sapa cum aceti una parte miscantur. Pira Dolabelliana, Crustumina, regia, veneria, volema, Næviana, lateritiana, Decimiana, laurea, myrapiæ, [pruna] purpurea, cum immatura, non tamen percreta legeris, diligenter inspice, ut sint integra sine vitio aut vermulo: tum in talibus picata fidelia composito, et aut passo aut definto

completo, ita ut omne pomum submersum sit, operculum deinde inpositum gypsato. Illud in totum præcipiendum existimavi, nullum esse genus pomi, quod non possit melle servari. Itaque cum sit hæc res inter dum agrotantibus salutaris, censeo vel paucæ poma in melle custodiri, sed separata generatim. Nam si commisceas, alterum ab altero genere corrumpitur. Et quoniam opportune mellis fecimus mentionem, hoc eodem tempore alvi castanda, ac mel conficiendum, cæra faciendæ est: de quibus nono libro jam diximus: nec nunc aliam curam exiguus a villicis, quam ut administrantibus iteris, fructumque custodiat.

XI. Cæterum cum eodem tempore mella nec minus aqua mulsæ in vetustatem reponi debeat, meminisse oportebit, ut cum secundarium mel de favis fuerit exemptum, cæra statim minute resolvantur, et aqua fontana vel caelesti macerentur. Expressa deinde aqua coletur, et in vas plumbeum defusa decoquatur, omnisque spiritus cum spumis eximatur: que decocta, cum tam crassa fuerit quam defrutum, refrigeretur, et bene picatis lagenis condatur. Illic quidam mella pro aqua mulsæ utuntur, nonnulli

quelques personnes l'emploient aussi au lieu de vin euit jusqu'à diminution de moitié pour confire les olives; et je crois même qu'elle est plus propre que ce vin à cette destination, parce qu'elle a un goût plus nourrissant. D'ailleurs on ne peut pas la donner en remède aux malades au lieu d'hydromel, parce qu'elle engendre des vents dans l'estomac et dans les intestins de ceux qui en boivent.

XII. C'est pourquoi on mettra cette eau à part, et on la réservera pour s'en servir à confire les fruits; après quoi il faudra faire un hydromel particulier avec d'excellent miel. Mais il y a plusieurs façons de le faire. En effet, quelques personnes renferment dans des vases, plusieurs années d'avance, de l'eau de pluie, qu'elles tiennent à l'air exposée au soleil; ensuite, après l'avoir souvent survidée dans d'autres vases pour l'éclaircir (parce que toutes les fois qu'on la transvase, le fit-on même à différentes reprises pendant un très-long temps, on trouve toujours au fond du vase une matière épaisse semblable à de la lie), elles en mêlent un *sextarius* avec une livre de miel. Il y a cependant des personnes qui, pour donner à l'hydromel un goût plus âpre, ne delayent dans un *sextarius* d'eau que neuf *uncia* de miel : ces mêmes personnes, après avoir rempli un flacon de cet hydromel ainsi composé et l'avoir enduit de plâtre, le laissent quarante jours au soleil pendant le lever de la canicule, et ne le mettent qu'au bout de ce temps sur un plancher ou la fumée puisse parvenir. D'autres, qui n'ont pas pris la précaution de faire vieillir de l'eau de pluie, en prennent de nouvelle qu'ils font bouillir jusqu'à diminution des trois quarts; ensuite, lorsqu'elle est refroidie, ils y mettent un *sextarius* de miel sur deux

*sextarii* d'eau, s'ils veulent faire de l'hydromel bien doux; ou neuf *uncia* de miel sur un *sextarius* d'eau, s'ils veulent le faire plus âpre au goût. L'hydromel fait avec ces ingrédients est versé dans un flacon et exposé au soleil pendant quarante jours, comme je viens de dire, puis placé sur un plancher à la portée de la fumée.

XIII. Le temps le plus propre à faire du fromage pour la consommation de la maison, est celui où le fromage rend le moins de petit-lait, ainsi que le temps de l'arrière-saison ou il n'y a plus guère de lait, et où par conséquent on ne trouverait pas son profit à perdre inutilement des journées pour porter ce genre de fruit au marché, puisque effectivement il arrive souvent qu'en y portant des fromages pendant la chaleur, ils s'aigrissent et se gâtent. Aussi est-ce le temps où il vaut mieux en faire pour son usage. Au reste, le soin de bien faire le fromage concerne le berger, auquel nous avons donné dans le septième livre les préceptes qu'il doit suivre à cet effet. Il y a aussi des herbes que l'on peut confire à l'approche de la vendange, telles que le pourpier, et la plante potagère de l'arrière-saison, à laquelle quelques personnes donnent le nom de bassille (*battis*). On épluche donc avec soin ces herbes, et on les étend à l'ombre; ensuite au bout de quatre jours on les arrange chacune séparément sur un lit de sel posé au fond des flacons; et après les avoir arrosées de vinaigre, on remet une couche de sel par-dessus, attendu que la saumure n'est pas bonne pour les herbes de cette espèce.

XIV. C'est dans le même temps, ou même au commencement du mois d'août, que l'on cueille les pommes et les poires les plus agréables au goût, dans le temps qu'elles ne sont en-

etiam pro defruto in conlitis olivarum; quibus quidem magis idoneam censeo, quod cibarium saporem habet, nec potest languentibus pro aqua mulsis remedium esse : quoniam si bibatur, inflationem stomachi et praecordiorum laet. Itaque seposita ea et ad conditura destinata, per se facienda erit optimo melle aqua mulsas.

XII. Haec autem non uno modo componitur. Nam quidam multos ante annos caelestem aquam vasis includunt, et sub dio in sole habent : deinde cum saepius eam in alia vasa transfuderunt et eliquaverunt (nam quoties aqua post longum tempus diffunditur, aliquod crassamentum in uno simile feci reperiri) veteris aquae sextarium cum libra mellis miscent. Nonnulli tamen qui anteriorem volunt efficere gustum, sextarium aquae cum dodrante pondo mellis diluunt, et ea portione repletam lagenam gypsataque patiuntur per Caniculæ ortum in sole quadraginta diebus esse; tum deinceps in tabulatum, quod fumum accipit, reponunt. Nonnulli, quibus non fuit cura caelestem inveterare aquam, recentem sumunt, eamque usque in quartam partem decoquant : deinde cum refrigerit, sive dulciorem mulsam facere volunt, duobus aquae sextariis sextarium mellis permiscunt : sive anteriorem,

sextario aquae dodrante mellis adiungunt, et his portiones lactam in lagenam diffundunt : eamque, sicut supra dixi, quadraginta diebus insolatam postea in tabulatum, quod suffumigatur, reponunt.

XIII. Casco usibus domesticis preparando hoc maxime idoneum tempus est, quod et casus seri minimum remittit : et ultimo tempore, cum jam exiguum lactis est, non tam exorbitat operas morari ad forum fructibus deferendis : et sane saepe deportati per aestum aere vitiantur. Itaque praestat eos hoc ipso tempore in usum conficere. Id autem ut quam optime fiat opilionis officium est, cui septimo libro praeccepta dedimus, quae sequi debent. Sunt etiam quaedam herbae, quas appropinquante vindemia condire possis, ut portulaca, et olus cordon, quod quidam [sativum] battum vocant. Haec herbae diligenter purgantur, et sub umbra expanduntur : deinde quarto die sal in fundis fidelium substeritur, et separatim unaquaque eorum componitur, acetoque infuso iterum sal superponitur : nam his herbis muria non convenit.

XIV. Hoc eodem tempore, vel etiam primo mense Augusto, mala et pira dulcissimi saporis modiciter matura eliguntur, et in duas vel tres partes arduine vel

eore que médiocrement mûres, et qu'après les avoir coupées en deux ou trois morceaux avec un roseau ou avec un petit couteau d'os, on les met au soleil jusqu'à ce qu'elles soient séchées. Si l'on en a une forte quantité, elles feront en grande partie la nourriture des paysans pendant l'hiver, en leur tenant lieu de bonne chère : il en est de même des figues, qui, étant serrées lorsqu'elles sont sèches, aident à les nourrir dans le même temps.

XV. Il faut pour cela choisir la figue dans le temps où elle n'est ni trop mûre ni trop verte, et l'étendre dans un lieu où le soleil donne toute la journée. On enfonce à cet effet des pieux en terre à la distance de quatre pieds les uns des autres, et on les assemble en forme de jongs avec des perches. On couvre ensuite ces jongs de roseaux travaillés exprès, que l'on éloigne de deux pieds de terre, afin que les figues ne puissent pas attirer l'humidité que la terre rend communément pendant la nuit; après quoi on arrange les figues sur ces roseaux, et l'on étend à terre, de droite et de gauche, des claies de berge tissées de chaume, de lieue ou de fougère, que l'on puisse relever quand le soleil se couchera, afin qu'étant rabattues l'une sur l'autre en forme de voûte comme les chaumières, elles préservent les figues, pendant qu'elles séchent, de la rosée et quelquefois même de la pluie, qui gâtent l'une et l'autre cette espèce de fruit. Lorsqu'ensuite ces figues seront sèches, il faudra les renfermer, pendant qu'elles seront encore chaudes, dans des vaisseaux bien enduits de poix, et les y fouler avec soin pendant les chaleurs du midi, en prenant néanmoins la précaution d'étendre sous elles un lit de fenouil sec, et de les recouvrir d'un pareil lit lorsque les vases seront pleins. On couvrira sur-le-champ ces vases et on les bouchera; puis on les mettra dans

un grenier très-sec, afin que les figues se conservent mieux et plus longtemps. Il y a des personnes qui arrachent la queue des figues après les avoir cueillies, et qui les étendent au soleil; ensuite, lorsqu'elles sont tant soit peu séchées, elles les entassent dans des bassins de terre cuite ou de pierre, avant qu'elles soient durcies; puis après s'être lavé les pieds, elles les foulent comme on foule la farine, en y mêlant du sesame grillé avec de l'anis d'Égypte, et de la graine tant de fenouil que de eumin. Quand elles ont bien foulé ces ingrédients aux pieds, et qu'elles n'en ont fait qu'une masse avec les figues déjà pulvérisées, elles en font des pâtes de moyenne grosseur qu'elles enveloppent dans des feuilles de figuier; et après les avoir liées avec du jone ou avec toute autre herbe, elles les mettent sur des claies pour les faire sécher. Enfin, lorsque ces figues sont bien sèches, elles les enferment dans des vases enduits de poix. D'autres renferment la pâte même de ces figues dans des vaisseaux sans poix, et, après les avoir bouchés, ils la font sécher sous une tourtière ou dans un four, afin que toute son humidité se ressuie plus promptement; et lorsqu'elle est sèche, ils la mettent sur un plancher. Mais quand ils veulent s'en servir, ils sont obligés de casser le vase de terre cuite, attendu que lorsque la pâte des figues est une fois durcie, ils ne pourraient pas l'en retirer autrement. D'autres choisissent les figues les plus grasses dans le temps qu'elles sont vertes, et les étendent au soleil pour les faire sécher, après les avoir ouvertes avec un roseau ou avec les doigts. Lorsqu'elles sont bien séchées, ils les ramassent pendant la chaleur du midi, parce que c'est le temps où l'ardeur du soleil les ramollit; et après les avoir arrangées les unes après des autres, ils les pressent conformément à l'usage des Africains et des Espagnols, pour

osseo cultello divisa in sole ponuntur, donec arescant. Eorum si est multitudo, non minimum partem cibarium pro hiemem rusticis vindicant. Nam pro pulmentario cedit, sicuti ficus, quæ cum arida seposita est, biennis temporibus rusticorum cibaria alijuvat.

XV. Ea porro neque nimium vieta neque immatura legi debet, et in eo loco expandi, qui toto die solem accipiat. Palmi autem quatuor pedibus inter se distantes figuntur, et perticis junguntur. Fæcie deinde in hunc usum caume jugis superponuntur, ita ut duobus pedibus absint a terra, ne aurorem, quem fere noctibus remittit humus, trahere possint : tunc ficus injicitur, et crates pastorales culmo vel canie vel filice textile ex utroque latere super terram planæ disponuntur, ut cum sol in occasu fuerit, erigantur, et inter se acclines testudineato fecto more tegurorum virescentem ficum a rore, et interdum a pluvia defendant. Nam utraque res prædictum fructum corrumpit. Cum deinde aruerit, in aras bene picatas meridiano tempore calentem ficum condere et calcare diligenter oportebit, subiecto tamen arido feniculo, et iterum vasis repletis superposito :

quæ vasa confestim operculant, et oblinire convenit, et in horreum siccissimum reponit, quo melius ficus perennet. Quidam lectis ficis pediculos adiungunt, et in sole eas expandunt : cum deinde paulum siccate sunt, antequam indurescant, in labra fictilia vel lapidea congerunt eas : tum pedibus lotis in modum farine proculcant, et admissent torrefacta sesama cum aniso Ægyptio et semine feniculi et cymini. Hæc cum bene proculcaverint, et totam massam comminute fici permiscuerint, modicas offas foliis hembri involvunt, ac religatas junco vel qualibet herba offas reponunt in crates, et patiuntur sicari : deinde cum paraverunt, picatis vasis eas condunt. Nonnulli hanc ipsam farinam fici orcis sine picæ includunt, et obluta vasa cilibano vel furno torrefaciunt, quo celestis omnis humor excoquat : siccitatem in tabulatum reponunt, et cum exegerit usus, testam comminunt : nam duratam massam hæc aliter eximere non possunt. Alii pinguis simam quamque videm ficum eligunt, et arundine vel digitis divisam dilatant, atque ita in sole virescere patiuntur, quas deinde bene siccatas meridiano tempore, cum calore solis

leur faire prendre la forme d'une étoile ou celle d'une petite fleur, ou la figure d'un pain; après quoi ils les font de nouveau sécher au soleil, et les serrent ensuite dans des vases.

XVI. Le raisin demande les mêmes soins. Il en faut cueillir de blanc, qui ait le goût très-agréable et dont les grains soient très-gros et peu serrés, quand la lune sera dans son déclin, et par un temps serein et sec, après la cinquième heure du jour; ensuite on l'étendra pendant quelque temps sur des tablettes, de façon que les grappes ne se froissent point les unes contre les autres en se comprimant par leur propre poids; après quoi il faudra faire chauffer dans une chaudière, ou dans une grande marmite neuve de terre cuite, une lessive préparée avec de la cendre de sarment. Lorsqu'elle sera bouillante, on y versera un peu d'huile, de la meilleure qualité que faire se pourra, et on mêlera le tout ensemble; après cela on jettera dans la chaudière bouillante des grappes de raisin liées ensemble au nombre de deux ou trois, selon qu'elles seront plus ou moins grosses; et on les y laissera quelque temps jusqu'à ce qu'elles aient changé de couleur, sans leur donner cependant le temps de cuire, mais en usant de quelque modération et en prenant un certain milieu. Quand on les aura retirées, on les arrangera sur une claie, en les éloignant assez l'une de l'autre pour qu'elles ne se touchent point mutuellement. Trois heures après, on les retournera l'une après l'autre, en évitant de les remettre à la place qu'elles occupaient d'abord, de peur qu'elles ne se gâtent en sejourant dans l'eau qu'elles auront rendue. Il faut même les couvrir pendant la nuit comme les figues, afin qu'elles soient à l'abri de la rosée et de la pluie. Lorsqu'elles seront tant soit peu séchées, on les

mettra dans un lieu sec, renfermées dans des vaisseaux neufs et sans poix, avec un couvercle enduit de plâtre. Il y a des personnes qui enveloppent le raisin dans des feuilles de figuier pour le faire sécher; d'autres couvrent les grappes, lorsqu'elles sont à demi-fleuries, de feuilles de vigne, et d'autres encore de feuilles de platane, avant de les serrer dans des amphores. Il y en a qui brûlent de la paille de fèves, et qui font une lessive avec la cendre qui en résulte; après quoi ils mettent sur dix *sexarii* de cette lessive trois *cyathi* de sel et un d'huile, puis ils la font bouillir, et achevent l'opération de la manière que nous avons indiquée. Si l'on s'aperçoit qu'il y ait trop peu d'huile dans la chaudière, on en ajoute de temps en temps ce qu'il en faut pour rendre le raisin plus gras et plus luisant. Mettez dans le même temps des cornes cueillies à la main et bien choisies dans de petites cruches enduites de poix avec des couvercles enduits de même, et bouchez-les avec du plâtre; ensuite enfoncez-les dans des fosses de deux pieds creusées à la maison dans un lieu sec, de façon que l'ouverture de ces cruches, qui seront par conséquent bien bouchées, soit renversée; enfin chargez-les de terre que vous foulerez légèrement aux pieds. Au reste, il vaudra mieux multiplier le nombre des fosses, que d'enterrer plusieurs vases à la fois dans la même; ce qu'on ne fera pas sans les cloigner les uns des autres, parce que s'il arrivait que, pour en ôter un, on en remuât d'autres, les cornes ne tarderaient pas à se gâter. Quelques personnes conservent aussi très-bien ce fruit dans du vin cuit jusqu'à diminution de moitié, en y ajoutant une bonne poignée de fenouil sec pour l'enfoncer dans les vases, de façon que le liquide ne cesse pas de le couvrir; ce qui n'empêche pas

emollita sunt, colligunt, et, ut est mos Africæ Hispanis, inter se compositis compingunt in figuram stellæ, flosculorumque, vel in formam panis redigentes: tum rursus in sole assicant, et ita in vasis recondunt.

XVI. Similem curam uvæ desiderant, quas dulcissimi saporis albas, maximis acinis, nec spissis, limæ decretescente, sereno et sicco cælo post horam quintam legi oportet, et ita in tabulis panisper porrigi, nec inter se pondere suo pressæ colliduntur: deinde aleno vel in olla nova fictili ampla preparatam lixiviam emeris sarmenti calefacti convenit: quæ cum fervebit, exiguntur olivæ quam optimi adjecti, et ita permisceri: deinde uvas pro magnitudine binas, vel ternas inter se colligas in ahenum fervens demitti, et exiguntur pati, dum decolorantur; nec rursus committere ut excuantur: nam quædam moderatione temperamentoque opus est. Cum deinde emeritis, in crate disposito rarius quam ut altera alteram contingat. Post tres deinde horas unamquamque uvam convertito, nec in eodem vestigio reponito, ne in humore, qui deluxerit, corumpatur: nec fribus autem conlegi debent quæmodum fieri, ut a rore vel pluvia tute sint. Cum deinde modice aruerint, in vasa nova sine pice operculata et

gypsata sicco loco reponito. Quidam uvam passam foliis ficulis involvunt et assicant: alii foliis vitigineis, nonnulli plataniis semivivatis uvas contegunt, et ita in amphoras recondunt. Sunt qui culmos fabæ exant, et ex eo, quod cremaverint, cinerem lixiviam faciunt, deinde in lixivie sextarios decem salis tres cyathos et olei cyathum adiciunt, tum adhibito igne calefaciunt, et cætera eodem modo administrant. Quod si videntur in aheno parum inesse olivæ, subinde quantum satis erit adiciunt, quo sit pinguior et nitidior uvæ passa. Eodem tempore sorba manu lecta curiose in mureolos picatos adjecti, et opercula picata imponito, et gypso linito, tum serolis bipedantibus sicco loco intra tectum factis, mureolos ita collocato, ut oblata ora eorum deorsum spectent: deinde terram congerito, et modice desuper caleato. Melius est autem pluribus serolis pauciora vasa distantia inter se disponere. Nam in exemptione eorum dum unum tollis, si reliqua commoveris, celeriter sorba vitantur. Quidam hoc idem pomum in passis, quidam etiam in defuncto commode servant, adjecto spissamento ahi feniculi, qui depurandis ita sorbis, ut semper jus superaret, ac mureolomm picata opercula diligenter gypso linit, ne possit spiritus introire.

qu'on n'en bouche soigneusement avec du plâtre les couvercles qui seront enduits de poix, afin que l'air ne puisse pas y pénétrer.

XVII. Il y a tel pays où le vin manque, et où par conséquent on ne peut pas faire de vinaigre. Il faut donc cueillir au même temps dans ces pays-là des figues vertes très-mûres, ou même ramasser celles que les pluies auront fait tomber, au cas que les pluies soient déjà venues; et après les avoir ramassées, on les serrera dans des futailles ou dans des amphores, où on les laissera fermenter; lorsqu'elles seront aigries et qu'elles auront rendu leur eau, on passera avec soin tout ce qui s'y trouvera de vinaigre, et on le versera dans des vases qui sentent bien la poix dont ils auront été enduits. Cette liqueur tient lieu d'un bon vinaigre de première qualité, qui ne contracte jamais de relent ni de moisissure, pourvu qu'on ne le serre pas dans un lieu humide. Quelques personnes, qui visent plus à la quantité qu'à la qualité du vinaigre, versent de l'eau sur les figues, et en remettent de temps en temps de nouvelles très-mûres, qu'ils laissent se consumer avec les autres dans le même jus, jusqu'à ce que ce jus ait acquis le goût d'un vinaigre assez mordant; après quoi ils le passent dans de petits paniers de jone ou dans des sacs de genêt d'Espagne, et le font bouillir ensuite, jusqu'à ce qu'il ne jette plus d'écume et qu'il ne s'y trouve plus d'immondices; puis ils y ajoutent un peu de sel grillé, pour l'empêcher d'engendrer des vers ou d'autres animaux.

XVIII. Quoique nous ayons déjà dit dans le livre précédent, intitulé *le Mâtyer*, ce qu'il faut préparer pour la vendange, il n'est pas cependant hors de propos de donner aussi à la métayère des préceptes sur la même matière, afin qu'elle n'ignore point que toutes les choses rela-

tives à la vendange, qui doivent se faire à la maison, sont de son ressort. Si l'on possède une terre d'une grande étendue, et que l'on ait des vignobles ou des plants d'arbres mariés à des vignes considérables, il faut fabriquer continuellement, pendant tout le courant de l'année, des vaisseaux dont les uns contiennent dix *modii*, et les autres trois, faire de petits paniers et les poiser: il faut aussi préparer un très-grand nombre de faucilles et de serpettes, et les aiguïser, afin que les vendangeurs n'arrachent point les grappes avec la main, ce qui ferait tomber à terre une grande partie du fruit, attendu que les grains se détacheraient alors de la grappe: il faut encore attacher des cordes aux paniers, et des courroies aux vaisseaux qui contiennent trois *modii*. Ensuite on lavera les cuves dans lesquelles on foule le vin, les fosses où il doit couler à la sortie du pressoir, les aires des pressoirs et tous les vases, avec de l'eau de mer, si la mer n'est pas éloignée; sinon, avec de l'eau douce: puis on les essuiera et on les fera bien sécher, jusqu'à ce qu'il n'y reste plus d'humidité. Il faut encore bien balayer toutes les ordures dans la cave au vin, et la parfumer de bonnes odeurs, afin d'en écarter toutes les mauaises, et de l'empêcher de sentir l'aigre. On fera aussi très-pieusement et très-chastement des sacrifices en l'honneur de Liber, de Libera, et des instruments du pressoir. On ne s'écartera pas, dans le temps de la vendange, du pressoir ni de la cave au vin, tant afin que ceux qui font le moût le fassent purement et proprement, qu'afin que les voleurs ne trouvent pas l'occasion de dérober le fruit dans l'un ou l'autre de ces endroits. Il faut aussi poiser les futailles, ainsi que les vaisseaux et tous les autres vases, quarante jours avant la vendange. Au reste, ceux qui sont enfoncés en terre se poissent

XVII. Sunt quædam regiones, in quibus vini ideoque etiam aceti penuria est. Itaque hoc eodem tempore ficis viridis quam maturissima legenda est, utique si jam pluvie incesserunt, et propter imbres in terram decidit: quæ enim sublecta est, in dolium vel in amphoras conditur, et ibi sinitur fermentari: deinde cum exacuit, et remisit liquorem, quicquid est aceti diligenter colatur, et in vasa picata bene olida diffunditur. Hoc prima: notæ acerrimi aceti usum præbet, nec unquam situm aut mureorem contrahit, si non humido loco positum est. Sunt qui multitudini studentes aquam ficis permisceant; et subinde maturissimas ficis recentes adjiciant, et patiantur in eo jure tabescere, donec satis acris aceti sapor fiat: postea in juncis fuscillis vel sparteis saccis percolant, liquatumque acetum infervesciunt, dum spumam et onnem spurciciam eximant: tum torridi salis aliquid adjiciunt, quæ res prohibet vermicos aliae innasci animalia.

XVIII. Quamvis priore libro, qui inscribitur *Viticulus*, jam divinus quæ ad vindemiam præparanda sunt, non tamen alium quæ etiam villicæ de isdem rebus præcipere, ut intelligat suæ curæ esse debere, quæcumque sub

tecto administrantur circa vindemiam. Si ager amplus, aut vineta aut arbusta grandia sunt, perenne fabricandæ decemmodiæ et trimodiæ et fuscillæ texendæ et picandæ: nec minus falcule, et ungues ferrei quamplurimi parandi et exacendi sunt, ne vindemiator manu destringat uvas, et non minima fructus portio dispersis acinis in terram dilabatur. Funiculi quoque fuscillis aptandi sunt, et lora trimodiis: tum lacus vinarii et torculari et fora omniaque vasa, si vicinum est mare, aqua marina, si minus, dulci eluenda sunt, et commendanda, et diligenter assiccanda, ne humorem habeant. Cella quoque vinaria omni stercore liberanda, et bonis odoribus suffiunda, ne quem redoleat fetorem acremve. Tum sacrificia Libero Liberæque et vasis pressorii quam sanctissime castissimeque faciendæ: nec per vindemiam ab torculari aut vinaria cella recedendum est, ut omnia, qui mustum conficiunt, pure mundique faciant; nec furi locus detur partem fructuum interceptiendi. Dolia quoque et seriæ cæteraque vasa ante quadagesimum vindemiæ diem picanda sunt, atque aliter ea quæ demersa sunt humi, aliter quæ stant supra terram. Nam ea quæ demersa sunt, ferreis lampadibus ar-



autrement que ceux qui sont à rez terre. En effet, on chauffe les vases qui sont enfoncées en terre avec des lampes de fer allumées; et quand on a fait couler, à l'aide d'une de ces lampes, de la poix au fond du vase, on retire la lampe; après quoi on promène dans toute la capacité du vase la poix qu'on y a fait distiller, en détachant celle qui tient à ses parois avec un rable de bois et une ratissoire de fer courbée; ensuite on nettoie le vase avec un torchon, et on y verse de nouveau de la poix bien bouillante, pour l'en enduire avec un autre rable et un balai. Quant aux vases qui sont à rez terre, on les expose au soleil plusieurs jours avant de les poiser; et quand ils ont été suffisamment essorés, on les retourne pour les placer sur leur ouverture, de façon néanmoins qu'ils soient suspendus en l'air à l'aide de trois petites pierres sur lesquelles ils seront posés; ensuite on allume du feu par-dessous, et on le laisse brûler le temps nécessaire pour que la chaleur pénètre au fond du vase, au point de ne pouvoir pas être supportée si l'on y mettait la main. Enfin, on renverse la futaille à terre en la couchant sur le côté, puis on y verse de la poix très-bouillante, et on finit par la rouler, afin qu'elle en soit enduite dans toutes ses parties. Mais il faut faire cette opération un jour où il ne fasse pas de vent, de peur que les vases ne viennent à se casser, au cas que le vent donne dessus lorsque le feu sera allumé. Au reste, il suffit de vingt-cinq livres de poix dure pour enduire des futailles de la contenance d'un *cullens* et demi; et on le fait constant qu'en ajoutant au total de la poix qu'on fera cuire un cinquième de poix tirée du pays des *Brutii*, il en resultera un très-grand avantage pour toute la vendange qu'on mettra par la suite dans ces futailles.

XIX. Il faut aussi se donner des soins pour que le moût qu'aura rendu le raisin soit de longue

garde, ou du moins pour qu'il se conserve jusqu'à la vente. Nous allons exposer tout de suite la manière dont il faut s'y prendre pour y parvenir, et nous montrerons les assaisonnements auxquels il faut avoir recours à cet effet. Quelques personnes réduisent le moût, en le faisant cuire dans des vases de plomb, les uns aux trois quarts, les autres aux deux tiers; mais il est constant qu'en le réduisant à moitié on aura de meilleur vin cuit, et que ce vin sera par conséquent plus utile pour les usages auxquels il est destiné : cela est même si constant, que, pour frelater le moût, on peut se servir de ce vin cuit jusqu'à diminution de moitié, au lieu de vin cuit jusqu'à diminution des deux tiers, pourvu qu'il provienne de vignes anciennes. Nous regardons comme le vin de la première qualité celui qui n'a pas besoin d'être frelaté pour durer longtemps; et nous croyons qu'il ne faut absolument y mettre aucune mixtion qui puisse en altérer le goût naturel, parce que ce qui peut plaire sans le secours de l'art est supérieur à tout. Mais quand le moût aura quelque mauvaise qualité, soit que cette qualité provienne du vice du terroir, soit qu'elle provienne de la jeunesse des vignes, il faudra choisir, pour en faire du vin cuit, un canton de vignes Aminees, si l'on est à portée d'en avoir; sinon, de vignes extrêmement vieilles qui donnent un vin agréable, et qui ne soient point plantées dans un terroir humide. Ensuite on observera le temps du déclin ou la lune sera sous terre, et on cueillera alors par un jour sec et serein les grappes les plus mûres de ces vignes, et après les avoir foulées, on puisera dans la cuve le vin de mere-goutte, pour en remplir les vases qui servent à faire le vin cuit; ensuite on allumera le feu au fourneau, mais en observant de ne le faire d'abord et de ne l'entretenir qu'avec ces menus bois que les paysans appellent *cremia*, afin que le moût bouille à loisir. Celui qui

dentibus calefiunt, et cum pix in omni fundum destillavit, sublata lampade, rotabulo ligneo et ferrea curvata radula ductur, quod destillavit, aut quod in lateribus hæsit : deinde penicillo detergitur, et ferventissima pie infusa novo alio rotabulo et scopula picatur. At que supra terram consistunt, complures dies antequam eurentur in solem producuntur. Deinde cum satis insolata sunt, in labra convertuntur, et subjectis parvis tribus lapidibus suspenduntur, atque ita ignis subjicitur, et tandem incenditur, donec ad fundum calor tam vehemens perveniat, ut apposita manus patiens ejus non sit : tum dolio in terram demisso, et in latius deposito, pix ferventissima infunditur, volutaturque, ut omnes dolii partes linantur. Sed hæc die quieto a ventis fieri debent, ne admoeto igne cum afflarent ventus vasa rumpantur. Sunt autem satis sesquicullariis dolis picis dure pondo vicenaquæ. Nec dubium, quin si quinta pars picis brutie in universam cocturam adjiciatur, utilissimum sit omni vindemie.

XIX. Cura quoque adhibenda est, ut expressum mustum perenne sit, aut certe usque ad venditionem durabile.

Quod quemadmodum fieri debent, et quibus conditis adjuvari, deinceps subjiciemus. Quidam partem quartam ejus musti, quod in vasa plumbea congerunt, nonnulli tertiam decoquant. Nec dubium, quin ad dimidium si quis excoxerit, meliorem sapam facturus sit, eoque usibus utiliorem, adeo quidem, ut etiam vice defuiti, sapa, mustum, quod est ex veteribus vinis, condire possit. Quæcumque vini nota sine condimento valet perennari, optimam esse eam censemus, nec omnino quidquam permiscendum, quo naturalis sapor ejus infusceatur. Et enim præstantissimum est, quod suapte natura placere poterit. Ceterum cum aut regionis vitio, aut novellarum vinearum mustum laborabit, eligenda erit pars vineæ, si est facilis, Aminee, si minus, quam bellissimi vini, quæque erit et vetustissima et minime uliginosa. Tum observabimus decrecentem lunam, cum est sub terra, et sereno siccoque die uvas quam maturissimas legemus, quibus proculcatis mustum quod defluerit, ante quam prelo pressum, satis de lacu in vasa defrutia deferemus, lenique primum igne et tenuibus admodum lignis, quæ cremia rustici ap-

présidera à cette cuisson aura sous sa main des couloires de jône ou de genêt d'Espagne cru, c'est-à-dire qui n'ait pas été battu, ainsi que des bâtons garnis par le bout de poignées de fenouil, avec lesquels il puisse parvenir jusqu'au fond des vases, à l'effet de remuer toute la lie qui s'y déposera, de la faire remonter à la superficie des vases, et d'ôter ensuite avec les couloires toutes les immondices qui s'y présenteront sur leurs bords; opération qu'il ne cessera pas de faire jusqu'à ce qu'il s'aperçoive que le moût, à force de s'éclaircir, est absolument sans lie. Alors il y mettra des coings, qu'il en retirera lorsqu'ils seront bien cuits, ou des odeurs convenables qu'il choisira à son gré, sans cesser de remuer le vin de temps en temps avec des bâtons garnis de fenouil, de peur que quelque chose ne s'attache au fond du vase de plomb, ce qui pourrait le faire crever. Lorsqu'ensuite le vase pourra supporter un feu plus ardent, c'est-à-dire, lorsque le moût sera déjà cuit en partie et qu'il bouillira intérieurement, il mettra par-dessous des bûches et de plus gros bois qu'auparavant, de façon néanmoins que ce bois ne touche point le cul du vase, parce qu'autrement il arriverait que le vase lui-même creverait, ce qui n'est pas sans exemple, ou qu'au moins le moût brûlerait indubitablement, et contracterait dès lors une amertume qui l'empêcherait d'être d'aucune utilité pour les choses auxquelles il doit servir. Au surplus, avant de verser le moût dans les vases de plomb dont on se sert pour faire cuire le vin, il faudra les imbiber eux-mêmes intérieurement de bonne huile, et les en bien frotter. Cette précaution empêchera le vin cuit de brûler.

XX. Néanmoins, telle précaution que l'on ait

prise en faisant le vin cuit, il arrive souvent qu'il s'agit comme le vin. Souvenons-nous en pareil cas de le frotter avec du vin cuit depuis un an, et dont la bonté ait déjà été éprouvée, parce qu'un mauvais correctif ne pourrait que gâter le fruit de la récolte. Quant aux vases dans lesquels on fait cuire le vin jusqu'à diminution des deux tiers ou de moitié, ils doivent plutôt être de plomb que de cuivre, parce que le vert-de-gris se détache de ces derniers dans la cuisson, et qu'ils corrompent eux-mêmes le goût des drogues qui entrent dans cette composition. Au surplus, les parfums que l'on fait cuire le plus communément avec le vin sont l'iris, le fenugrec, et la racine de jône. Il faut jeter une livre de chacune de ces plantes dans un vase dans lequel on aura fait cuire quatre-vingt-dix amphores de moût, après que ce moût aura cessé de bouillir et qu'il sera purifié. Ensuite, si le moût est d'une nature légère, il faudra, lorsqu'il sera cuit jusqu'à diminution des deux tiers, retirer le feu du fourneau, et le rafraîchir aussitôt en jetant de l'eau dessus. Il est vrai qu'en suivant cette pratique, lorsque le vin cuit sera reposé, il se trouvera au-dessous du tiers même du vase; mais malgré ce déchet on y gagnera, en ce que plus il sera cuit (pourvu toutefois qu'il ne soit pas brûlé), plus il sera excellent et épais. En effet, il suffira, pour frotter du vin, de mettre sur chaque amphore un *sextarius* d'un vin cuit de la sorte. Au reste, si l'on fait cuire dans un vase la valeur de quatre-vingt-dix amphores de moût, on n'y mettra les drogues qu'au moment où le sera presque cuit jusqu'à diminution des deux tiers. Or ces drogues seront ou liquides ou résineuses, c'est-à-dire qu'elles consisteront en dix *sextarii* de poix

pellant, fornacem incendimus, ut ex comodo mustum lerveat. Isque qui praeit huic decoquendo, cola juncea vel sparteae sed cruda, id est non malleato sparto preparata habeat : itemque fasciculos fenumli fistibus iligatos, quos possit usque ad fundum vasorum demittere, ut quidquid fecis subsederit, exagitet et in summum reducat : tum collis omnem spureitiam, quae redundarit, expurgat. Nec absistat id facere, donec videbitur cliptum omni fere mustum carere. Tum si ve mala cydonia, quae percocta subdurnis sit, seu quoscumque voluerit convenientes odores adficiat, et nihilo minus subinde forniculo peragitet, nequid subsederit, quod possit plumbeum perforare. Cum deinde jam altiores potius ignem vas sustinere, id est, cum aliqua jam parte mustum excoctum in se fervebit, tum coctores et vastiora ligna subijciantur, sed ita ne fundum contingant. Quod nisi vitatum fuerit, saepe vas ipsum, [quod aliquando contingit] pertundetur; vel si pl factum non erit, utique aduretur mustum, et amaritudine concepta condituris fiet inutile. Operabitur autem antequam mustum in vasa defrutaria complicitur, oleo bono plumbea intrinsecus induti, et bene flicati, atque ita mustum adici. Ea res non patitur defrutum adici.

XX. Quincilium diligenter factum defrutum, sicut vi-

num, solet accessere : quod cum ita sit, meminimus aniculo defruto, cuius jam bonitas explorata est, vinum condire. Nam vitiosum medicamine fructus, qui perceptus est, vitiatum. Ipsa autem vasa, quibus sapa aut defrutum coquitur, plumbea potius quam aenea esse debent. Nam in coctura argentine remittunt aenea, et medicaminis saporem vitiunt. Odores autem vino lere apti sunt, qui cum defruto coquantur, iris, fenum Graecum, schellum : harum rerum singulae librae in defrutarium, quod cepit nunti amphoras nonaginta, cum jam deleberint, et expurgatum erit, tum adici debent. Deinde si natura tenue mustum erit, cum ad tertiam partem fuerit decoctum, ignis subtrahendus est, et fornax profundius aqua refrigeranda. Quod etiam si fecerimus, nihilo minus defrutum infra tertiam partem vasis considit. Sed id quamvis aliquid defrutum habeat, prodest tamen : nam quanto plus decoquitur (si modo non est adustum) melius et spissius fit. Ex hoc autem defruto, quod sic erit coctum, satis est singulos sextarios singulis amphoris immiscere. Cum amphoras musti nonaginta in defrutario decoxeris, ita ut vinum exiguum supersit de coctura [quod significat decoctum ad tertiam] : tum demum medicamina adjecto, quae sint aut liquida, aut resinosa, id est, picis liquidae Nemeturicae,

liquide tirée du pays des *Nemetarici*, que l'on aura delayée auparavant avec soin dans de l'eau de mer eüe, ou en une livre et denie de térébenthine. En mettant ces drogues on agitera beaucoup le vase de plomb, de peur qu'elles ne brûlent. Lorsqu'ensuite le vin sera réduit au tiers par la cuisson, on retirera le feu de dessous, et on remuera de temps en temps le vase de plomb, afin que les drogues se mélangent avec le vin cuit; après quoi, lorsque le vin paraîtra un peu tiédi, on le saupoudrera peu à peu avec d'autres aromates broyés et criblés, et on le fera remuer avec un râble de bois, jusqu'à ce qu'il soit refroidi. Si l'on ne brouillait pas les aromates de la manière que nous venons de prescrire, ils resteraient au fond du vase et brûleraient. Voici quels seront les parfums qu'il faudra employer pour la quantité de moût que nous avons indiquée: une feuille de nard; une demi-livre tant d'iris d'Illyrie que de nard des Gaules, de costus, de palmier, de souchet et de racine de jone, ou cinq *uncia* de myrrhe; une livre de canne; une demi-livre de cannelle; trois *uncia* d'amome; cinq de safran; une livre de cette *cripa* qui ressemble aux pampres de la vigne. Il faut, comme je l'ai dit, prendre ces drogues sèches, les broyer et les piler avant de les employer, puis y ajouter du *rasis*, c'est-à-dire, d'une espèce de poix crue qui passe pour être d'autant meilleure qu'elle est plus vieille, parce que le temps l'ayant endurcie, il est plus facile de la réduire en poudre en la broyant, de sorte qu'elle s'amalgame mieux avec les autres drogues. Au reste, il suffira d'en mettre six livres sur la quantité de drogues que nous venons d'indiquer. On ne peut pas déterminer quelle sera la quantité de vin euit composé de cette manière qu'il faudra mettre dans quarante-huit

*sextarii* de moût pour le frelater, parce que c'est une chose qu'on ne peut estimer que d'après la qualité du vin, et qu'il faut prendre garde que le goût du vin n'annonce qu'il est frelaté, inconvenient qui éloignerait les acheteurs. Je suis cependant dans l'habitude d'en mettre sur deux amphores de moût (c'est-à-dire sur quatre urnes, l'urne étant de vingt-quatre *sextarii*) un *triens* lorsque la vendange a été humide, et un *quadrans* lorsqu'elle a été sèche. Je n'ignore pas que quelques agriculteurs en ont mis jusqu'à un *quadrans* par amphore; mais je sais aussi qu'ils ne l'ont fait que lorsqu'ils y ont été contraints par la trop grande faiblesse de leur vin, qui se serait à peine conservé pendant trente jours sans se gâter. Au reste, si l'on ne manque pas de bois, il sera encore mieux de faire bouillir le vin que l'on aura ainsi frelaté, et de le purger de sa lie en l'écumant, parce que quoiqu'il se trouve, en suivant cette méthode, un dixième de déchet sur le total, au moins ce qui en reste se conserve ensuite éternellement. Mais si l'on n'a pas du bois en abondance, on se contentera de mettre sur chaque amphore de vin une *uncia* de cette matière connue sous le nom de fleur de marbre ou de plâtre, ou deux *sextarii* de vin cuit jusqu'à diminution des deux tiers; et quoique cette dernière méthode ne donne pas au vin la propriété de se garder éternellement, elle lui fait au moins conserver son goût jusqu'à la vendange suivante.

XXI. On fait cuire jusqu'à diminution des deux tiers un moût dont le goût soit très-agréable, et on lui donne le nom de *defrutum* lorsqu'il a passé par cette cuisson de la manière que j'ai détaillée ci-dessus: lorsqu'il est refroidi, on le transvase et on le serre pour s'en servir au bout d'un an. On peut néanmoins en mêler dans

cum cum diligenter ante aqua marina decorta perlueris, decem sextarios: item resina terebinthina sesquilibram. Haec cum adicies, plumbum peragitabis, ne adurantur. Cum deinde ad tertias subsederit coctura, subtrahere ignem, et plumbum subinde agitabis, ut defrutum et medicamenta coeant: deinde cum videbitur medioeriter calere defrutum, reliqua aromata confusa et cribata paulatim insperges, et jebelis rotabulo ligneo acutari quod decoxeris, couseque dum defrugescat. Quod si non ita, ut praecipimus, permiscueris, subsident aromata, et adurentur. Ad praedictum autem modum musti adici debent si odores, nardi folium, iris illyrica, nardum gallicum, costum, palma, cyperum, schennum, quorum singulorum scilicet satisfaciunt item myrrhae quincunx, calami pondo libram, casiae scilicet, amomi pondo quadrans, croci quincunx, cripe pampulae libram. Haec, ut dixi, arida confusa et cribata debent adici, et his commisceri rasis, quod est genus crude picis: eaque quanto est velutior, tanto melior habetur. Nam longo tempore durior facta, cum est confusa, in pulverem redigitur, et his medicaminibus admiscetur. Satis est autem praedictis ponderibus sex libras ejus misceri. Ex hac compositione, quantum in

sextarios musti quadragenos octonos adiciendum sit, incertum est, quoniam pro natura vini aestimari oportet, quod satis sit: cavendumque est, ne coctus sapor intelligatur. Nam ea res emplorem fugat. Ego tamen, si humida fuerit vinclonia, trientem; si sicca, quadrantem medicaminis in binas amphoras miscere solitus sum [ita, ut quatuor urnarum esset musti modus: una autem quatuor et viginti sextariorum]. Nonnullos agricolas singulis amphoris quadrantem medicaminis indidisse scio, sed hoc coctos tuncis propter nimiam infirmitatem vini ejusmodi, quod vix triginta diebus integrum permanebat. Hoc tamen mustum, si sit lignorum copia, satius est inferre facere, et omnem spumam cum fecibus expurgare: quo facto decima pars decedet, sed reliqua perennis erit. At si lignorum penuria est, marmoris vel gypsi, quod Bos appellatur, uncias singulas, item ad tertias decocti detrahi sextarios binos singulis amphoris miscere oportebit. Ea res etiam si non in totum perennem, at certe usque in alteram vendemiam plerumque vini saporem servat.

XXI. Mustum quam dulcissimi saporis decoquatur ad tertias, et decoctum, sicut supra dixi, detrahitur vocatur; quod cum defrutum, transferretur in vasa, et reponitur,

le vin, pour le frelater, dès le neuvième jour qui suivra sa cuisson; mais il vaut mieux le laisser reposer un an. On en met un *sextarius* sur deux urnes de moût provenu de vignes plantées sur des coteaux; au lieu qu'on en met trois *hemina*, si le moût provient de vignes plantées en plat pays. Lorsque le moût est retiré de la cuve, on le laisse bouillir et se purger pendant deux jours, et l'on n'y met le vin cuit que le troisième. Ensuite, au bout de deux autres jours, lorsqu'il a cessé de bouillir avec ce vin cuit et qu'il s'est purgé, on y ajoute encore sur deux urnes de vin la quantité de sel grillé et broyé que peut contenir une *ligula*, ou une mesure de demi-*uncia* bien pleine. On jette à cet effet du sel très-blanc dans un pot de terre euite non poissé, que l'on mastique ensuite soigneusement dans toute sa surface avec du mortier dans lequel il entre de la paille, et on le met en cet état auprès du feu pour l'y laisser griller tant qu'il petillera; et dès qu'il commence à ne plus faire de bruit, il est censé cuit. Outre cela, on fait tremper du fenugrec dans du vin vieux pendant trois jours; quand on l'a retiré, on le fait sécher au soleil; lorsqu'il est sec, on le broie, et on en met une cuillerce, c'est-à-dire le contenu du quart d'un *cyathus*, sur deux urnes de moût salé. Ensuite, lorsque le moût a cessé absolument de bouillir et qu'il est tranquille, on y met autant de fleur de plâtre qu'on y avait mis de sel; après quoi on nettoie la futaille le lendemain, puis on couvre le vin après l'avoir ainsi nourri, et on le bouche. Telle était la méthode que suivait ordinairement Columelle, mon oncle paternel, qui était un célèbre agriculteur, pour frelater son vin dans les fonds de terre où

il n'avait que des vignes marécageuses; mais lorsqu'il frelait du vin de coteaux, il y mettait au lieu de sel de l'eau salée, euite jusqu'à diminution des deux tiers. Il est certain que cette eau fait foisonner le vin, et qu'elle lui fait acquérir une meilleure odeur; mais d'un autre côté il y a du danger qu'elle ne le gâte, si elle est mal euite. D'ailleurs, on la prend, comme je l'ai déjà dit, le plus loin du rivage qu'il est possible, parce que, plus elle est puisée en haute mer, plus elle est claire et pure. Si on la garde très-longtemps (comme faisait Columelle) en la transvasant d'abord au bout de trois ans après l'avoir éclaircie, et en ne la faisant cuire jusqu'à diminution des deux tiers que trois autres années après, elle sera bien meilleure pour frelater le vin, et il n'y aura plus de risque qu'elle le gâte. Au surplus, il suffit de mettre un *sextarius* d'eau salée sur deux urnes de moût, quoique bien des gens y en mettent deux, et d'autres jusqu'à trois; et je ne serais pas éloigné moi-même de m'en tenir à cette quantité, si le vin se trouvait d'assez bonne qualité pour ne pas dévoiler par son goût cette mixture d'eau salée. C'est pourquoi un chef de famille prudent, qui aura fait une nouvelle acquisition en fonds de terre, essayera, aussitôt après sa première vendange, trois ou quatre méthodes de frelater le vin sur trois ou quatre amphores de moût, afin de s'assurer combien le vin de son cru pourra supporter d'eau salée au plus, sans offenser le goût.

XXII. Pour apprêter et conserver le moût, on peut également se servir de poix liquide. Mettez une *metreta* de poix liquide, tirée du pays des *Nemeturici*, dans un bassin ou dans un vaisseau

ut post annum sit in usu. Potest tamen etiam post dies novem, quam refriverit, adici in vinum: sed melius est, si anno requieverit. Ejus nam sextarius in duas urnas musti adjicitur, si mustum ex vineis collinis est: sed si ex campestribus, tres *hemina* adjiciuntur. Patimur autem, cum de hac mustum sublatum est, biduo defervescere, et purgari. Tertio die detritum adjicimus. Deinde interposito biduo, cum in mustum pauciter cum defrato deferuerit, purgatur, et ita eo adjicitur in binas urnas *ligula* cumulata, vel mensura semuncie bene plene salis cocti et triti. Sal autem quam candidissimum conjicitur in urceo fictili sine pice, qui urens, cum recepit saltem, diligenter totus oldinitur luto paleato, et ita igni admoveatur, ac tandem torretur, quandiu strepitum edit. Cum silere cepit, tamen habet coacture. Præterea fornix Græcum maceratur in vino vetere per triennium: deinde eximitur, et in furno siccatur vel in sole: idque cum est aridum factum, molitur, et ex eo molito post salutarum musti cochlear cumulatum, vel simile genus poculi ejus, quæ est quarta pars *cyathi*, adjicitur in binas urnas. Deinde cum jam perfecte mustum deferbit et constitit, tantundem *gypti* floris miscemus, quantum salis adjeceramus: atque ita postero die purgamus dolium, et nutritum vinum operimus atque oldinimus. Ilac conditura Columella pa-

trius meus, illustris agricola, uti solitus est in iis fundis, in quibus palustres vineas habebat. Sed idem, cum collina vina condiebat, aquam salisam decoctam ad tertias pro sale adiciebat. Ea porro facit sine dubio majorem mensuram et odoris melioris: sed periculum habet, ne vitetur vinum, si male cocta sit aqua. Sumitur autem hæc, ut jam diximus, quam longissime a littore. Nam liquor et purior est, quantum altiori mari hausta est. Eam si quis (ut Columella faciebat) reponat, et post triennium in alia vasa eliquatam transfundat: deinde post alterum triennium decoquat usque ad partem tertiam: longe meliorem habebit conditurum vinum, nec ullum periculum erit, ne vina vitentur. Satis est autem sextarius singulos adjicere salse aque in binas musti urnas: quamvis multi etiam binos immisceant, nonnulli etiam ternos sextarios: idque [ego] facere non recusem, si genus vini tantum valeat, ut aque salse non intelligatur sapor. Itaque diligens paterfamilias cum paraverit fundum, statim prima vindemia tres aut quatuor notas conditura: totidem amphoris musti experietur, ut exploratum habeat, quantum plurimum salse vinum, quod fecerit, sine offensa gustus pati possit.

XXII. Piceis liquida alterum medicamen, quo mustum condias. Piceis liquida *Nemeturica* metretam adde in la-

quelconque, et versez dessus deux *congii* de lessive de cendre; ensuite remuez le tout avec une spatule de bois. Lorsque cette mixtion sera reposée, videz l'eau de lessive, ensuite remettez-en autant que la première fois, puis remuez de même le tout et passez-le; enfin répétez la même opération une troisième fois. La cendre fait passer l'odeur de la poix, et la purge de ses immondices. Ensuite prenez cinq livres de poix tirée du pays des *Bruttii*, sinon, de telle autre poix que ce soit, pourvu qu'elle soit très-nette. Pilez la bien menue et mêlez-la avec la poix tirée du pays des *Nemeturici*, puis versez dessus deux *congii* d'eau de mer qui soit ou très-vieille, si vous en avez de telle, ou nouvelle, mais euite jusqu'à diminution des deux tiers. Laissez le bassin decouvert au soleil pendant le lever de la Canicule, et remuez très-souvent ce qu'il contient avec une spatule de bois, jusqu'à ce que la poix que vous aurez ajoutée la seconde fois soit fondue dans la première, et qu'elles soient amalgamées ensemble. Il faudra cependant couvrir le bassin pendant la nuit, de peur qu'il n'y tombe de la rosée. Ensuite, lorsque l'eau de la mer que vous y aurez mise paraîtra évaporée au soleil, vous ferez porter le vase à la maison sans le vider. Il y a quelques personnes qui sont dans l'usage de mettre sur quarante-huit *sextarii* de vin le poids de trois *uncia* de cette composition, et qui se contentent de cette quantité pour le frelater. D'autres en mettent trois *cyathi* sur la quantité de *sextarii* que nous venons de dire.

XXIII. On donne le nom de *corticata* à la poix dont les Allobroges se servent pour frelater le vin. On la fait très-dure, et plus elle est anciennement faite, meilleure elle est pour cet usage,

brum, aut in alvema, et in eodem infundito emeris lixivie congios duos, deinde permisceto spatha lignea. Cum requieverit, eliquato lixivium: deinde iterum tantundem lixivie addito, eodem pacto permisceto, et eliquato. Tertio quoque idem facito. Cinis autem odorem picis auferit, et eluit spumantia. Post eodem addito picis Bruttie, si minus, alterius note quam purissime quinque libras. Hæc minute concidito, et admisceto pici Nemeturice. Tum aque marinae quam vetustissime, sicut; si minus, ad tertiam partem recentis aque marinae decocte congios duos injicite. Apertum labrum sinito in sole per Caniculæ ortum, et spatha lignea permisceto quam sepius, usque eo, dum ea que addideris, in picem colligescant, et unitas fiat. Noctibus autem labrum opere conveniet, ne iroretur. Deinde cum aqua marina, quam addideris, sole consumpta videbitur, sub lectum vas lectum ferre curabis. Hujus autem medicamenti quidam pondo quadrantum in sextarios XLVII miscere soliti sunt, et hæc conditura contenti esse. Alii cyathos tres ejus medicamenti adiciunt in totidem sextarios, quod supra diximus.

XXIII. Pix corticata appellatur, qua utuntur ad condituras Allobroges. Ea sic conficitur, ut dura sit, et quanto facta est vetustior, eo melior in usu est. Nam omni tempore

parce qu'elle perd tout son gluant, et qu'il est des lors plus aisé de la réduire en poudre et de la ériber. Il faut donc la broyer et la ériber avant tout; ensuite, lorsque le moût aura bouilli par deux fois, ce qui se fait communément en quatre jours à compter du moment où on l'a tiré de la cuve, on la nettoie avec soin entre ses mains, et on en met un *sextans* et une *semuncia* sur quarante-huit *sextarii* de vin, puis on l'y mêle avec un râble de bois, après quoi on ne touche plus au vin tant qu'il bout; il ne faut cependant pas le laisser bouillir plus de quatorze jours à partir du moment auquel il a été frelaté. Il faut au contraire le purifier au bout de quatorze jours, et s'il est resté de la lie aux bords ou aux parois des vases, les ratisser et les froter, pour les couvrir et les boucher aussitôt après. Mais si l'on veut se servir de cette poix pour frelater le vin de toute une vendange, de façon qu'on ne puisse pas reconnaître à son goût s'il est poissé, il suffira d'en mettre six *scripula* sur quarante-huit *sextarii* de vin, ce qu'on ne fera qu'après que le moût aura cessé de bouillir et qu'il aura jeté sa lie. Il faudra néanmoins mettre en outre une *semuncia* de sel cuit et broyé sur la même quantité de moût. Au reste, ce n'est pas seulement dans le vin poissé qu'il faudra mettre du sel, mais on en mettra la même quantité, si faire se peut, sur toute espèce de vendange et en tel pays que ce soit, parce que cette précaution empêchera le vin de conserver aucune moisissure.

XXIV. La poix du pays des *Nemeturici* se fait dans la Ligurie. Pour la rendre propre à frelater le vin après qu'elle est faite, il faut prendre en pleine mer et très-loin du rivage de l'eau, que l'on réduira à moitié par la cuisson: lorsque cette

massa, facilius in pulverem resolvitur atque eribatur. Hanc ergo conteri et eribrari oportet: deinde cum his mustum deferbuerit, quod plerumque est intra quartum diem, quam de lacu sublatum est, diligenter manibus expurgatur, et tunc demum predictæ picis sextans et semuncia in sextarios quinque et quinquaginta adjicitur, et tribulo ligneo permiscetur, nec potest tangitur, dum confervescat: quod tamen non amplius diebus quatuordecim a conditura patiendum est. Nam oportebit post hunc numerum diem confestim vinum emundare, et si quid fecis aut labris visorum aut lateribus inhaesit, eradi, ac suffricari, et probius operculis impositis obduri. At si ex eadem picis totam vindemiam condire volueris, ita ne gustus picis vini possit intelligi, sat erit ejusdem picis sex scripula in sextarios quinque et quadraginta tum demum miscere, cum mustum deferbuerit, et feces expurgate fuerint. Oportebit autem salis decocti contritique semunciam in eundem modum musti adijcere. Nec solum hinc note vini sal adhibendus est; verum, si fieri possit, in omnibus regionibus omne genus vindemiarum hoc ipso pondere salendum est: nam ea res mucolem vinum inesse non patitur.

XXIV. Pix Nemeturica in Liguria conficitur. Ea deinde ut fiat conditura idonea, aqua marina quam longissime a

eau sera refroidie au point de ne plus brûler la main lorsqu'on l'y plongera, on en versera ce qu'on jugera suffisant sur cette poix, et on la remuera soigneusement avec une spatule de bois ou avec la main, afin de la délivrer de toutes les impuretés qui pourraient y être restées. Ensuite on laissera la poix tomber au fond, et on videra l'eau; après quoi on la lavera deux ou trois fois avec ce qui était resté d'eau cuite, et on la pétrira jusqu'à ce qu'elle devienne brillante: enfin, après l'avoir passée, on la laissera quatorze jours au soleil, afin que toute l'humidité qu'elle aura pu contracter dans l'eau se tarisse. Mais il faudra couvrir pendant la nuit le vase dans lequel on l'aura mise, de peur qu'il n'y tombe de la rosée. Lorsqu'on l'aura préparée de cette manière, et qu'on voudra frelater son vin, on mettra deux *cyathi* de cette poix sur quarante-huit *sextarii* de moût, après qu'il aura bouilli deux fois. Il faudra séparer à cet effet deux *sextarii* de moût sur le total de ce que l'on voudra frelater, pour les verser peu à peu sur un *sextans* de poix, et la pétrir ensuite à la main, comme on le pratique à l'égard du vin mêlé de miel, afin qu'elle s'amalgame plus aisément avec le moût. Mais quand ces deux *sextarii* seront entièrement amalgamés avec la poix, et qu'ils ne feront plus, pour ainsi dire, qu'une seule substance avec elle, il faudra pour lors les reverser dans le vase dont on les avait tirés d'abord, et en remuer le moût avec un rable de bois, afin qu'elle se mêle bien avec cette composition.

XXV. Comme quelques Grecs, pour ne pas dire tous, frelatent le moût avec de l'eau salée ou avec de la saumure, je n'ai pas cru devoir passer sous

silence ce genre d'économie. Voici comme il faudra s'y prendre dans les pays qui sont situés au milieu des terres, et où l'on ne peut pas se procurer aisément de l'eau de mer, pour faire une saumure propre à ces sortes de mixtions. C'est l'eau de pluie qui est la plus convenable pour cette opération, et à son défaut celle qui coule d'une source très-limpide. On aura donc soin de mettre au soleil cinq ans d'avance une très-grande quantité de l'une ou l'autre de ces eaux, en la renfermant dans d'excellents vases: ensuite, lorsqu'elle sera pourrie, on la laissera reprendre d'elle-même son premier état. Quand elle l'aura repris, on aura d'autres vases dans lesquels on la passera doucement jusqu'à ce qu'on soit arrivé à la lie: car on trouve toujours un sédiment épais au fond d'une eau qui a été en repos. Après ces premiers soins, il faudra la faire bouillir jusqu'à diminution des deux tiers, comme du vin cuit: ensuite on mettra sur cinquante *sextarii* de cette eau douce un *sextarius* de sel avec autant d'excellent miel. Il faudra cuire tout ce mélange ensemble, et le purger de toutes ses immondices. Ensuite, lorsqu'il sera refroidi, on mettra ce qui en restera dans une amphore de moût. Si l'on a sa terre près de la mer, il faudra, pendant qu'il ne fera point de vent et que la mer sera bien calme, puiser de l'eau en pleine mer, et la faire bouillir jusqu'à diminution des deux tiers, en y ajoutant, si on le juge à propos, quelques aromates pris dans le nombre de ceux que j'ai détaillés ci-dessus, afin que, lorsqu'on l'emploiera dans le vin, elle lui donne plus d'odeur. Mais avant de tirer le moût de la cuve, on parfamera les vases dans lesquels on doit le mettre, soit avec du romarin, soit avec du laurier ou du myrte, et on les

littore de pelago sumenda est, atque in dimidiâ partem decoquenda: quæ cum in tantum refrigerit, quantum ne contacta corpus neat, partem aliquam ejus, quæ satis videtur, prædictæ picis immiscebimus, et diligenter lignea spatula vel etiam manu peragitabimus, ut si quid inest vitii eluatur. Deinde patiemur picem considerare, et cum siderit, aquam eliquabimus: postea his aut ter ex reliqua parte aquæ decoctæ tandem lavabimus et subigimus eam, donec rotilla fiat: tum elipatam in sole quatuordecim diebus patiemur esse, ut quisquis ex aqua humor remansit, assicetur. Noctibus autem vas legendum erit, ne irroretur. Cum hoc modo picem præparaverimus, et vina, cum jam his defruberint, condire voluerimus, in musti sextarios octo et quadraginta cyathos duos picis prædictæ sic adjiciemus. Ex ea mensura, quam condiditimus, sextarios duos musti sumere oportebit, deinde ex his sextariis in picis sextantem paulatim mustum infundere, et manu tanquam multum subigere, quo facilius coeat. Sed ubi toti duo sextarii cum pice coierint, et quasi unitatem fecerint, tum eodem in id vas, unde sumperamus, perfundere, et ut permisceretur medicamen, rutabulo ligneo peragitare conveniet.

XXV. Quoniam quidam, immo etiam fere omnes Græci,

aqua salsa vel marina mustum condunt, eam quoque partem curæ non omittendam putavi. In mediterræo, quo non est facilis aquæ marinae inventio, sic erit ad conditura conficienda munia. Huic rei maxime est idonea celestis aqua; si nimis, ex fonte liquidissimo profluens. Harum ergo alterutram curabis quam plurimam et quam optimis vasis conditum ante quinquennium in sole ponere: deinde cum computruerit, tandem pati, donec ad pristinum modum perveniat. Quod cum factum fuerit, alia vas habeto, et in ea sensim aquam eliquato, donec ad fecem pervenias. Semper enim in requieta aqua crassamen aliquot in dies reperitur. Sic curata cum fuerit, in modum definiti ad tertias decoquenda est. Adjiciuntur autem in aquæ dulcis sextarios quinquaginta, salis candidi sextarios, et mellis optimi musti sextarios. Hac pariter decoqui, et omnem spurcitiam expurgari oportet. Deinde cum refrigerit, tum quantumcumque humoris est, tantum in amphorâ musti portionem adjici. Quod si ager maritimus est, silentibus ventis de alto quam quietissimo mari sumenda aqua, et in tertiam partem decoquenda, adjectis, si videbitur, aliquibus aromatis ex iis quæ supra retuli, ut sit odorator vini curatio. Mustum autem antiquum de lacu tollas, vasa rose marino vel lauro vel myrto satifu-

remplira jusqu'aux bords, afin que le vin se purge bien en bouillant; ensuite on frottera le bord des vases avec des pommes de pin. Il faudra frelater le vin le lendemain du jour qu'on l'aura tiré de la cuve, si on veut le rendre plus doux; et cinq jours après, si on veut l'avoir plus dur; on bouchera aussi les vases après les avoir remplis à mesure qu'ils auront souffert du déchet. Il se trouve des personnes qui, après avoir parfumé les cruches, commencent par y mettre les compositions dont ils se servent pour frelater le moût, avant de l'y verser lui-même.

XXVI. Dans les terroirs où le vin a coutume de s'aigrir, il faut, des qu'on aura cueilli et foulé le raisin, et avant d'en porter le marc au pressoir, avoir soin de verser le moût dans un panier, et d'y ajouter un dixième d'eau douce tirée d'un puits creusé dans le terroir même; enfin de le cuire jusqu'à ce qu'il soit diminué d'une quantité pareille à celle de l'eau qu'on y aura ajoutée. Ensuite, lorsqu'il sera refroidi, on le versera dans des vases que l'on couvrira et que l'on bouchera; moyennant quoi il se conservera plus longtemps sans s'altérer en aucune façon. Il sera mieux d'y mettre de vieille eau que l'on aura gardée pendant plusieurs années, quoique le meilleur encore sera de n'en point mettre du tout, mais de le cuire jusqu'à diminution d'un dixième, et de le transvaser lorsqu'il sera froid, comme aussi d'y ajouter une *hemina* de gyp sur sept *sextarii* de moût, lorsqu'il sera refroidi après la cuisson. Quant au reste du moût qu'aura rendu le marc pressuré, il faudra le consommer au premier moment, ou le vendre.

XXVII. Manière de faire du vin très-doux. Étendez au soleil pendant trois jours les grappes de raisin que vous aurez cueillies; le quatrième

jour foncez-les à midi pendant qu'elles seront chaudes, et prenez-en le vin de mère-goutte, c'est-à-dire, celui qui aura coulé dans la cuve avant que le raisin ait été pressuré: lorsqu'il aura cessé de bouillir, mettez-y une *uncia* d'iris bien broyée, mais pas davantage, sur cinquante *sextarii* de vin, et versez-le dans des vases après l'avoir purgé de sa lie en le passant. Ce vin ne sera pas moins agréable que durable et salubre au corps.

XXVIII. Manière de composer d'autres sortes de mixtions excellentes pour frelater le vin, et le rendre durable. Broyez de l'iris très-blanche, faites infuser du fenugrec dans de vieux vin, puis exposez-le au soleil ou mettez le au four, afin qu'il se sèche; après quoi vous le moudez très-fin. Ensuite mêlez ensemble des parfums broyés, consistant en un *quincunx* et un *triens* à peu près d'iris criblée, autant de fenugrec, et un *quincunx* de racine de jone; puis vous mettrez dans le vin une *uncia* et huit *scripula* de cette mixtion par cruches de la contenance de sept amphores, avec trois *heminae* de gyp, si le moût provient de terroirs marécageux; un *sextarius*, s'il est fait avec du raisin de jeunes vignes, et une *hemina*, s'il est fait avec du raisin d'anciennes vignes plantées dans des terroirs secs. Il faut mettre ces ingrédients trois jours après que le raisin aura été foulé; mais avant de faire cette opération on survidera un peu de moût d'une cruche dans une autre, de peur qu'en bouillant avec la mixtion lorsqu'il sera frelaté, il ne s'enfuie. On mêlera dans un petit bassin ce qu'il faudra de gyp et d'autres espèces d'ingrédients pour chaque cruche, et après les y avoir délayés avec du moût, on les versera dans les cruches, ou on les mêlera bien: dès que le vin aura cessé de bouil-

lir, et large repleto, ut in effervescendo vinum se bene purget. Postea vasa miculis pineis sulcificato. Quod vinum volueris dulcius esse, postero die, quod antierius, quinto die quam sustuleris, condire oportebit, et ita supplere, et obtinere vasa. Nonnulli etiam suffumigatis seriis prius conditura addunt, et ita mustum infundunt.

XXVI. In quo agro vinum aescere solet, curandum est, ut cum uvam legeris et calcaveris, prius quam vinacea torculis exprimantur, mustum in cortinam defundas, et aquae dulcis putentiae ex eodem agro portum decimam adjicias, et coctas, donec ea aqua, quam adjeceris, decocta sit. Postea cum refrigerit, in vasa defundas, et operias, et obtinas: ita diutius durabit, et detrimenti nihil fiet. Melius est, si veterem servatum compluribus annis aquam addideris; longeque melius si aquae nihil addideris, et decimam musti decoveris, frigidumque in vasa transuleris, et si in sextarios vii musti heminam gypi misceris, posteaquam decoctum refrigerit, reliquum mustum, quod ex vinaceis torculis expressum, primo quoque tempore assumbo, aut are commutato.

XXVII. Vinum dulce sic facere oportet. Uvas legito, in sole per triiduum expozito, quarto die meridiano tempore

calidas uvas proculeto, mustum livivum, hoc est, antequam prelo pressum sit, quod in lecum musti fluxent tollito; cum defuerit, in sextarios quinquaginta irim bene pistitam nec plus unciae pondere addito, vinum a facilibus elipatum diffundito. Hoc vinum erit suave, firmum, corpori salubre.

XXVIII. Mixta medicaminum genera vini condituris et firmitati aptissima sic facito. Irim quam candidissimam piastito, hemum Graecum veteri vino macerato: deinde in sole expozito aut in fumo, ut siccescat: tum commodito minutissime. Item odoramenta trita, id est, irim cubitalum, quae sit instar pondi quincuncem et trientem, feni Graeci pondi quincuncem et trientem, sclavni pondi quincuncem in unum permisceto: tum in seriis singulas quae sint amphoratum septenum, addito medicaminis pondi unum et scripula octo: gypsi, cum ex locis palustribus tantum erit, in seriis singulis ternis heminas; cum de novellis vineis erit, sextarium; cum de veteribus et locis siccis, heminas singulas adgito. Tertio die quam calcaveris, conditura minidito, sed antequam condias, musti abundantum in seriis de seriis transferre, ne in condendo cum medicaminis ea quae sunt effluat. Sic autem condita

lir, on remplira les cruches et on les bouchera. Toutes les fois que vous aurez frelaté du vin, gardez-vous de le verser aussitôt dans des vases, mais laissez-le reposer dans les futailles; et lorsque vous voudrez le transvaser des futailles ou des cruches dans d'autres vases, ayez soin que ceux-ci soient bien poissés et bien propres, et ne faites cette opération qu'au printemps, quand les roses seront en fleur, et que le vin sera purifié et parfaitement clair. Si vous voulez le garder longtemps, mettez sur un baril de la contenance de deux urnes un *sextarius* d'excellent vin, ou trois *sextarii* de lie de bon vin qui soit nouvelle; ou si vous avez des vases dont vous avez tiré récemment le vin, survidez-le dans ces vases. En suivant l'une ou l'autre de ces méthodes, le vin sera bien meilleur et bien plus durable: et pour peu que vous y ajoutiez en outre de bonnes odeurs, vous en écarterez toutes les mauvaises, ainsi que toutes les sortes de mauvais goût, parce qu'il n'y a rien qui attire plus les odeurs étrangères que le vin.

XXIX. Manière dont il faut s'y prendre pour faire que le moût soit toujours aussi doux que dans sa nouveauté. Avant de porter le marc au pressoir, mettez dans une amphore neuve du moût très-nouveau au moment que vous l'aurez tiré de la cuve, bouchéz cette amphore, et enduisez-la bien exactement de poix, afin que l'eau ne puisse pas y pénétrer; ensuite plongez-la, de façon qu'elle soit entièrement submergée, dans un réservoir dont l'eau soit fraîche et douce, et retirez-en quarante jours après; vous aurez par ce moyen du vin qui se conservera doux pendant une année entière.

XXX. Du moment où l'on aura couvert les

futailles jusqu'à l'équinoxe du printemps, il suffira de soigner le vin une fois tous les trente-six jours; au lieu que, passé l'équinoxe, il faudra le faire deux fois ou plus souvent, si les fleurs commencent à s'y mettre, de peur qu'elles ne tombent au fond des futailles, et qu'elles n'altèrent le goût du vin. Plus la chaleur sera grande, plus il faudra soigner le vin souvent, le rafraîchir et lui donner de l'air, parce qu'il se conservera toujours en bon état tant qu'on le tiendra bien frais. Toutes les fois que l'on soignera le vin, on frottera les bords ou les ouvertures des futailles avec des pommes de pin. Si vous avez des vins trop durs ou qui ne soient pas bons, soit par le vice du terroir, soit à cause des mauvais temps qui seront survenus, prenez de la lie de bon vin, et faites-en des pâtes que vous sécherez d'abord au soleil et que vous cuirez ensuite au feu; après quoi vous les broierez et vous en mettrez un *quadrans* dans chaque amphore que vous boucherez, et le vin se bonifiera.

XXXI. Si quelque animal, tel qu'un serpent, un rat ou une souris, vient à tomber dans le moût et qu'il y perde la vie; pour éviter qu'il ne fasse contracter au vin une mauvaise odeur, brûlez son corps tel que vous l'aurez trouvé, et jetez-en la cendre, quand elle sera refroidie, dans le vase où il sera tombé, puis mêlez-la avec un râble de bois: ce sera le vrai remède.

XXXII. Bien des personnes croient que le vin de marrube est bon pour toutes les maladies intestines, et surtout pour la toux. Lorsque vous ferez la vendange, cueillez de jeunes tiges de marrube, principalement dans les terrains incultes et maigres, et faites-les sécher au soleil; après quoi vous les lierez en petites bottes avec une

gypsum et medicamentum in labello permisceto, quantum seriis singulis fuerit necessarium, idque medicamentum musto diluito, et ipsa ad seriis addito et permisceto: cum deterbuerit, statim repleto et oblitito. Omne vinum cum condieris, nolo statim diffundere, sed sinito in dolliis liquescere: postea cum de dolliis aut de seriis diffundere voles, per ver florentem rosa, defecatum quam limpidissimum in vasa bene picata et pura transferito. Si in vetustatem servare voles, in eado duarum urnarum quam optimi vini sextarium, aut fecis generose recentis sextarios tres addito: aut si vasa recentia, ex quibus vinum exemptum sit, habebis, in ea confundito. Si horum quid feceris, multo melius et firmius erit vinum. Etiam si bonos odores addideris, omnem malum odorem et saporem prohibebis: nam nulla res alienum odorem celerius ad se ducit, quam vinum.

XXIX. Mustum ut semper dulce tanquam recens permaneat, sic facito. Antequam prelo vinacea subjiciantur, de lacu quam recentissimum addito mustum in amphoram noxam, eamque oblitito, et impicato diligenter, ne quidquam aque introire possit: tunc in piscinam frigida et dulcis aque totam amphoram mergito, ita nequa pars exeat: deinde post dies XL eximito: sic usque in annum dante permanebit.

XXX. Ab eo tempore quo primum dolia operculaveris, usque ad æquinoctium verum semel in diebus xxxvi vinum curare satis est, post æquinoctium verum bis, aut si vinum florere incipiet, sæpius curare oportebit: ne flos ejus possum eat, et saporem vitiet. Quanto major aestus erit, eo sæpius convenit vinum nutrirî refrigerarique, et ventilari: nam quando vinum frigidum erit, tandiu recte manebit. Labra vel fauces dolorum semper sufficiri nectibus piceis oportebit, quales vinum curabitur. Signa vina erunt duriora aut minus bona, quod agri vitio aut tempestate sit factum, sumito fecem vini boni, et panes facito, et in sole arefacito, et coquito in igne: postea terito, et pondo quadrante amphoris singulis infricato, et oblitito, bonum fiet.

XXXI. Si quod animal in mustum ceciderit, et interierit, uti serpens aut mus soreve, ne mali odoris vinum faciat, ita ut repertum corpus fuerit, id igne adoleatur, cinisque ejus in vas, quo deciderat, frigidus infundatur, atque rutabulo ligneo permisceatur: ea res erit remedium.

XXXII. Vinum marubii multi utile putant ad omnia intestina vitia, et maxime ad tussim. Cum vindemiam facies, marubii caules teneros maxime de bonis incultis et maris legito, eosque in sole siccato: deinde fasciculos facito, et tonice palma aut juincea ligato, et in seriam



ficelle de palmier ou de jone, et vous les mettrez dans une cruche de vin, de façon que la ligature ne soit pas plongée dans le vin. On met sur deux cents *sextarii* de vin doux, huit livres de marube, qu'on laisse bouillir avec le moût; après quoi on les retire, et l'on bouche exactement ce vin ainsi médicamenté.

XXXIII. Manière de préparer le vin de seille, qui est bon pour aider la digestion, pour refaire le corps, ainsi que pour les toux aneïennes et pour l'estomac. On cueille la seille quarante jours avant la vendange, et on la coupe comme des racines de raifort en très-petits morceaux, que l'on suspend à l'ombre afin qu'ils se séchent : lorsqu'ils sont séchés, on en met une livre sur quarante-huit *sextarii* de moût Amine, et on l'y laisse trente jours; après quoi on l'en retire, et on verse ce vin, après l'avoir éclairci, dans de bonnes amphores. D'autres auteurs veulent qu'on mette sur quarante-huit *sextarii* de moût une livre et un *quadrans* de seille sèche, ce que je ne désapprouve pas moi-même.

XXXIV. Ceux qui veulent faire du vinaigre de seille mettent la même quantité de seille que nous venons d'indiquer, sur deux urnes de vinaigre, et l'y laissent pendant quarante jours. Pour faire un *embamma* (vinaigrette), on met sur trois amphores de moût un *congus* de vinaigre mordant, ou deux fois autant s'il n'est pas mordant; et on fait cuire ce mélange dans une marmite jusqu'à ce qu'il soit diminué d'un *palmus*, (c'est-à-dire d'un quart, en supposant cette marmite de la contenance de trois amphores) ou d'un tiers, si c'est du moût qui ne soit pas doux. On a aussi soin de l'écumer; mais il

faut que ce soit du moût de première serre, et qui soit clair.

XXXV. Manière de faire des vins d'absynthe, d'hysope, d'aurone, de thym, de fenouil et de pouliot. Faites cuire une livre d'absynthe du Pont dans quatre *sextarii* de moût, jusqu'à ce que ce moût soit diminué d'un quart, et mettez-en le reste, quand il sera refroidi, dans une urne de moût Aminé. Observez les mêmes procédés pour les autres plantes que nous venons de nommer. On peut aussi faire cuire trois livres de pouliot sec dans un *congus* de moût, jusqu'à ce qu'il soit diminué d'un tiers; et lorsque cette décoction est refroidie, on en retire le pouliot, et on la verse dans une urne de moût. Rien n'empêche d'en donner aussitôt à ceux qui sont enrhumés pendant l'hiver : cette espèce de vin s'appelle *glechonites* (pouliot).

XXXVI. Le vin de taille est celui que l'on exprime après la première serre, quand on a coupé alentour le tas du marc. On verse cette espèce de moût dans une amphore neuve, en la remplissant jusqu'aux bords; ensuite on y met de petites branches de romarin sec liées en bottes avec du lin, et on les laisse bouillir avec le vin pendant sept jours; après quoi on les en retire, et on enduit de plâtre les vases dans lesquels on enferme ce vin après l'avoir bien purifié. Au reste, il suffit de mettre une livre et demie de romarin sur deux urnes de moût. On pourra employer ce vin comme remède au bout de deux mois.

XXXVII. Manière de faire du vin semblable au vin grec. Cueillez des grappes de raisin hâtif qui soient très-mûres, et faites-les sécher au so-

nititio, ita ut vinculum exstet : in musti dulcis sext. cc., marrubii libras vin adjecto, ut simul cum musto deferrescat : postea exinito marrubium, et purgatum vinum diligenter obolito.

XXXIII. Vinum scilliten ad concoquendum, et ad corpus reficiendum, item ad velerem fessum et ad stomachum hoc modo condire oportet. Primum ante dies quadraginta quam vinum voles vindemare, scillum legito, eamque secato quam tenuissime, sicut raphani radicem, talcolasque sectas suspende in umbra, ut adsiccantur : deinde cum arida erant, in musti Aminei sextarios XLVI, scille acule adde pondo libram, eamque mense patere diebus XXX, postea exinito, et deferatam vinum in amphoras bonas adjecto. Alii scribunt in musti sextarios XLVI, scille acule pondo libram et quadrante adici oportere : quod et ipsum non improbo.

XXXIV. Scille pondus, quod supra dixi, in aceti duabus urnas adijciunt, et per vi dies mense patuntur, qui scillitum aceti cum facere volunt. Ad embammata. In tres amphoras musti mititis aceti aeris congiunt ad duplum, si non est acre, et in illam, quae fit amphoras tres, decoquis ad palmum, id est, ad quartas : aut si non est dulce mustum, ad tertias : despumetur. Sed mustum desuli massa et humpidum sit.

XXXV. Vinum absinthiten, ethyssopiten, et abrotoniten, et thymiten, et marathriten, et glechoniten sic condire oportet. Pontici absinthii pondo libram cum musti sextar. iv decoque usque ad quartas : reliquum quod erit, id frigidum adde in musti Aminei urnam. Item ex reliquis [rebus] quae superscripta sunt, facito. Possunt etiam pullei mudi tres libras cum congiis musti ad tertias decoqui, et cum refixerit liquor, exempto pulcio in urnam musti adici : ibique mox tris-sentibus per inenem recte datur : vocaturque vini nota glechonites.

XXXVI. Mustum totivum est, quod post primam pressuram vinum cum circumcisso pede exprimitur. Id mustum conficis in amphoram novam, et implebis ad summum. Tum adices ramulos rosmarini aridi lino colligatos, et patieris una detervescere per dies septem : deinde eximes ramulorum fasciculum, et purgatum diligenter vinum gypsabis. Sat erit autem rosmarini sesquidram in duas urnas musti adijcere. Hoc vino post duos menses possis pro remedio uti.

XXXVII. Vinum simile Graeco facere. Uvas praecoquas quam maturissimas legito, easque per triduum in sole sicato. Quato die calcato, et mustum quod nihil habet ex tortivo, congito in seriam, diligenterque curato, ut cum deferberit, feces expiantur : deinde quato die

leil pendant trois jours : foutez-les le quatrième jour, puis versez dans une cruche le moût qu'elles auront rendu, sans qu'il s'y trouve une seule goutte de vin de taille mêlée, et ayez bien soin de le purger de sa lie. Lorsqu'il aura cessé de bouillir, mettez-y, cinq jours après qu'il sera purifié, deux *sextarii* ou au moins un de sel grillé et criblé, sur quarante-neuf *sextarii* de moût. Il y a des personnes qui y mettent aussi un *sextarius* de vin cuit, et d'autres qui en mettent jusqu'à deux, quand ils croient que le vin est d'une qualité peu durable.

XXXVIII. Manière de faire du vin de myrte qui sera bon pour la dysenterie, pour le flux de ventre et pour la faiblesse de l'estomac. Il y a de deux sortes de myrte, le noir et le blanc. On cueille les baies du myrte noir lorsqu'elles sont mûres ; après en avoir ôté la graine, on les fait sécher au soleil, et on les serre en un lieu sec dans un flacon de terre cuite. Ensuite on cueille au temps de la vendange, pendant que le soleil est ardent, soit dans un vieux plant de vignes mariées à des arbres, soit dans de très-anciens vignobles, du raisin Aminé bien mûr, dont on met le moût dans une cruche. Le même jour et avant que le moût fermente, on broie les baies de myrte que l'on avait serrées ; après quoi on en pèse une quantité de livres égale à la quantité d'amphores que l'on veut remplir de vin de myrte ; ensuite on tire un peu de moût de la cruche, et on le saupoudre avec toute la poudre que ces baies ont donnée, comme avec de la farine. Après quoi on fait de cette pâte plusieurs petites boulettes que l'on jette dans la cruche, en les laissant tomber doucement le long des parois du vase, de façon qu'elles ne puissent pas s'em-

piler les unes sur les autres. Lorsqu'ensuite le moût a bouilli deux fois, et qu'il a été clarifié autant de fois, on broie encore de la même manière qu'auparavant une quantité de baies pareille à celle que nous venons de marquer ; mais on n'en fait plus de même des boulettes, et l'on se contente de verser dans un petit bassin du moût tiré de la même cruche, et de le mêler avec la même quantité de poudre de myrte, de façon qu'il en résulte une espèce de bouillon épais, que l'on reverse dans la cruche après l'avoir bien mêlé, et que l'on y remue encore avec un râble de bois. Neuf jours après cette opération, on purifie le vin et on frotte la cruche avec des balais de myrte sec, puis on la couvre afin qu'il ne tombe rien dans le vase ; après quoi on purifie encore le vin au bout de sept jours, et on le verse dans des amphores bien poissées et de bonne odeur, en prenant la plus grande précaution pour le verser clair et sans lie. Autre façon de faire du vin de myrte. On fait bouillir trois fois du miel attique, et on l'écume autant de fois, ou, si l'on n'en a point, on choisit le meilleur miel possible, que l'on écume quatre ou cinq fois, parce que moins le miel est de bonne qualité, plus il est chargé d'impuretés. Lorsqu'ensuite le miel est refroidi, on cueille des baies de myrte blanc qui soient très-mûres, et on les écrase, en menageant cependant la graine qu'elles contiennent ; après quoi on les met dans un petit panier de bois pour en extraire le jus, dont on mêle six *sextarii* avec un *sextarius* de miel bouilli ; et après avoir versé ce jus dans une petite bouteille, on la bouche. Mais il faut faire cette opération au mois de décembre, temps où la graine de myrte est communément mûre. On prendra

cum purgaveris mustum, salis corti et cribrati duos sextarios, vel, quod est minimum, adjiceito unum sextarium in sextarios musti XLIX. Quidam etiam defuncti sextarium miscunt : nonnulli etiam duos adjiciunt, si existimant vini notam parum esse firmam.

XXXVIII. Vinum myrtiten ad tormina, et ad alvi profluxum, et ad imbecillum stomachi sic facito. Duo sunt genera myrti, quorum alterum est nigrum, alterum album. Nigri generis baccae, cum sunt maturae leguntur, et semina earum eximuntur, atque ipse sine seminibus in sole siccantur, et in fictili fidelia sicco loco reponuntur. Deinde post vindemiam ex vetere arbusco, vel si id non est, ex vetustissimis vineis Amineae bene maturae vineae sole calido leguntur, et ex his mustum adjicitur in seriam, et statim primo die antequam id ferveat, baccae myrti, quae fuerant repositae, diligenter conferuntur, et totidem earum librae confusarum appenduntur, quot amphorae condiri debent : tum exiguum musti sumitur ex ea seria, quam medicaturi sumus, et tanquam farina conspergitur, quodque confusum et appensum est. Post haec complures ex ea massulae fiunt, et ita per latera serie in mustum demittuntur, ne altera offa super alteram perveniat. Cum deinde his mustum deterbuerit, et his curatum est, rursus

eodem modo, et tantundem ponderis baccae, sicut supra dixi, confunditur : nec jam ut prius massulae fiunt, sed in hoc illo mustum de eadem seria sumitur, praedicto ponderi permiscetur, se ut sit instar juris crassi : quod cum est permiscum, in eandem seriam confunditur, et tantulo ligneo peragitatur. Deinde post novum diem quam illi factum est, vinum purgatur, et scopulis aridae myrti seria suffricatur, operculumque superimponitur, ne quid eo deciderit. Hoc facto post septimum diem rursus vinum purgatur, et in amphoras bene prelas et bene olidas diffunditur : sed curandum est, ut cum diffundis, liquidum et sine fere diffundas. Vinum aliud myrtiten sic temperato. Mel Atticum, ter infervere facito, et toties despumato : vel si Atticum non habueris, quam optimum mel eligito, et quater vel quinquies despumato. Nam quanto est deterius, tanto plus habet spurcitiae : cum deinde mel refrixerit, baccae albi generis myrti quam maturissimas legito, et perfricato, ita ne interiora semina conteras. Mox fiscello lineo inclusas expiimito, succumque earum qui sit sextariorum sex, cum mellis decocti sextario immiscito, et in lagunculam diffusum oblitito. Sed hoc mense Decembri fieri debet, quod fere tempore matura sunt myrti semina : custodiendumque erit, ut ante quam, baccae legan-

garde aussi qu'il ait fait beau temps pendant les sept ou au moins pendant les trois derniers jours qui auront précédé la cueillette des baies de myrte : en tous cas, on évitera de les cueillir lorsqu'il aura plu quelques jours avant, ou qu'elles seront couvertes de rosée. Bien des personnes cueillent des baies de myrte, soit noir, soit blanc, dès qu'elles sont mûres ; et quand elles les ont un peu fait sécher en les laissant à l'ombre pendant l'espace de deux heures, elles les broient, en ménageant, autant que faire se peut, la graine qu'elles renferment ; ensuite elles expriment la quantité qu'elles en ont broyée à travers un tamis de lin, et enferment le jus qui en découle dans de petites bouteilles bien poissées, après l'avoir passé à travers une couloire de jone, sans y mêler ni miel ni rien autre chose. Cette liqueur ne dure pas à la vérité aussi longtemps que l'autre composition de myrte ; mais d'un autre côté tant qu'elle se conserve sans s'altérer, elle est meilleure pour la santé. D'autres font cuire jusqu'à diminution des deux tiers le jus même qu'ils en ont exprimé, lorsqu'ils en ont une grande quantité ; et après l'avoir laissé refroidir, ils l'enferment dans de petites bouteilles poissées. Ce dernier se conserve plus longtemps que celui qui n'a pas été cuit, quoique celui-ci même puisse aller jusqu'à deux ans sans se gâter, pourvu qu'il ait été fait proprement et avec soin.

XXXIX. Voici la méthode que Magon prescrit pour faire d'excellent vin avec du raisin séché au soleil ; procédez que j'ai suivi moi-même. Il faut cueillir des grappes de raisin hâtif très-mûres, et en séparer les grains desséchés ou endommagés, puis enfoncer en terre, à la distance de quatre pieds en tous sens, des fourches ou des pieux, et les assembler avec des perches, afin qu'ils puissent soutenir des roseaux. Ces roseaux posés

dessus, on y étendra les grappes de raisin au soleil, et on les couvrira pendant la nuit, de peur que la rosée ne tombe sur les grappes. Lorsqu'elles seront sèches, on les égrappera, et on en jettera les grains dans une futaille ou dans une cruche, dans laquelle on versera d'excellent moût, de façon que les grains de raisin en soient entièrement recouverts. Au sixième jour, lorsque ces grains seront bien imbibés de ce moût jusqu'à en être gonflés, on les mettra dans un petit cabas, et on les fera pressurer sous l'arbre du pressoir. Quand on aura pris le vin qu'ils auront rendu, on versera sur le marc qui restera du moût très-nouvellement fait avec d'autre raisin qui aura été exposé au soleil pendant trois jours, et on foulera ce marc. Lorsqu'il aura été bien mêlé dans ce moût, on le remettra sous l'arbre du pressoir, et on renfermera aussitôt le second vin qui résultera de ces raisins secs dans des vases bien bouchés, de peur qu'il ne devienne trop dur. Enfin au bout de vingt ou trente jours, lorsqu'il aura cessé de bouillir, on le survédera dans d'autres vases, dont on enduira aussitôt les couvercles de plâtre, et que l'on recouvrira d'une peau. Si l'on veut faire du vin avec du raisin muscat séché au soleil, on cueillera des grappes de ce raisin qui ne soient point endommagées, et on les nettoiera en jetant de côté les grains qui seront pourris ; après quoi on les suspendra à l'air sur des perches. Il faudra avoir soin que ces perches soient toujours au soleil. Quand ces grappes seront suffisamment flétries, on les égrappera, et on jettera dans une futaille les grains seuls et séparés de la rafle, puis on les foulera bien aux pieds. Lorsqu'on en aura fait un lit en les foulant, on arrosera ce lit de vieux vin ; après quoi on les foulera de nouveau, et on les arrosera encore de vin. On les foulera de même

tur, si fieri potest, septena diebus, sin autem, ne minus triduum serenum fuerit, aut certe non pluerit ; et ne rotunditas legantur cavendum. Multi nigrum vel album myrti baccam, cum jam maturam, destinguant, et diablos horum cum cum paululum in umbra expositam siccaverunt, et conterunt illa, ut quantum fieri potest, interiora semina integra permanent. Tum per lineum fecum, quod pertineverant, exprimant, et per colum jaceum liquatum succum lagunculis bene picatis condunt, neque melle neque alia re ulla immista. Hic liquor non tam est durabilis, sed quamdiu sine nova manet, utilis est ad valetudinem quam alterius myrtitis note compositio. Sunt qui hunc ipsam expressum succum, si sit ejus compositio facilis, in tertiam partem decoquant, et refrigeratum picatis lagunculis condant. Sic conductum diutius permanet ; sed et quod non decoquunt, potest innoxium durare biennio, si modo munde et diligenter id feceris.

XXXIX. Passum optimum sic fieri Mago præcipit, ut et ipse feci. Viam præcipio bene matum legere, acina mucida aut vitiosa reponere : lareas vel pedes, qui annas sustineant, inter quatuordecim pedes hujus, et per tres jugare :

tum insuper annas ponere, et in sole pendere uvas, et noctibus legere, ne irrorentur : cum deinde examinetur, acina decerpere, et in dolium aut in sericum committere, eodem melleum quam optimum, sic ut grana submersa sunt, adijcere : ubi confabulavit uvas, sequæ impleverint, sexto die in fœculum conferre, et prelo premere, passumque tollere : postea vinaces calare adjecto recentissimo musto, quod ex aliis uvis factum fuerit, quas per triduum insolvaveris : tum peraiscere, et subactum laisam prelo subigere, passumque secundarium statim vasis obtulis includere, ne fiat austrius : deinde post viginti vel triduum dies, cum defuerit, in alia vasa delinquere, et comestum opercula gypsare, et pelliculare. — Passum si ex uva Apiana facere volueris, uvam Apianam integram legito, acina corrupta purgato et secernito, postea in pretiis suis condito. Perlice nil semper in sole nisi fuerit, ut satis cornutata erunt acina, de pila et sine scapionibus in dolium conferto, pedibusque bene calcato, tunc manu talatino confertis, vinum velis sperdidi, postea alterum supercalcato, item vinum conperdidi. Eodem modo lectum calcato, et infuso vino ita supernatare sinito dies quatuor ;

une troisième fois, et on versera du vin par-dessus jusqu'à ce qu'ils surnagent; après quoi on les laissera dans ce vin pendant cinq jours, ensuite on les foulera aux pieds et on les pressurera dans un eabas neuf. Quelques personnes préparent, pour faire ce vin, de vieille eau de pluie en la faisant bouillir jusqu'à diminution des deux tiers. Ensuite, lorsqu'elles ont fait sécher le raisin au soleil de la manière que nous venons de dire, elles l'arrosent avec cette eau au lieu de l'arroser avec du vin, et procèdent quant au reste de la manière que nous avons indiquée. Cette méthode est peu dispendieuse lorsqu'on a du bois en abondance, et même le vin obtenu par le second procédé est plus doux à boire que celui qui serait fait avec du raisin séché au soleil, suivant les méthodes précédentes.

XL. Manière de faire de très-bon vin de dépense. Comptez le nombre de *metretæ* que pourra remplir la dixième partie du vin que vous aurez fait en une journée, et mettez le même nombre de *metretæ* d'eau douce sur le marc dont vous aurez exprimé le vin pendant la journée: ajoutez-y de l'écume de vin cuit jusqu'à diminution de moitié ou des deux tiers avec de la lie prise au fond de la cuve, et mêlez le tout ensemble: vous laisserez tremper cette bouillie pendant la nuit, et le lendemain vous la foulerez aux pieds. Quand elle sera bien mêlée par cette opération, vous la mettrez sous l'arbre du pressoir; après quoi vous verserez dans des futailles ou dans des amphores le vin qu'elle aura rendu, et vous boucherez ces vases quand il aura bouilli: il est néanmoins plus commode de le garder dans des amphores. M. Columelle faisait ce vin de dépense avec de vieille eau, et il parvenait à le conserver quelquefois pendant plus de deux ans sans qu'il se gâtât.

XLI. Manière de faire d'excellent vin mêlé de

miel. Prenez dans la cuve, aussitôt qu'il sera fait, le vin de mere-goutte qui aura coulé sans que le raisin ait encore été trop foulé; mais ayez soin que ce vin soit fait avec du raisin de vignes mariées à des arbres, qui ait été cueilli par un temps sec. Vous jetterez dix livres d'excellent miel dans une urne de ce moût, et, après l'avoir mêlé avec soin, vous le verserez dans un flacon que vous enduirez aussitôt de plâtre, et vous le ferez serrer sur le plancher. Si vous en voulez faire une plus grande quantité, vous proportionnerez la quantité de miel qu'il y faudra mettre à celle que nous venons de fixer. Il faudra ouvrir le flacon au bout de trente et un jours, et survider le moût, après l'avoir passé dans un autre vase qu'on bouchera, et qu'on mettra sur le four.

XLII. Recette (appelée *δὲ ἀπὸ ῥαζῆς*) contre la dysenterie. On fait cuire dans une marmite neuve de terre, ou dans une marmite d'étain, une urne de moût de raisin Aminé cueilli sur des vignes mariées à des arbres, avec vingt gros coings épluchés, et la valeur de trois *sextarii* tant de ces grenades douces, connues sous le nom de grenades carthaginoises, que de cormes qui ne soient pas très-mûres: on laissera les grenades entières, mais on coupera les cormes en deux, et on en ôtera les semences. On cuit ces fruits jusqu'à ce qu'ils soient entièrement fondus dans le moût; il faut que pendant la cuisson un jeune esclave les remue avec une spatule de bois ou avec un roseau, pour les empêcher de brûler. Lorsqu'ils sont cuits au point que le sirop est presque entièrement tari, on les laisse refroidir et on les passe; ensuite on broie avec soin jusqu'à le réduire en poudre ce qui est resté dans la passoire, et on le fait cuire de nouveau dans son propre jus sur de la braise et à petit feu, de peur qu'il ne brûle, jusqu'à ce qu'il s'épaississe

postea pedibus proculcato, et in fisciua nova uvas premitto. Quidam aquam caulestem veterem ad hunc usum preparant et ad tertias decoquant. Deinde cum sic uvas, ut supra scriptum est, passas fecerunt, decoctam aquam pro vino adiungunt, et cætera similiter administrant. Hoc ubi liquorum copia est, vilissime constat, et est in usu vel dulcior, quam superiores notæ passi.

XL. Lora optima sic fit. Quantum vini uno die feceris, ejus partem decimam, quot metretas efficiat, considerato, et totidem metretas aquæ dulcis in vinacea, sed quibus unius diei vinum expressum erit, addito: eodem et spumas defrutti, sive sapor, et ferum ex lacu confundito et permisceto, eamque intritam macerari una nocte sinito, postero die pedibus proculcato, et sic permistam pelo subijcto: quod deinde fluxerit, aut dolus aut amphoris condito, et cum defuerit, obdurato. Cœnamodius autem servatur in amphoribus. Hanc ipsam loram M. Columella ex aqua veteri faciebat, et nonnunquam plus biennio innoxiam servabat.

XLI. Mulsum optimum sic facito. Mustum lividum de

laci statione tollito: hoc autem erit, quod destillaverit antequam nimum calcetur uva. Sed de arbutivo genere, quod sicut die legentis, fit facito. Conjicies in urnam musti mellis optimi pondo x, et diligenter permistum: recondes in ligena, eamque profutius gypsabis, jubelisque in tabulato reponi, si plus volueris facere, pro portione quâ supra miel adjicies. Post trigesimum et alterum diem lagenam aperire oportebit, et in aliud vas mustum eliquatum oblinere, atque in furnum reponere.

XLII. Compositio medicamenti ad tormina, quod vocatur *δὲ ἀπὸ ῥαζῆς*. In cacabo fictili novo, vel in stagnæ coquitur musti arbutivi Aminei urna, et mala cydonæa grandia expurgata viginti, et integra mala dulcia granata, quæ Punica vocantur, et sorba non permitta divisa exemptis seminibus, quæ sint instar sextariorum trium. Hæc ita coquantur, ut omnia poma deliquescent cum musto, et sit puer, qui spatula lignea vel arundine permisceat poma, ne possint aduri. Deinde cum fuerint decocta, ut non multum juis supersit, refrigerantur et percolantur: eaque, quæ in colo subsederunt, diligenter contrita levigantur, et

en forme de lie. Mais avant de retirer cette marmelade du feu, il faut ajouter à tous les ingrédients dont elle est composée trois *hemine* de sumac de Syrie broyé et tamisé, que l'on mêlera avec une spatule, afin que le tout s'amalgame bien. Ensuite, lorsque cette marmelade est refroidie, on la met dans un vase de terre neuf poissé, que l'on endoit de plâtre; après quoi on le suspend fort haut, de peur qu'elle ne moisisse.

XLIII. Manière de confire le fromage. Coupez en gros morceaux du fromage de brebis sec, et fait de l'année précédente; arrangez ces morceaux dans un vase propre, que vous remplirez ensuite d'un moût d'une très-bonne qualité, de façon qu'ils en soient recouverts, et qu'il y ait un peu plus de jus que de fromage. Car le fromage, en absorbant le jus, finira par se corrompre s'il n'en était pas continuellement recouvert. Au reste, dès que vous aurez rempli le vase, vous l'enduirez de plâtre, et vous pourrez l'ouvrir au bout de vingt jours, pour vous servir du fromage dans tel ragoût que vous voudrez. Il ne sera pas même désagréable lorsqu'on le mangera seul.

XLIV. Aussitôt que l'on aura coupé sur le cep des grappes soit de raisin à gros grain, soit de maraquin ou de raisin pourpré, on enduira leur queue de poix dure; ensuite on remplira un bassin de terre cuite neuf de paille très-sèche, et scionnée de façon qu'il n'y reste point de pousse. On étendra ces grappes sur cette paille, après quoi on couvrira ce bassin d'un second bassin, en enduisant les faux joints d'un mortier dans lequel il entrera de la paille. Enfin, lorsque ces bassins seront ainsi arrangés, on les enveloppera de paille sèche, et on les serrera sur un plancher très-sec. Au reste, il n'y a pas de rai-

sin qu'on ne puisse conserver sans craindre qu'il se gâte, pourvu qu'on le cueille quand la lune sera dans son déclin, par un temps serein, et après la quatrième heure du jour, lorsqu'il sera déjà essoré et qu'il ne sera plus couvert de rosée. Mais il faudra faire du feu dans le sentier le plus voisin de la vigne, pour faire bouillir la poix dans laquelle on trempera la queue des grappes aussitôt qu'elles seront cueillies. Jetez une amphore de vin cuit jusqu'à diminution de moitié dans une futaille bien poisée; ensuite arrangez en travers dans cette futaille des bâtons serrés les uns auprès des autres, sans qu'ils touchent au vin cuit; après quoi vous mettrez sur ces bâtons des plats de terre neufs, et vous arrangerez le raisin sur ces plats, de façon que les grappes ne se touchent point mutuellement; enfin vous les couvrirez et les enduirez. Sur ce premier lit vous en formerez un second pareil, puis un troisième et ainsi de suite, tant que la capacité de la futaille en comportera, et vous y arrangerez le raisin de la même manière. Ensuite vous imbiberez bien de vin cuit jusqu'à diminution de moitié le couvercle de la futaille, et quand elle sera couverte, vous la boucherez avec de la cendre. Quelques personnes se contentent, après avoir mis le vin cuit dans la futaille, de serrer les perches transversales les unes auprès des autres, d'y suspendre les grappes de façon qu'elles n'atteignent pas le vin cuit, et d'enduire ensuite le couvercle posé sur la futaille. D'autres, après avoir cueilli les grappes comme je viens de le dire, font sécher au soleil de petites futailles neuves non poisées, et, après les avoir fait refroidir à l'ombre, ils y mettent du son d'orge, sur lequel ils posent les grappes de manière qu'elles ne se compriment pas mutuellement; en-

iterum in suo sibi jure lento igni, ne adurantur, carbonibus decoquantur, donec crassamen in modum feris existat. Prius tamen quam de igne medicamentum tollatur, tres heminae roris Syriaci confutit et erubati super omnia adiciuntur, et spatula permisceantur, ut coeant cum ceteris. Tum refrigeratum medicamentum adpedit in vas fictile novum picatum, ibique gypsatum alte suspenditur ne pallorem trahat.

XLIII. Caseum sic condimus. Casei aridi ovilli proximi anni frusta ampla facito, et in picato vase componito: tum optimi generis musto adimpleto, ita, ut superveniat, et sit plus aliquanto copiosius quam caseus. Nam caseus combibit, et fit vitiosus, nisi mustum semper supernatet. Vas autem cum impleveris, statim gypsabis: deinde post dies viginti heet aperias, et utaris qua voles adhibita conditura. Est [autem] etiam per se non injucundus.

XLIV. Uvas, ut sint virides usque ad autumnum, sic custodiemus: uvas humastos vel duracinas vel purpureas cum desecueris a vite, continuo pediculos earum impicato dura pice: deinde labellum fictile novum impeto paleis quam piceis simis cribatis, ut sine pulvere sint, et ita uvas superponito: tum labello altero adoperito, et circumlinito

futo palcato, atque ita in tabulato siccissimo composito labra paleis siccis obluito. Omnis autem uva sine noxa servari potest, si luna decrescente et sereno caelo post horam quartam, cum jam insolita est, nec roris quicquam habet, viti detrahatur. Sed ignis in proximo decemmano bat, in qui pex leviter, in qui pediculi uvarum statim demittantur. Alteri. In dolium bene picatum defutit amphoram conjicito, deinde transversos fustes arcuato, ita ut defrutum non contingant: tum superponito fictiles novae patinas, et in his sic uvas disponent, ut altera alteram non contingat: tum opercula patinis impuncto et linito. Deinde alteram tabulatam, et tertium, et quandoque magnitudinis patitur dolii, similiter superinstruit, et eadem ratione uvas componito. Deinde picatum operculum doli defruto large linito, et ita compositum cinere obdurato. Nonnulli adjecto defruto contenti sunt transversas petreas arcuare, et ex his uvas ita suspendere, ne defrutum contingant: deinde operculum inpositum oblinere. Quidam uvas cum ita, ut supra dixi, legerint, dolia nova sine pice in sole siccant. Deinde cum ea in umbra refrigeraverint, furfures ordeaceos adiciunt, et uvas ita superponunt, ut altera alteram non comprimat: tum generis ejusdem furfures infundunt,

suite ils les recouvrent de ce même son, et forment de la même façon un second lit de grappes, en répétant la même opération jusqu'à ce qu'ils aient rempli les futailles alternativement de son et de raisin; après quoi ils enduisent leurs couvercles, et serrent ce raisin sur un plancher qui soit très sec et très-frais. D'autres conservent de la même façon du raisin vert dans la sciure de bois de peuplier ou de sapin. Quelques-uns ensevelissent dans la fleur de gyp sèche des grappes qu'ils ont eu soin de cueillir avant qu'elles fussent trop mûres. D'autres, après avoir cueilli le raisin, coupent avec des ciseaux les grains gâtés qui peuvent s'y rencontrer, et le suspendent ainsi dans le grenier au-dessus du blé : mais cette méthode fait rider les grains, et rend le raisin presque aussi doux que s'il était séché au soleil. Marcus Columelle, mon oncle paternel, faisait faire, avec l'espèce d'argile dont on fait les amphores, de larges vases en forme de plats, qu'il revêtissait d'une bonne couche de poix tant en dedans qu'en dehors, et lorsqu'ils étaient ainsi préparés, il faisait cueillir le raisin pourpré, le raisin à gros grain, celui de Numidie et le maroquin, et faisait plonger aussitôt la queue des grappes dans la poix bouillante; ensuite il faisait mettre chacune de ces espèces de raisin dans des plats à part, de façon que les grappes ne se touchassent pas entre elles; après quoi il faisait couvrir ces plats, et les faisait enduire d'une bonne couche de gyp, et poisser avec de la poix dure fondue au feu, de manière que l'humidité n'y pût pénétrer : enfin il submergeait ces vases dans de l'eau de fontaine ou de citerne, en les chargeant d'un poids qui les empêchait de sortir de l'eau par aucun côté. Il est vrai que cette méthode est excellente pour conserver le raisin; mais quand

on vient à le retirer de l'eau, il est sujet à s'agrir, à moins qu'on ne le consomme le jour même qu'on l'en aura retiré. Il n'y a cependant pas de méthode plus sûre pour conserver le raisin que celle qui consiste à fabriquer des vases de terre cuite, dont chacun puisse contenir une grappe à l'aise. Ces vases doivent avoir quatre anses, par lesquelles on puisse les attacher, à l'effet de les suspendre aux cepes de vignes : leurs couvercles doivent aussi être tels qu'ils puissent se séparer par le milieu, afin que lorsqu'on aura suspendu ces vases, et qu'on aura introduit dans chacun d'eux une grappe de raisin, les deux moitiés de leur couvercle puissent se rejoindre de l'un et de l'autre côté des grappes pour les couvrir. Il faut poiser avec soin ces vases ainsi que leurs couvercles, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur; et lorsque les grappes y seront renfermées, on les recouvrira d'une grande quantité de mortier dans lequel il entrera de la paille. Au reste, en y renfermant les grappes adhérentes aux cepes, il faudra prendre garde qu'elles ne touchent aux parois des vases par aucun côté. Au surplus, pour renfermer les grappes de raisin dans ces vases, il faut communément choisir le temps où leurs grains sont gros, et où ils commencent à tourner : il faut aussi que le temps soit sec et le ciel serein. Nous prescrivons surtout comme une règle générale celle de ne point serrer de fruits pélemêle avec du raisin dans un même endroit, ni même dans deux endroits voisins l'un de l'autre, de crainte que l'odeur des fruits, en se communiquant au raisin, ne le gâte par la suite. Les différentes façons de conserver ce fruit, que nous avons données, ne conviennent pas néanmoins également toutes à tous les pays qu'ils soient; mais les unes conviennent à un pays, les

et alterum tabulatum uvarum eodem modo collocat : idque faciunt usque dum doctum alternis furfuribus et avis compleant. Mox opercula imposita linunt, et uvas siccissimo frigidissimoque tabulato reponunt. Quidam eadem ratione arida populea vel alièguæ robe virides uvas custodiunt. Nonnulli sicco flore gypsi obrunt uvas, quas non nimium maturas vitibus debaxerunt. Alii cum legerint uvas, sequi sunt in ea vitiosa grana forticibus amputant, atque ita in horreo suspendunt, in quo triticum suppositum est. Sed hæc ratio rugosa facit acina, et pene tam dulcia, quam est uva passa. Marcus Columella patrum mex ex ea creta qua fiunt amphorce, lata vasa in modum palinatum fieri jubebat : eaque intrinsecus et exterius crasse picari : que cum præparaverat, tum demum purpuras et bumastos et Numisianos et duracinas uvas legi præcipiebat, pediculosque eorum sine mora in ferventem picem demitti, et in predictis patinis separatim sui cujusque generis ita componi, ne uve inter se confingerent : post hæc opercula superponi, et oblini crasso gypso : tum demum picæ dura, que igni liquata esset, sic picari, ne quis humor transire posset : tota deinde vasa in aqua fontana vel cisteruina ponderibus impositis mergi, nec ullam

partem earum pati exstare. Sic optime servatur uva. Sed cum est exempta, nisi eo die consumitur, acescit. Nihil est tamen certius, quam vasa fictilia facere, que singulas uvas laxè recipiant. Ea debent quatuor ansas habere, quibus illigata viti dependeant : itemque opercula eorum sic formari, ut media divisa sint, ut cum suspensa vasa singulas uvas receperint, ex utroque latere appositi operculi duæ partes coeant, et contegant uvas. Et hæc vasa et opercula extrinsecus et intra diligenter picata esse debent : deinde cum contexerint uvas, lute palato multo adoperiri : sed uve dependentes a matre sic in putarios condi debent, ne qua parte vasa contingant. Tempus autem quo includi debent, id hoc est, quo adhuc siccitibus et sereno cælo crassa variæque sint acina. Illud in totum maxime præcipimus, ne in eodem loco mala et uve componentur, neve in vicino, unde odor malorum possit ad eas pervenire. Nam hujusmodi halitus celeriter acina corrumpunt. Eæ tamen custodiendorum pomorum rationes, quas retulimus, non omnes omnibus regionibus apte sunt, sed pro conditione locorum et natura uvarum alia aliis conveniunt.

XLV. De ollariis uvis. Antiqui plerumque siccitu

autres à un autre, suivant la nature des lieux et la qualité du raisin.

XLV. Moyen de conserver les raisins dans des pots de terre. Les anciens conservaient communément dans des vases le raisin *fircitula*, le *renacula*, le grand Aminé, celui des Gaules, et celui dont le grain est gros, dur et clair-semé : mais aujourd'hui c'est celui de Numidie qui passe pour le plus propre à être conservé de cette façon, surtout dans le voisinage de la ville. On le cueille avec le plus grand choix lorsqu'il est médiocrement mûr, par un temps serein, et quand il n'y a plus de rosée sur terre, à la quatrième ou à la cinquième heure du jour (pourvu que la lune soit dans son declin et sous l'hémisphère); ensuite on le met sur des claies, de façon que les grappes ne se froissent pas mutuellement. Ce n'est qu'après ces premiers soins qu'on le porte à la maison, et qu'on en coupe avec des ciseaux les grains gâtés : après quoi, lorsque les grappes ont été un peu rafraîchies à l'ombre, on les met dans des pots de terre au nombre de trois ou de quatre, suivant la capacité de ces vases, dont on a soin de boucher bien exactement les couvercles avec de la poix, pour empêcher que l'humidité n'y pénétre. Ensuite on renverse un tas de mare de raisin qui ait été bien desséché sous l'arbre du pressoir; et après avoir un peu éparpillé les rafles et dégage les peaux de ce raisin, on l'étend au fond d'une futaille, dans laquelle on arrange ces pots en les renversant par en bas, et en les éloignant les uns des autres de façon que l'on puisse entasser du mare dans les intervalles qui les séparent. Lorsqu'on a formé un premier lit de ce mare en le foulant bien, on arrange d'autres pots sur ce lit de la même façon que sur le premier, et on parvient par là à compléter une seconde couche de pots. Ensuite on remplit la fu-

taille de la même manière de plusieurs couches de pots, en foulant bien le mare dans les intervalles; après quoi on entasse du mare jusqu'à ses bords, puis on la couvre aussitôt et on l'enduit de cendre préparée comme du plâtre. Il faut cependant prévenir celui qui sera chargé de faire l'emplette des vases, qu'il doit prendre garde à ne pas en acheter qui boivent l'eau ou qui soient mal cuits, parce que l'un et l'autre de ces défauts contribue également à gâter le raisin, en livrant un passage à l'humidité. Bien plus, il faudra, lorsqu'on retirera les pots pour son usage, en enlever une couche entière, parce que, dès qu'on vient à ébranler le mare qui est foule entre eux, il s'agitrit promptement et gâte le raisin.

XLVI. Après la vendange, viennent les confitures des fruits d'automne, qui doivent aussi partager l'attention de la métayère. Je n'ignore pas que j'ai passé sous silence dans cet ouvrage bien des choses que C. Matins a traitées avec un très-grand soin. En effet, cet auteur, qui se proposait pour objet de son travail le service des tables de la ville, et les apprêts des festins les plus splendides, a donné trois livres, qu'il a intitulés *le Cuisinier, l'apprêteur de poissons et le Confiseur*; au lieu qu'il nous suffit de parler des choses que la simplicité rustique peut se procurer aisément et sans grands frais, telles que sont entre autres les fruits de toutes les espèces. Pour commencer par les grenades, il y a des personnes qui tordent la queue de ces fruits sur l'arbre même sans les déplacer, pour empêcher que la pluie ne les fasse crever, et qu'étant une fois entr'ouverts, ils ne viennent à se perdre. Elles les attachent ensuite à des branches plus fortes que celles qui les portent, afin qu'ils ne puissent s'entre-choquer; après quoi elles enveloppent l'arbre entier de filets de genêts d'Espagne, de peur que les corbeaux, les

las et venenatas et majores Amineas, et gallicas, quæque majoris et duri et rariorem erant, vasis condantur : nunc autem circa urbem maxime ad hunc usum Numisiane probantur. Haec sereno caelo, cum jam sol totum assiduit, quarta vel quinta hora, si modo luna decrescit, et sub teritis est, modice maturæ rectissime leguntur : statim pediculi eorum picantur : deinde in cribrulis ita ponuntur, ne altera alteram collidat. Tum demum sub lectum referuntur, et nucula vel vitiosa grana forficibus amputantur. Et cum paululum sub umbra rehverint, ferreæ aut etiam quaternæ pro capacitæ vasorum in ollas dentuntur, et opercula diligenter præcluduntur, ne humorem transmittant. Tum vinacorum pes bene prelo expressus protriuit, et modice separatis scopulis, resoluta intrata foliolorum in dolo subteritur, et deorsum versus spectantes ollæ compinguntur, et distantes, ut intercalum possint vinearæ : quæ cum diligenter conspissata portoria tabulatum fecerint, aliae ollæ eodem modo compinguntur expletque secundum tabulatum. Deinde similiter dolus extruntur ollæ et spissæ medantur. Mox usque ad summum labrum vinearæ condensantur, et statim oper-

culo superposito cinere in modum gypsi temperato dolum linitur. Moneamus autem erit, qui vasa emplum est, ne bibulas aut male cortas ollas eruat. Nam utraque res transmissio humore vitia vitium. Quinctianum oportet, cum ad usum præparatum ollæ, tota nucula tabulata detrahit. Nam conspissata vinearæ, si semel mota sunt, recenter accrescunt, et vasis corrumpunt.

XLVII. Sequuntur vindemiarum rerum autumnalium compositiones, quæ et ipsæ eorum villæ distendunt. Nec ignoro plurima in hunc librum non esse collata, quæ C. Matius diligentissime persequi videtur. Illi enim propositum fuit urbanas mensas et laeta convivæ instruere. Ebaos tres edidit, quos inscripsit nominibus *Coci*, et *Celarii*, et *Salgamarii*. Nobis tamen abunde sunt ea, quæ ex illi rustice simplicitati non magna impensa possunt contingere, uti sunt in primis omnium generum mala. Quidam, ut a granatis incipiunt, pediculos punicorum, sicuti sunt in arbore, intercipiunt, ne pluvias mala rumpantur, et hiantia disperant, eaque ad majores ratibus religant, ut inaniota permanant : deinde sparteis retibus arborem claudunt, ne aut corvis aut cornicibus aliisve avibus pomum

corneilles ou d'autres oiseaux ne becquettent ses fruits. Quelques-uns ajustent aux fruits qui pendent à l'arbre de petits vases de terre enite, qu'ils laissent sur l'arbre après les avoir enduits d'un mortier dans lequel il entre de la paille : d'autres enveloppent chaque fruit à part de foin ou de chaume, qu'ils recouvrent d'une bonne couche de mortier dans lequel il entre de la paille, et les attachent ainsi à de plus grosses branches que celles qui les portent, afin, comme je l'ai dit, que le vent ne les ballote point. Mais il faut faire cette opération, ainsi que je l'ai dit, lorsque le temps est serein et qu'il n'y a pas de rosée; quoiqu'il vaille encore mieux s'abstenir de la faire, parce que les arbrisseaux en souffrent; ou du moins ne pas la faire habituellement plusieurs années de suite, d'autant que l'on peut conserver ces fruits sans qu'ils se gâtent, même après les avoir cueillis. En effet, on peut encore faire à la maison, dans un endroit très-sec, de petites fosses de trois pieds, et, après y avoir mis tant soit peu de terre menue, on enfoncera dans cette terre de petites branches de sureau; ensuite on cueillera par un temps serein les grenades avec leurs queues, et on les fichera dans le sureau (car la moelle du sureau est si abondante et si molle qu'on peut aisément y introduire la queue de ces fruits). Mais il faudra avoir l'attention qu'elles ne soient pas à une distance de la terre moindre de quatre doigts, et qu'elles ne se touchent point entre elles. On couvrira ensuite la fosse, et on enduera les faux-joints de la couverture qu'on y aura mise avec un mortier dans lequel il entrera de la paille; puis on entassera par-dessus la terre qui en avait été tirée en la fouillant. On peut faire la même opération dans une futaille, en la remplissant jusqu'à la moitié de sa capacité ou de terre pulvérisée à son choix, ou de sable de rivière que quelques

personnes préfèrent en cette occasion, et en continuant de la même manière le reste de l'opération. Magon le Carthaginois prescrit de faire bien chauffer de l'eau de mer, et d'y plonger un instant les grenades en les attachant avec du lin ou du genêt d'Espagne, jusqu'à ce qu'elles aient perdu leur couleur, et, après les avoir retirées, de les faire sécher au soleil pendant trois jours; ensuite de les suspendre dans un lieu frais: et enfin, lorsqu'on en aura besoin, de les faire tremper dans de l'eau douce froide pendant une nuit, et jusqu'au moment du lendemain où l'on voudra s'en servir. Mais le même auteur conseille aussi d'enduire les fruits nouveaux d'une bonne couche de terre à potier bien pétrie, et quand cette terre est séchée, de les suspendre dans un lieu frais; ensuite de les tremper dans l'eau lorsqu'on en aura besoin, et de casser l'argile dont ils sont couverts. Par ce procédé les fruits conservent en quelque sorte leur fraîcheur primitive. Le même Magon ordonne d'étendre au fond d'un pot de terre neuf de la sciure de bois de peuplier ou d'yeuse, et d'arranger les fruits de façon que l'on puisse fouler la sciure dans les intervalles qui les séparent; ensuite, après avoir fait une première couche de fruits, d'étendre de nouveau de la sciure par-dessus, et de les arranger de même jusqu'à ce que le pot soit rempli; enfin, lorsqu'il sera plein, d'y mettre un couvercle, et de l'enduire exactement de mortier à une bonne épaisseur. Au reste, il faut toujours cueillir avec leurs queues les fruits que l'on veut conserver longtemps; il faut même, quand on le peut faire sans nuire à l'arbre, les cueillir avec de petites branches, ce qui contribue beaucoup à leur durée. Il y a bien des personnes qui arrachent les fruits de l'arbre avec leurs petites branches, et qui les font sécher au soleil, après les avoir exactement couverts de

laceretur. Nonnulli vascula fictilia dependentibus malis aptant, et illita luto paleato arboribus haerere patiuntur: alii feno vel culmo singula involvunt, et insuper luto paleato crasse linunt, atque ita majoribus ramis illicant, ne, ut dixi, vento commoveantur. Sed haec omnia, ut dixi, sereno caelo administrari sine rore debent: quae tamen aut facienda non sunt, quia leduntur abusente: aut certe non continuis annis usurpanda, praesertim cum liceat etiam detracta arboribus eadem immoxia custodire. Nam et sub lecto fossula tripedanea siccissimo loco sunt: eoque cum aliquantum terrae minutae repositum est, infinguntur sambuci ramuli: deinde sereno caelo granata leguntur cum suis pediculis, et sambuco inseruntur [quoniam sambucus tam apertam et laxam medullam habet, ut facile malorum pediculos recipiat]. Sed cavere oportebit, ne minus quatuor digitis a terra absint, et ne inter se poma contingant. Tum facte serobi operculum imponitur, et paleato luto circumclauditur, capae humo, quae fuerat egesta, superaggregator. Hoc idem etiam in dolio fieri potest, sive quis volet resolutam terram usque ad dimidium vas adijcere, seu, quod quidam malunt, fluvialem are-

nam, ceteraque eadem ratione peragere. Poenus quidem Mago praecipit aquam marinam vehementer calidior, et in ea mala granata lino sparsove illicita paulum demitti, dum decolorantur, et exempta per triduum in sole siccare: postea loco frigido suspendi, et cum res exegerit, una nocte et postero die usque in eam horam, qua fuerit utendum, aqua frigida dulci macerari. Sed et idem auctor est creta figulari bene sobacta recentia mala crasse illinere, et cum argilla exaruit, frigido loco suspendere. Mox cum exegerit usus, in aquam demittere, et cretam resolvere. Haec ratio tamquam recentissimum pomum custodit. Idem jubet Mago in urceo novo fictili substernere scobem populneam vel ligneam, et ita disponere, ut scobis inter se calcari possit: deinde facto primo tabulato rursus scobem substernere, et similiter mala disponere, donec urceus impleatur: qui cum fuerit repletus, operculum imponere, et crasso luto diligenter oblinire. Omne autem pomum quod in vestustate reponitur, cum pediculis suis legendum est: sed, si sine arboris noxa fieri possit, etiam cum ramulis. Nam ea res plurimum ad perennitatem confert. Multi cum ramulis suis arbori detrahunt, et creta



terre à potier; et si cette terre vient à se crevasser par la suite en quelque endroit, elles les enroulent de mortier, et les suspendent dans un lieu frais quand ce mortier est séché.

XLVII. Bien des personnes conservent les coings dans des fosses ou dans des futaies de la même manière que les grenades. D'autres enveloppent ces fruits de feuilles de figuier, après quoi ils pétrissent de la terre à potier avec de la lie d'huile pour les en enduire; et, lorsque cet enduit est sec, ils les serrent sur un plancher en lieu frais et sec. D'autres les mettent sur des plats neufs qu'ils ensevelissent dans du gyp sec, de façon qu'ils ne se touchent pas mutuellement. Mais nous n'avons pas trouvé, toute expérience faite, de méthode plus sûre ni plus avantageuse pour conserver ces fruits, que celle qui consiste à les cueillir en bon état et non tachés, quand le ciel est serein et que la lune est dans son déclin, et à les arranger légèrement et de façon qu'ils soient à l'aise, afin qu'ils ne puissent pas se meurtrir, dans un flacon neuf dont l'ouverture soit très-large, après avoir essuyé le duvet dont ils sont couverts; ensuite, lorsqu'ils sont arrangés jusqu'au col du vase, à les y contenir avec des baguettes d'osier mises en travers, de façon qu'ils soient légèrement comprimés, et qu'ils n'aient pas la liberté de se soulever lorsqu'on y aura versé la liqueur; enfin à remplir le vase jusqu'aux bords d'excellent miel qui soit très-liquide, de façon que tout le fruit en soit recouvert. Non-seulement cette méthode est bonne pour conserver les fruits, mais elle procure en même temps une liqueur appelée *melomeli* (miel de fruit), qui a le goût du miel, et que l'on peut faire prendre de temps en temps sans danger aux personnes qui ont la fièvre. Mais il faut se garder de prendre

des fruits qui ne soient pas mûrs pour les conserver dans du miel, parce que, lorsqu'ils ont été cueillis verts, ils s'y durcissent au point de n'être plus mangeables. Au reste, il est inutile de les ouvrir avec un couteau d'os pour en ôter les pépins, comme font bien des gens qui s'imaginent que ces pépins gâtent le fruit; d'ailleurs la méthode que je viens de donner est si sûre, que quand même il se trouverait un ver dans ces fruits, ils seraient à l'abri de se gâter, des qu'on les aurait mis dans la liqueur que nous avons prescrite. En effet, telle est la nature du miel qu'il arrête les progrès de la corruption; et c'est par cette raison qu'il rend même un cadavre incorruptible pendant plusieurs années. On peut donc conserver dans cette liqueur toutes les autres espèces de pommes, telles que la pomme ronde, celle de Sestius, la pomme de paradis et celle de Matius. Mais comme les fruits que l'on conserve ainsi dans le miel, semblent acquérir un nouveau degré de douceur et perdre le goût qui leur est propre, il vaut mieux, pour les conserver, préparer de petites caisses de bois de hêtre ou de tilleul, semblables à celles dans lesquelles on enferme les habits dont on se pare pour sortir, et même un peu plus grandes, et mettre ces caisses sur un plancher très-frais et en un lieu très-sec, ou il ne puisse parvenir ni fumée ni mauvaie odeur, de quelque nature qu'elle soit: après quoi on étendra ces fruits au fond de ces caisses, en les arrangeant de façon que leur nombril soit tourné par en haut et leur queue par en bas, conformément à la position dans laquelle ils étaient sur l'arbre, et en les éloignant assez les uns des autres pour qu'ils ne se touchent pas mutuellement. Il faudra avoir soin, en suivant cette méthode, de mettre chaque espèce de fruit séparément dans de petites

figulari cum diligenter mala obruerunt, in sole siccant: deinde si qua rimam creta fecit, luto linunt, et assicata frigido loco suspendunt.

XLVII. Multi eadem ratione, qua granata, in serolis vel dolis servant cydonea. Nonnulli foliis ficulneis ligant, deinde cretam figularem cum aurora subigunt, et ea linunt mala, quæ cum siccata sunt, in tabulato frigido loco et secro reponunt. Nonnulli hæc eadem in patinis novas siccæ gypso ita obrunt, ut altera altera non contingant. Nihil tamen certius aut melius experti sumus, quam ut cydonea maturissima, integra, sine macula, et sereno celo, decrescente luna, legantur, et in lagena nova, quæ sit patentissimi oris, defersa lingunt, quæ malis inest, componentur leviter et laxè, ne collidi possint: deinde cum ad fauces usque fuerint composita, vinum siccum transveris ardentur, ut modice mala compiant, nec patiantur ea, cum acceptum liquorem, sublevari. Tum quam optimo et liquidissimo melle vas usque ad summum ita replatur, ut pomum submersum sit. Hæc ratio non solum ipsa mala custodit, sed etiam liquorem mellei saporis præbet, qui sine noxa possit inter cibum dari fabricantibus, isque vocatur melomeli. Sed cavenda

dum est, ne, quæ in melle custodire volueris, immatura mala condantur: quoniam cruda si lecta sunt, ita indurescunt, ut usui non sint. Illud vero quod nudi facimus, ut ea dividant osse cultro, et semina exinant, quod potest ex his pomis vitari, supervacuum est. Sed ratio quam tunc docui, adeo quidem certa est, ut etiam si vermiculus inest, non amplius tamen corrumpantur mala, cum prædictum liquorem acceperint: nam ea mellis est natura, ut coercent vitia, nec seipere ea patiatur: quæ ex causa etiam evanescunt corpus hominis per annos plurimos innoxium conservat. Itaque possunt etiam alia genera malorum sicut orbiculata, Sestiana, melineta, Matiana, hoc liquore custodiri. Sed quia videntur in melle dulciora fieri sic condita, nec proprium saporem conservare, arcte fagine vel etiam tillagine, quales sunt in quibus vestimenta forensia conduntur, hinc rei paulo ampliores præparari debent, quæque in tabulato frigidissimo et siccissimo, quo neque humus neque fœtor perveniat odor, collocantur: deinde carta substrata prædicta poma sic componi ut flosculi sursum pediculi deorsum spectent, quemadmodum etiam in arbore nata sunt, et ne inter se alterum ab altero contingant. Item observandum est, ut

caisses particulières, parce que, s'il s'en trouvait de différentes espèces renfermées ensemble dans la même caisse, ils ne s'accroîtraient pas de cette union, et ne tarderaient pas à se gâter. C'est précisément la raison pour laquelle le vin fait avec du raisin de différents plants n'est pas si durable que le vin Aminé pur conservé à part, ou le vin muscat, ou le vin des vignes *fecinæ*. Au surplus, lorsque ces fruits auront été arrangés avec attention de la manière que je viens de prescrire, on fermera ces petites caisses, et on les enduira d'un mortier dans lequel il entrera de la paille, afin que l'air ne puisse pas y pénétrer. Quelques personnes, pour conserver ces fruits, pratiquent aussi la méthode que nous avons déjà donnée par rapport à d'autres espèces de fruits, c'est-à-dire qu'elles mettent entre chaque fruit de la sciure de bois de peuplier; d'autres y mettent aussi de la sciure de bois de sapin. Il ne faut cependant pas cueillir ces fruits dans leur maturité, mais lorsqu'ils sont encore très-verts.

XLVIII. Manière de confire l'aunée. Lorsqu'on aura arraché de terre des racines d'aunée au mois d'octobre (temps auquel elles sont très-mûres), on ôtera, en les essuyant avec un morceau de grosse toile ou même avec un tissu de poil, tout le gravier dont elles seront couvertes; ensuite on les ratissera grossièrement avec un couteau très-tranchant, et l'on coupera les plus fortes en deux ou trois tronçons de la longueur du doigt, selon qu'elles seront plus ou moins grosses; après quoi on les fera cuire légèrement avec du vinaigre dans un chaudron de cuivre, en prenant garde qu'elles ne brûlent. Cette première opération faite, on les fera sécher pendant trois jours à l'ombre, et on les mettra ensuite dans un flacon poissé, dans lequel on versera la quantité nécessaire de vin fait avec du raisin séché au soleil, ou de vin

cuit jusqu'à diminution de moitié, pour qu'elles en soient entièrement recouvertes: enfin, après les avoir couvertes d'une bonne poignée d'origan, on bouchera le vase et on l'enveloppera d'une peau. Autre façon de confire l'aunée. Après avoir ratisé les racines de cette plante, on les partagera comme ci-dessus en petits tronçons, que l'on fera sécher à l'ombre pendant trois ou même quatre jours; ensuite, lorsqu'ils seront secs, on les mettra dans des vases non poissés, avec de l'origan entre chaque tronçon. Quand l'origan y sera, on mèlera ensemble six parties de vinaigre sur une partie de vin cuit jusqu'à diminution des deux tiers, avec une *hemina* de sel grillé, pour en faire un jus dans lequel on fera tremper les tronçons de ces racines, jusqu'à ce qu'elles se soient entièrement défaites de leur amertume: ensuite on les retirera pour les faire sécher de nouveau à l'ombre pendant cinq jours; puis on mèlera ensemble dans une marmite trois parties de lie tant de vin épais que de vin miellé, avec une partie de bon vin cuit jusqu'à diminution de moitié; et lorsque la marmite bouillira, on y jettera les tronçons d'aunée; puis on retirera aussitôt la marmite du feu, et on remuera le tout avec une spatule de bois, jusqu'à ce qu'il soit absolument refroidi. Ce n'est qu'alors qu'on le mettra dans un flacon poissé que l'on couvrira, et que l'on enveloppera d'une peau. Troisième façon. Quand on aura ratisé avec soin les racines de l'aunée, on les fera tremper, après les avoir coupées en petits tronçons dans de la saumure forte, jusqu'à ce qu'elles se soient défaites de toute leur amertume. Ensuite on jettera la saumure, puis on pilerà des cormes qui soient très-bonnes et très-mûres, dont on aura préalablement retiré les pepins, et on les mèlera avec l'aunée; après quoi on y ajoutera du vin fait avec du raisin sé-

munquodque genus separatim propriis arculis reponatur. Nam cum una clausa sint diversa genera, inter se discordant, et celerius vitiantur. Propter quod etiam consenualium vinearum non tam est firmum vinum, quam si per se sincerum Anineum, vel Apianum, aut etiam Iecinum condideris. Verum sicut supra dixi, cum diligenter mala fuerint composita, operculis arcularum contegantur, et luto paleato linantur opercula, ne introire spiritus possit. Atque ea ipsa nonnulli, sicut in aliis generibus supra jam diximus, populea, quidam etiam abiegna scobe interposita, mala custodiunt. Hæc tamen poma non matura, sed acerbissima legi debent.

XLVIII. Inule conditura sic fiet. Cum ejus radicem mæsoe Octobri, quo maxime matura est, e terra erueris, aspero linteolo vel etiam cilicio detergitis quicquid arene inhaeruit: deinde acutissimo cunctello summum eradito, et quæ plenior radícula fuerit, pro modo crassitudinis in duas vel plures partes digiti longitudine diffundito: deinde ex aceto modice in cacabo aneco coquito, ita ne taleolæ seniores sint. Post hæc in umbra triduo siccantur, et ita in fideliam picatum recondantur, adjecto passo vel

defruto, quod supernatet, spissamentoque enule imposito contextum vas pelliculetur. Alia inule conditura. Cum radices ejus eraseris, taleolas ut supra facito, et in umbra triduo vel etiam quadriduo siccat: deinde siccatas in vasis sine pice, interjecta enula conficito. Jus infundito, quod cum compositione habeat, ut sex partibus aceti una pars sage misceatur cum hemina salis cocti. Eo jure maceantur taleolæ, donec quam minimum amaritudinis respiciant. Postea exemptæ iterum siccantur per dies quinque in umbra: tum crassamentum vini feculentum, nec minus, si sit, mulsi, et utriusque eorum quartam partem boni defruti confundito in ollam: quæ cum inferbuerit, taleolas inule adjecto, et statim ab igne removo, ac radicola liqnea peragitato, donec perfecte refrigescant. Postea transfundito in fideliam picatum, operculo tegito, tumque pelliculato. Tertia ejusdem inule conditura. Cum radicales diligenter eraseris, minute concisas in muria dura mace-rato, donec amaritudinem dimittant. Deinde effusa muria, sorba quam optima et maturissima semine detracto contere, et cum inula misce. Tum sive passum seu quam optimum defrutum adjecto, et vas obturato. Quidam cum

ché au soleil, ou d'excellent vin cuit jusqu'à diminution de moitié; et on bouchera le vase dans lequel on l'aura mise. Quelques personnes, après avoir fait confire l'année dans la saumure, la font sécher, et mêlent avec elle des coings pilés, préalablement bouillis dans du vin cuit jusqu'à diminution de moitié, ou dans du miel; ensuite elles versent par-dessus du vin fait avec du raisin séché au soleil, ou du vin cuit jusqu'à diminution de moitié; et après avoir couvert le vase qui la renferme, elles l'enveloppent d'une peau.

XLIX. Manière de confire les olives. Battez l'olive *pausia* au mois de septembre ou d'octobre, quand elle est encore acerbe et avant que la vendange soit finie; puis, après l'avoir fait un peu tremper dans de l'eau chaude, pressez-la et mettez-la dans un flacon, en y ajoutant de la graine de fenouil et de lentisque avec un peu de sel grillé; après quoi vous verserez dans ce flacon du moût très-nouveau, et vous y enfoncerez une petite botte de fenouil vert, qui comprimera les olives de façon que le jus les recouvre. On peut dès le troisième jour faire usage des olives confites de cette manière. Quand vous aurez battu l'olive *pausen* blanche, l'*orchis*, la petite olive longue ou la *regia*, vous commencerez par les plonger les unes ou les autres dans de la saumure froide, afin qu'elles ne perdent pas leur couleur; et après que vous aurez donné ce premier appret à la quantité d'olives qui sera nécessaire pour remplir une amphore, vous étendrez au fond de cette amphore une petite botte de fenouil sec. Vous aurez soin d'avoir dans une petite cruche de la graine de fenouil et de lentisque mondée, afin d'en jeter dans le vase où vous mettrez l'olive, après l'avoir tirée de la saumure et l'avoir pressée. Lorsque vous aurez mis des olives jusqu'au col du vase, vous

les couvrirez de petites hottes de fenouil sec; après quoi vous verserez dans le vase deux parties de moût nouveau et une partie de saumure forte, mêlés ensemble. Vous pourrez aisément faire usage pendant toute l'année des olives confites de cette manière. Il y a des personnes qui ne battent point l'olive, mais qui la coupent par tronçons avec un roseau tranchant; ce procédé, quelque moins simple, mérite cependant la préférence sur le premier, en ce que l'olive est alors plus blanche que lorsqu'elle a souffert des meurtrissures qui l'ont couverte de taches livides. D'autres mêlent avec les olives, soit qu'ils les aient battues, soit qu'ils les aient coupées par tronçons, un peu de sel grillé mêlé avec les graines que nous venons de nommer; après quoi ils versent dessus du vin cuit jusqu'à diminution des deux tiers, ou du vin fait avec du raisin séché au soleil; ou même s'ils sont à portée de le faire, ils y versent de l'eau dans laquelle on a trempés des rayons de miel. Nous avons déjà donné dans ce livre même la façon de composer cette eau. Pour le reste on procède de la manière indiquée. Choisissez les olives *posivæ* ou les *regiæ* les plus blanches et les moins tachées que vous cueillerez à la main, et que vous jeterez ensuite dans une amphore, après y avoir étendu au fond du fenouil mêlé par-ci par-là de quelques graines tant de lentisque que de fenouil. Lorsque le vase sera rempli jusqu'au col, vous y verserez de la saumure forte, et vous comprimerez les olives avec une bonne poignée de feuilles de roseaux, de façon qu'elles soient absolument plongées dans le jus; puis vous verserez encore dessus ce qu'il faudra de saumure forte, pour qu'il y en ait jusqu'aux bords de l'amphore. Il est vrai que l'olive ainsi préparée est peu agréable, si on la mange seule; mais aussi elle est très-propre à entrer dans les ragoûts des tables les

condiderunt inulam, muricque maceverunt, exsiccant, et malis cydoneis tritis, quæ in defruto vel melle decoquantur, miscent: atque ita superfundunt passum vel detrutum, et vas operculatum pelliculant.

XLIX. Olivarum aliarum conditura. Acerbam pauseam mense Septembri, vel Octobri, dum adhuc vindemia est, contunde, et aqua calida paululum maceratam exprime, fomiculique seminibus et lentisci cum cocto sale modice petmistam recorde in fideliam, et mustum quam recentissimum infunde. Tum fasciculum viridis fomiculi superpositum merge, ut olivæ premantur, et jus supereminuat. Sic curata oliva tertio die possis uti. — Aliam pauseam, vel orchidem, vel radiolum, vel regiam dum contundes, primam quaque, ne decoloretur, in frigidam muriam demerge, cujus cum tantum parate habueris, quantum satis fuerit implende amphoræ, fomiculi aridi fasciculum substerne in imo: deinde viridis fomiculi semina et lentisci destincta et purgata in urceolo habeto: tum exemptum de muria olivam exprimito, et petmistam prædictis seminibus in vas adjicito: deinde cum ad fauces pervenerit ejus, tenui-

culi aridi fasciculos superponito, et ita recentis musti duas partes et unam duræ murie premistas adjicito. Hac conditura compositis olivis toto anno commodè uteris. Quidam olivam non contundunt, sed acuta arundine inscant: idque operosius quidem, sed melius est, quia hæc candidior est oliva, quam ea quæ ex contusione livorem contrahit. Alii sive contulerint, sive inscenerint olivas, modico sale cocto et prædictis seminibus immiscent: deinde sapat vel passum vel, si est facultas, mellam infundunt. Mella autem quomodo fiat, paulo ante hoc ipso libro præcepimus. Cetera omnia similiter administrantur. Oliva alba ex muria. Posias olivas vel regias sine macula quam candidissimas manu destinctas eligit: deinde substrato fomiculo arido in amphoram compicto: intermixtis seminibus lentisci nec minus fomiculi: et cum ad fauces vas repleveris, adjicito muriam duram: tum spissamento tacto de arundinum foliis olivam premito, ut infra jus mersa sit: et iterum infundito muriam duram, dum ad summam amphoræ labrum perveniat. At hæc oliva per se parum jucunda est; sed ad eas condituras, quæ lautioribus

plus magnifiques, puisque, lorsqu'on en veut faire usage, on peut la tirer de l'amphore, et l'employer, après l'avoir battue, à telle sauce que l'on jugera à propos. Néanmoins le plus grand nombre aime mieux hacher en petits morceaux des poireaux que l'on coupe à différentes reprises, et de la rue avec de l'ache tendre et de la menthe, et mêler ces substances avec les olives après les avoir battues; puis verser dessus un peu de vinaigre épicé, et tant soit peu de miel ou de vin mêlé de miel; enfin les arroser d'huile verte, et les couvrir d'une petite botte d'ache verte. Quelques-uns, après avoir cueilli de même l'olive, mettent trois *hemina* de sel sur un *modius* de ce fruit, et, après avoir jeté au fond d'une amphore de la graine de lentisque et du fenouil, ils la remplissent d'olives jusqu'au col; après quoi ils y versent du vinaigre qui ne soit pas trop mordant; et lorsque l'amphore est presque remplie, ils y enfoncent l'olive à l'aide d'une bonne poignée de fenouil, et remettent du vinaigre jusqu'aux bords du vase : enfin, au bout de quarante jours, ils vident tout ce jus, et mêlent ensemble trois parties de vin cuit jusqu'à diminution des deux tiers ou de moitié, et une partie de vinaigre, pour faire un jus dont ils remplissent l'amphore. Il y a encore un autre procédé de confire les olives; ce procédé, qu'on approuve beaucoup, consiste à vider toute la saumure forte, dans laquelle on a fait macérer de l'olive *pausca* blanche, et à remplir l'amphore d'un mélange de deux parties de vin cuit jusqu'à diminution de moitié, et d'une partie de vinaigre. On pourrait aussi confire de même l'olive *regia* ou *forchis*. Quelques personnes mêlent ensemble une partie de saumure et deux parties de vinaigre, et font nager dans ce jus des olives *posca*. Si l'on veut alors

les consommer telles qu'elles sont, sans aucun autre assaisonnement, on les trouvera assez agréables, quoiqu'elles puissent aussi, en sortant de la saumure, recevoir tel assaisonnement que l'on voudra. On cueille avec leurs queues les olives *posca* lorsqu'elles commencent à changer de couleur et avant qu'elles soient mûres, pour les conserver dans d'excellente huile. C'est même la meilleure méthode pour faire conserver aux olives leur goût de verdeur jusqu'à la fin de l'année. Aussi se trouve-t-il des personnes qui les servent comme fraîches au sortir de l'huile, après les avoir saupoudrées de sel ébrégé. Voici encore une façon de les confire, appelée *epityrum*, qui est communément en usage dans les villes grecques : on cueille à la main par un temps sec l'olive *pausca* ou l'*forchis*, lorsqu'elles commencent à perdre leur blancheur et à jaunir, et on les étend à l'ombre sur des vans pendant une journée; après quoi on en arrache les queues, ainsi que les feuilles ou les petites branches qui peuvent y être adhérentes. Le lendemain ou les erlile, et après les avoir enfermées dans un cabas neuf, on les met sous l'arbre du pressoir, où on les presse fortement, pour leur faire rendre si peu qu'elles peuvent contenir d'huile. Quelquefois on les laisse, pour ainsi dire, suppurer sous le poids de l'arbre pendant toute une nuit et le lendemain; après quoi on relève l'arbre du pressoir, et l'on répand dessus un *scartarius* de sel grillé et égruge par *modius* de fruit. On y ajoute aussi de la graine de lentisque, avec des feuilles de rue et de fenouil séchées à l'ombre, et coupées aussi menues que l'on juge à propos; puis on les laisse dans le sel pendant trois heures, jusqu'à ce qu'elles s'en soient imprégnées à un certain point. Alors on verse dessus autant de bonne huile

mensis adhibentur, idonea maxime est : nam cum res exigit, de amphora promitur, et contusa recipit quancumque vulneris conditorum. Plerique tamen sectionum parum et rutum cum apio tenero et mentam minime concidunt, et contusis olivis miscent : deinde exiguum aceti piperati, et phusculum mellis aut mulsi adjuiciunt, oleoque viridi irrorant, atque ita fasciculo apii viridis contegunt. Quidam sic lecta olive in modios singulos ternas heminas salis permiscunt, et adjectis seminibus lentisci fomiculoque substrato amphoram usque ad fauces replent olivis : deinde aceto non acerrimo infundunt, et cum jam pene amphoram impleverunt, fomiculi spissamento deprimunt bacum, et rursus acetum usque ad summum labrum adjuiciunt. Postea quadragesimo die omne jus defundunt, et sapae vel defruti tres partes cum aceti una permiscunt, et amphoram replent. Est et illa probata compositio, ut cum muria dura pausca alba ubi commaturerit, omne jus defundatur, et tumidius duobus partibus defruti cum aceti una, replatur amphora. Eadem conditura possit etiam regia componi vel orchida. Quidam unam partem murie et duas aceti miscent, eoque jure olivas poscas polymbadas faciunt : quibus

si per se quis uti velit, satis jucundas experietur, quamvis et hic, cum exvent de muria, conditura qualemcumque recipere possint. De olivis fuscis. Olive posca, cum jam decolorantur, antequam nifescant, cum petiolo leguntur, et in oleo quam optimo servantur. Hæc maxime nota etiam post annum representant viderem saporem olivarum. Nonnulli etiam cum de oleo exemerunt, tuto sale aspersas pro novis appointunt. Est et illud conditura genus, quod in civitatibus Græcis plerumque usurpatur, idque vocant epityrum. Olive pausca vel orchida cum primum ex albo decoloratur, itaque luteola, sereno celo manu dextringuntur, et in cannis uno die sub murea expanduntur : et si qui adherent pediculi foliaque aut succuli, leguntur. Postere die cribrantur, et novo fisco inclusa prelo supponuntur, vehementerque premuntur, ut exsudet quantumcumque habet amurea. Patitur autem nonnumquam tota nocte et postero die pondere pressam hancem velut examari, tunc resolutis corticulis eximimus eam, et in singulis modiorum olive trili salis cocti singulos sextarios infundimus : itaque lentisci semen rutæque et fomiculi folia sub umbra siccata, quanta satis videntur concisa minime admiscimus

qu'il est nécessaire pour qu'elles soient noyées dedans, et on enfonce dans le vase une petite boîte de fenouil sec, afin que le jus les recouvre. On prépare pour les confire ainsi des vases de terre cuite neufs, et qui ne soient pas poissés; et, pour les empêcher de boire l'huile, on les imbibé d'une liqueur semblable à celle dont on imbibé les *metrete* qui servent à mesurer l'huile; après quoi on les fait sécher.

L. Viennent ensuite les froids de l'hiver, pendant lesquels la cueillette des olives n'exige pas moins de soins de la part de la métayère que la vendange. Nous commencerons donc par donner ces préceptes sur la façon de confire les olives (puisque nous avons entamé cet objet), après quoi nous passerons à la manière de faire l'huile. Ce sont les olives *pousse* ou les *orchites*, et dans quelques pays même celles de Navius, que l'on apprête pour être servies dans les repas. Il faut donc cueillir à cet effet ces sortes d'olives à la main, par un temps serein, lorsqu'elles commencent à noircir, et qu'elles ne sont pas encore tout à fait mûres, et les cribler ensuite; puis mettre de côté celles qui paraîtront ou tachées, ou gâtées, ou trop petites. Ensuite on mettra sur un *modius* de fruit trois *heminae* de sel qui n'ait reçu aucun apprêt, et, après avoir brouillé les olives avec ce sel dans des paniers d'osier, on répandra par-dessus une assez grande quantité de sel pour qu'elles en soient recouvertes, et on les laissera ainsi secher pendant trente jours, et jeter toute la lie d'huile qu'elles contiendront. Au bout de ce temps on les versera dans un bassin, et on essiera le sel avec une éponge propre, de façon qu'il n'y en reste plus. Enfin on les serrera dans une amphore que l'on remplira de vin euit jusqu'à diminu-

tion des deux tiers ou de moitié, et l'on y enfoncera par-dessus une poignée de fenouil sec pour les comprimer. Cependant il se trouve des personnes qui ajoutent une partie de vinaigre quelquefois sur deux parties, mais plus communément sur trois parties soit de vin euit jusqu'à diminution de moitié, soit de miel, et qui les font ainsi confire dans ce jus. Quelques-uns, après avoir cueilli l'olive noire et y avoir mis du sel dans la proportion que nous venons de prescrire, la mettent dans des paniers en y entremêlant de la graine de lentisque, et en formant alternativement des couches d'olives et de sel jusqu'au haut des paniers. Quarante jours après, lorsque l'olive a jeté tout ce qu'elle pouvait contenir de lie d'huile, ils la versent dans un bassin, en la criblant pour en séparer la graine de lentisque, et l'essuient avec une éponge, afin qu'il n'y reste point de sel; après quoi ils la jettent dans une amphore qu'ils remplissent ou de vin euit jusqu'à diminution soit de moitié, soit des deux tiers, ou même de miel s'ils en sont fournis abondamment, et font pour le surplus ce que nous avons prescrit ci-dessus. Il faut mettre sur un *modius* d'olives un *sextarius* de graine d'anis et de lentisque mûre, avec trois *cyathis* de graine de fenouil, ou bien, à défaut de graine, la quantité de fenouil haché qu'on estimera suffisante; ensuite ajouter par chaque *modius* trois *heminae* de sel grille et non égrugé; après quoi on serrera ces olives dans des amphores que l'on bouchera avec de petites poignées de fenouil, et que l'on roulera tous les jours par terre; enfin on jettera tous les trois ou quatre jours toute la lie d'huile qui pourra s'y trouver. Quarante jours après on versera les olives dans un bassin, en se contentant de les séparer du sel,

palmierum horis tribus, dum aliquatenus haec salem combat. Tum superundimus boni saporis oleum, ita ut obrut olivum, et tendituli aut fasciculum depunimus, ita ut jus supernatet. Haec autem conditura vasa nova fictilia sine pice praeparantur: quae ne possint oleum sorbere, lampasum olivace metrete imbunantur liquida guttuli et assiccantur.

L. Sequitur autem frigus hiemis, per quod olivitas, sicut vindemia, curam villae repetit. Prus itaque quoniam melioribus de conditura olivarum praecipimus, ad statim in interitum olei rationem sulcimus. Pousse haec vel orchites, nonnullis regionibus etiam Naviæ, conviviorum epulis praeparantur. Has igitur cum jam niguerint, nec adhuc lumen permature fuerint, sereno calo destrigare manu convenit, lectisque cribrare, et secernere, quaecumque maculosas seu vitiosas nunciusse incrementi videntur, deinde in singulos modios olivas salis integri ternas heminas adijcere, et in vinum quales confundere superposito copioso sale, ita ut olivam conlegat, sicque triginta dies poti considerare, atque omnem amurcam exstilleret: postea in alveum diffundere, manducare spongia salini, neque veniat, delibare. Tum in vas

adjicere, et sapa vel defruto amphoram replere superposito spissamento auti fomentu, quod olivam depunat. Plerique lumen tres partes defruti aut melis et unam miscet aceti, aliqui duas partes et unam aceti, et eo, quo condunt, jare. Quidam, cum olivam nigram legerint, eandem portione, qua supra, salunt, et sic collocant in quibus, ut monitis seminibus lufisci alteria tabulata olivarum et salis usque in summum componant: deinde post quadraginta dies, cum oliva quicquid habuit amurcae exstillerit, in alveum delibant, et cribulam separant ab seminibus lufisci, spongiaque detergent, nequid adhaereat salis. Tum in amphoram confundunt adjecte defruto vel sapa vel etiam melle, si est copia, caeteraque similiter faciunt. — In singulos modios olivas singulos sextarios maturi seminis auti, lentisique, et ternos cyathos seminis fomentu, si id non est, ipsam frumentum concisum, quantum satis videtur, adijci oportet: deinde in singulos modios olivarum salis cocti, sed non moliti ternas heminas adijcunt, et ita in amphoras condunt, easque fasciculis fomentu odorant, et quodlibet per terram volutari: deinde ferti quoque aut quatto die quicquid amurcae mest, eunt. Postea in alveum diffundi, et a sale tantum

sans les essuyer avec une éponge; puis on les serrera dans une amphore telles qu'on les aura retirées du bassin, et sans les purger des parties de sel dont elles seront enveloppées; et après les avoir couvertes de bonnes poignées d'herbes qui les contiendront, on les mettra à la cave pour s'en servir au besoin. Retirez de la saumure des olives que vous y aurez fait nager après les avoir cueillies mûres, et essuyez-les avec une éponge; ensuite coupez-les avec un roseau vert en deux ou trois morceaux, et faites-les tremper pendant trois jours dans du vinaigre; le quatrième jour, essuyez-les avec une éponge, et jetez-les dans une cruche ou dans un pot neuf, au fond desquels vous aurez mis auparavant de l'ache avec un peu de rue. Lorsque le vase sera plein d'olives ainsi coupées par morceaux, vous y verserez ensuite jusqu'aux bords du vin cuit jusqu'à diminution de moitié: enfin vous couvrirez les olives de tondrons de laurier, à l'effet de les enfoncer dans le vase, et vous en ferez usage au bout de vingt jours.

LI. On cueille les olives noires lorsqu'elles sont très-mûres, par un temps serein, et on les étend à l'ombre pendant une journée sur des roseaux, puis on met de côté toutes celles qui sont gâtées. On arrache aussi toutes les queues adhérentes au fruit, ainsi que les feuilles et les petites branches qui peuvent s'y trouver entremêlées. Le lendemain on les érille avec soin, afin d'en séparer toutes les ordures; après quoi on les enferme dans un cabas neuf, et on les place sous l'arbre du pressoir, pour être pressurées pendant toute la nuit. Le lendemain on les met sous des meules très-propres, et qui sont suspendues afin qu'elles ne brisent pas le noyau; et lorsqu'elles sont réduites en mare, on mêle ensemble entre les mains du sel grillé et égrugé avec d'autres

assaisonnements secs, tels que du fenugrec, du eumin, de la graine de fenouil et de l'anis d'Égypte. Au reste, il suffira de mettre une *hemina* de sel par *modius* d'olives; ensuite on versera de l'huile dessus, de peur qu'elles ne se dessèchent, attention qu'il faudra même avoir toutes les fois qu'elles paraîtront commencer à se sécher. Il n'y a point de doute que ce ne soient les olives *posiæ* qui auront le meilleur goût lorsqu'elles seront confites de cette façon, quoique leur goût ne se conservera pas plus de deux mois sans s'altérer. Il y a néanmoins d'autres espèces d'olives qui paraissent plus propres à être confites ainsi, telles que celle de Licinius et la *culmæa*, quoiqu'en général celle qui passe pour y être la plus propre de toutes soit celle que donne l'arbre de Calabre, que quelques personnes appellent petit olivier sauvage, à cause de sa ressemblance avec ce dernier arbre.

LII. C'est au commencement du mois de décembre que l'on fait communément la cueillette des olives, et c'est le temps où elle n'est ni prématurée ni tardive. En effet, c'est dans ce temps que l'on fait l'huile verte; au lieu que l'huile acerbe, appelée huile d'été, se fait plus tôt, comme l'huile mûre se fait plus tard. Mais l'huile acerbe rendant peu, il n'est pas de l'intérêt d'un chef de famille d'en faire, à moins que les olives n'aient été abattues par les mauvais temps, et qu'on ne soit dans la nécessité de les ramasser, pour empêcher qu'elles ne soient mangées par les bêtes soit domestiques soit fauves. Il est au contraire très-important d'en faire de verte, tant parce que celle-ci rend abondamment, que parce qu'elle double presque le revenu du propriétaire, à cause du prix élevé dont elle se vend. Mais si l'on est en possession de plants d'oliviers qui soient d'une étendue immense, on est forcé d'en

modo separari, sic ne spongia detergeantur olivæ, sed ita ut erunt exemptæ, massulis salis mistis in amphoram condantur, et spissamentis impositis ad usus in cellam reponantur. — Maturam olivam in stratura factam colymbadem de muria tollito, spongia tergit: deinde canna viridi scindito duobus vel tribus locis, et triduo in aceto habeto: quarto die spongia extergito, in urceum aut cabalum novum mittito substrato apio et modica ruta. Conchis deinde pleno vase olivis immittite defrutum usque ad os. Lauri turiones in hoc usu mittito, ut olivas depri-mant. Post dies viginti intere.

LII. Oliva nigra maturissima sereno cælo legitur, eaque sub umbra uno die in canis porrigitur, et quæcumque est villosa bacca, separatur. Item signi adhaerant pediculi, adimuntur, foliaque et surculi, quicumque sunt intermistî, eliguntur. Postero die diligenter cribralur, ut siquid inest stercoris separatur: deinde intrita oliva novo fisco includitur, et prelo subigitur, ut tota nocte exprimat. Postero die injicitur quam mundissimis molis suspensis, ne nucleus frangatur. Et cum est in sanpam redacta, tunc sal coctus tritusque manu permiscetur cum

cæteris aridis condimentis. Itæc autem sunt, carum, cymium, semen feniculi, anisum Ægyptium. Sal erit autem totidem heminas salis adjicere, quod sunt modii olivarum, et oleum superfundere, ne exarescat: idque fieri debet, quotiescumque videbitur assiccat. Nec du-bium est, quin optimi saporis sit, quæ ex oliva posiæ facta est. Cæterum supra duos menses sapor ejus non permanet integer. Videtur autem alia genera huic re magis esse idonea, sicut Licinæ et culmæe. Verumtamen habetur præcipua in hoc usu olea Calabrica, quam quidam propter similitudinem oleastellum vocant.

LII. Media est olivitas plerumque initium mensis Decembris. Nam et ante hoc tempus acerbum oleum conficitur, quod vocatur æstivum, et circa hunc mensem viride premitur, deinde postea maturum. Sed acerbum oleum facere patrifamilias rationibus non conducit: quoniam exiguum fluit, nisi bacca tempestatibus in terram deciderit, et necesse est eam sublegere, ne a domesticis peculibus ferisve consumatur. Viridis autem nota conticere vel maxime expedit, quoniam et satis fluit, et pretio pene duplicat domini redditum. Sed si vasta sunt oliveta,

réserver quelque partie pour faire de l'huile mûre. Quoique nous ayons déjà décrit dans le premier volume le lieu dans lequel on doit faire l'huile, nous allons cependant rappeler quelques articles que nous avions d'abord omis, afin de compléter cette matière. Il faut avoir un plancher destiné à recevoir les olives. Il est vrai que nous avons un précepte qui ordonne de les mettre jour par jour sous les meules et sous l'arbre du pressoir, à mesure qu'elles sont récoltées. Mais néanmoins, comme il arrive quelquefois que le travail des presseurs ne peut pas suffire à la quantité prodigieuse d'olives que l'on aura récoltées, il faut avoir un grenier plafonné dans lequel on les mettra, et dont le plancher sera semblable à ceux sur lesquels on pose les grains. Ce grenier doit aussi être distribué en tel nombre de cases que l'exigera la quantité d'olives que l'on aura, afin de mettre à part dans des cases particulières la cueillette de chaque jour. Il faut que le sol de ces cases soit pavé de terre ou de tuile, et qu'il aille en pente, afin que toute l'humidité s'en écoule promptement, à travers des canaux et des conduits qui y seront pratiqués, parce que la lie d'huile est très-contraire à cette liqueur, et que pour peu que l'olive y séjourne, elle gâte le goût de l'huile. C'est pourquoi, lorsqu'on aura construit ces cases de la manière que nous venons de prescrire, on posera sur leur superficie de petits soliveaux éloignés d'un demi-pied l'un de l'autre, sur lesquels on étendra des clisses de roseaux qui seront d'un tissu serré et travaillées avec soin, afin que les olives ne puissent pas passer à travers ces clisses, et que celles-ci puissent en soutenir le poids. Il faudra aussi qu'il y ait vis-à-vis ces cases, du côté par lequel s'écoulera la lie d'huile, et sous

les conduits mêmes à travers lesquels elle passera, un pavé concave ou une pierre creusée en forme de petite fosse, dans laquelle s'arrêtera toute la liqueur qui s'écoulera, de façon qu'on puisse l'y puiser. Il faudra outre cela avoir des cuves et des futaillies toutes prêtes à la maison, pour y déposer la lie d'huile de chaque espèce d'olive, soit que cette lie ait coulé naturellement et sans mélange, soit qu'elle n'ait coulé qu'après que l'olive aura été salée. En effet, l'une et l'autre de ces espèces de lie sont bonnes à différents usages. Au surplus, les meules valent mieux pour faire l'huile que le *trapète*, comme le *trapète* vaut mieux que le *canalis* et la *solea*. En effet, il est très-aise de gouverner les meules, parce qu'on peut les baisser ou les remonter, suivant la quantité d'olives qu'on aura à mettre dessous, pour éviter d'en briser les noyaux, qui altéreraient le goût de l'huile. D'un autre côté, le *trapète* fait plus d'ouvrage, et le fait avec plus de facilité que la *solea* et le *canalis*. Il y a encore une machine, nommée *tudicula* (battoir), semblable à un traîneau relevé sur le côté, qui fait assez bien la besogne; si ce n'est qu'elle est sujette à se déranger souvent, et que, si l'on y met un peu plus d'olives qu'il n'en faudrait, son mouvement s'arrête. Il n'y a cependant aucune de ces machines dont on ne puisse se servir suivant la nature et l'usage des pays, quoique la meilleure de toutes soit la meule ou même le *trapète*. Il nous a fallu donner ce détail préliminaire, avant de parler de la façon de faire l'huile. Maintenant nous y allons passer, quoique nous ayons omis de faire mention de bien des choses qu'il faut préparer avant la récolte des olives, comme on le pratique avant la vendange, telles que le bois qu'il faut tenir prêt

necesse est ut aliqua pars eorum maturo [fructui] reservetur. Locus autem in quo conciet oleum debet, etiam descriptus esse priore volumine; pauca tamen ad rem pertinentia commemoranda sunt, quæ prius omiseram. Tabulatum, quo inferatur olea, necessarium est, quamvis præceptum habeamus, ut uniuscujusque diei fructus molis et prelo statim subjiciatur. Verumtamen quia interdum immunda multitudo bacce torcularium vincit laborem, (si labor est) esse oportet pensile horreum, quo importentur fructus: idque tabulatum simile esse debet granario, et habere lacusculos tam multos, quam postulabit modus olivæ, ut separaretur et seorsum reponatur uniuscujusque diei coactura. Horum lacusculorum solum lapide vel tegulis oportet conserni, et ita celivæ fieri, ut celeriter omnis humor per canales aut fistulas deluatur. Nam est inimicissima oleo amurea, quæ si remansit in bacca, saporem olei corrumpit. Itaque cum lacus, quem admodum divinus, exstruxeris, asserculos inter se distantes semipedalibus spatii supra solum ponito, et canas diligenter spissæ textas injicito, ita ut ne baccam transmittere queant, et olive pondus possint sustinere. Juxta omnes autem lacusculos, ea parte qua deluatur amurea, sub ipsis fistulis in modum fossularum concavum pavi-

mentum, vel canalium lapideum esse oportebit, in quo consistat, et unde exhauriri possit quidquid deluxerit. Præterea lacus vel dolia preparata sub lecto habere oportebit, quæ seorsum recipiant sui cujusque generis amuream, sive quæ sincera deluxerit, sive etiam quæ saleem receperit. Nam utraque nilibus plurimis idonea est. Oleo autem conciendo molæ utiliores sunt, quam trapetum; trapetum, quam canalis et solea. Molæ quam facillimam patimur administrationem; quoniam pro magnitudine baccarum vel submitti vel etiam elevari possunt, ne nucleis, qui saporem olei vitiat, confingatur. Rursus trapetum plus operis faciliusque quam solea et canalis efficit. Est et organum erectæ tribulæ simile, quod tudicula vocatur: idque non incommode opus efficit, nisi quod frequenter vitiat, et si bacca plusculum ingesseris, impeditur. Pro conditione tamen et regionum consuetudine prædictæ machinæ exercentur. Sed et optima moliarum opus est, tum etiam trapetum. Hæc autem quam de oleo conciendo dissererem, prædixi necesse habui. Nunc ad ipsam rem veniendum est, quamquam multa omissa sunt, quæ sicut ante vendamam, ite et ante olivatum preparanda sunt, tamquam lignorum copia, quæ multo ante apportanda est, ne cum res dest-

longtemps d'avance, pour que les ouvriers ne soient pas détournés lorsqu'ils en auront besoin; telles que les échelles, les paniers, les mesures de dix *modii* et celles de trois, dans lesquelles on reçoit l'olive à mesure qu'elle est cueillie, les cabas, les cordes de chanvre et de genêt d'Espagne, les coquilles de fer avec lesquelles on puise l'huile, les couvercles des vases dans lesquels on la met, les grandes et les petites éponges, les cruches dans lesquelles on porte l'huile au dehors, les clisses de canne sur lesquelles on met l'olive, et tous les autres ustensiles qui ne me reviennent pas à la mémoire dans ce moment. Il faut donc être muni de tous ces ustensiles, et même en avoir beaucoup au delà du nécessaire, parce qu'il s'en use toujours une certaine quantité, et que le nombre en diminue à mesure qu'on s'en sert; d'autant que, si un seul vient à manquer au moment où l'on aura besoin, l'ouvrage se trouvera interrompu. Mais je vais poursuivre l'objet que j'ai promis de traiter. Dès que les olives auront commencé à tourner, et qu'il s'en trouvera déjà quelques-unes de noires parmi les plus grand nombre de blanches, il faudra les cueillir à la main par un temps sec, après avoir étendu sous les arbres des clisses ou des roseaux; puis les cribler et les nettoyer. Quand elles auront été nettoyées avec soin, on les portera aussitôt au pressoir, et on les enfermera, avant qu'elles rendent leur huile, dans des cabas neufs que l'on mettra sous l'arbre du pressoir, de façon qu'elles n'y soient pressurées que le moins que faire se pourra. Ensuite, quand on aura relevé l'arbre du pressoir, il faudra les ramollir en répandant dessus deux *sextarii* de sel qui n'ait reçu aucun apprêt par *molius* de fruit, et en exprimer le marc à l'aide de réglets, si c'est la coutume du pays, ou du moins à l'aide de cabas neufs dans lesquels on les renfermera.

Ensuite celui qui est chargé de survider l'huile puisera aussitôt celle qui aura coulé la première dans le bassin (lequel bassin doit être rond, parce qu'étant de cette forme il est préférable à un vase de plomb carré ou à un bassin de briques à plusieurs fonds), et il la versera dans des bassins de terre cuite préparés pour la recevoir. Au reste, il faudra avoir dans le cellier à huile trois ordres de bassins, dont le premier servira à recevoir l'huile de la première qualité, c'est-à-dire celle du premier pressurage; l'autre servira à recevoir celle du second pressurage, et le dernier celle du troisième, parce qu'il est très-intéressant de ne pas confondre le second pressurage et encore moins le troisième avec le premier, attendu que l'huile qui coule comme une lessive, et sans un grand travail, de l'arbre du pressoir, est d'un bien meilleur goût que toutes les autres. Lorsqu'ensuite l'huile se sera reposée quelque temps dans les premiers bassins, il faudra que celui qui est chargé de la survider l'éclaircisse en la survidant d'abord dans les seconds bassins, et ensuite dans les suivants jusqu'aux derniers. Car plus on lui donnera d'air en la transvasant à différentes fois, et pour ainsi dire en la tourmentant, plus elle deviendra liquide, et moins elle sera chargée de lie. Il suffira néanmoins que chacun des trois ordres soit composé de trente bassins, à moins que les plants d'oliviers que l'on aura soient si considérables, qu'ils en demandent une plus grande quantité. Si le froid vient à congeler l'huile avec sa lie, il faudra sans contredit employer un peu plus de sel grillé que nous n'en avons exigé, parce que c'est le moyen de dissoudre l'huile et d'en séparer tout ce qui l'altère; d'autant qu'il n'y a pas lieu de craindre qu'elle devienne salée, puisque, telle quantité de sel qu'on y mette, elle n'en contracte jamais le goût. Il arrive quelquefois,

deraverit, operae avocentur; tum scalae, corbulae, decemmodiae, trimodiae saloriae, quibus destrieta bacca suscipitur, fisci, funes cannabini, spatulae, conchae ferreae, quibus depletur oleum, percula, quibus vasa olearia conteguntur, spongiae majores et minores, urei, quibus oleum progeritur, cauae, tegetes, quibus oliva excipitur, et signa sunt alia, quae nunc memoriam meam refugunt. Haec omnia multo plura esse debent: quoniam in usu deperunt, et quancora fiunt; quorum siquid suo tempore defuerit, opus intermittitur. Sed jam quod pollicitus sum exequar. Cum primum baccae variare coeperint, et jam quaedam nigrae fuerint, plures tamen albae, sereno culo manibus destringi olivam oportebit, et substratis tegetibus aut cannis cribrari et purgari. Tum diligenter emundatam protinus in torcular deferri, et integram in fisis novis includi, prelisque subjici, ut quantum possit palpis exprimat. Postea resolutis corticulis et emollitis debeluit, adjectis binis sextariis integri salis in singulos modios. (et) aut regulis, si consuetudo erit regionis, aut certe novis fisis sampsae exprimi. Quod deinde primum deluxerit in rotundum labrum

(nam id melius est, quam plumbeum quadratum, vel structile gemellar) protinus capulator depleat, et in utriusque labra huic usui paraparata defundat. Sint autem in cella olearia tres laborum ordines, ut unus prime notae, id est primae pressurae oleum recipiat, alter secundae, tertius tertiae. Nam plurimum refert non miscere iteratione, multoque minus tertiationem cum prima pressura: quoniam longe melioris saporis est, quod minore vi preli, quasi livivum deluxerit. Cum deinde paululum in labris primis constiterit oleum, eliquare id capulator in secunda labra debet, et deinde in sequentia usque ad ultima. Nam quanto saepius translatione ipsa ventilatur, et quasi exerecet, tanto fit liquidius, et amurca liberatur. Sat erit autem in singulis ordinibus tricena componi labra, nisi sit vasta fuerint oliveta, et majorem numerum desideraverint. Quod si frigoribus oleum cum amurca congelabitur, plusculo sale cocto utique utendum erit. Ea res resolvit oleum, et separat ab omni vitio. Neque verendum est, ne salum fiat. Nam quantumcumque adjeceris salis, nihilominus saporem non recipit oleum. Solet autem ne sic



lorsqu'il survient de très-grands froids, que cette pratique même ne suffit pas pour la dissoudre. On grille alors du nitre, et, après l'avoir broyé, on en saupoudre les olives et on les en nourrit bien, afin qu'il parvienne à liquéfier la lie. Beaucoup de personnes, qui cependant passent pour faire l'huile avec soin, ne mettent jamais l'olive sous l'arbre du pressoir avant qu'elle ait rendu un peu d'huile d'elle-même, parce qu'elles s'imaginent qu'il s'en perd toujours alors quelque peu, attendu que, lorsque l'arbre du pressoir vient à peser dessus, la lie d'huile n'est pas la seule liqueur qui s'en écoule, puisqu'elle entraîne infailliblement avec elle un peu de liqueur grasse. Mais voici un précepte général que j'ai à donner : c'est de ne point laisser pénétrer de fumée dans le pressoir tant que l'on y fera de l'huile verte, comme de n'y point souffrir de suie, non plus que dans le cellier à huile, parce que ce sont deux choses très-contraires à ce genre de travail : aussi les plus habiles huiliers ne permettent-ils qu'avec peine de faire l'huile à la lumière d'une lampe. C'est pourquoi il faut que le pressoir et le cellier à huile soient placés du côté du ciel qui sera le moins exposé aux vents, parce que la vapeur du feu qu'on serait alors obligé d'y faire serait très-nuisible. Il ne faut pas se contenter de s'occuper du soin des futailles et des cruches dans lesquelles on doit mettre l'huile au temps seulement où l'on y est forcé par la récolte ; mais la métayere doit, dès que les vases ont été vidés par le marchand, s'appliquer à enlever aussitôt les immondices ou la lie d'huile qui peuvent y être restées au fond. Elle ne doit pas cependant employer à cet effet une lessive très-chaude, de peur que la cire ne se détache des vases ; mais elle doit les essuyer à différentes reprises, puis les froter légèrement avec la main à l'eau tiède,

et les essuyer souvent avec une éponge pour en sécher toute l'humidité. Quelques personnes de-layent dans de l'eau de la terre à potier, pour en faire une espèce de lie liquide ; et après avoir lavé les vases, elles les enduisent à l'intérieur de cette espèce de liqueur et les laissent sécher ; puis elles les lavent avec de l'eau pure lorsqu'elles en ont besoin. D'autres les lavent d'abord avec de la lie d'huile et ensuite avec de l'eau, et les font sécher ; après quoi elles examinent si ces vases n'ont pas besoin d'être enduits de cire nouvelle. Car les anciens prétendaient qu'il fallait enduire les vases de cire au bout de six récoltes d'olives à peu près, quoique je ne conçoive pas comment cela pourrait se faire. En effet, si des vases neufs reçoivent aisément la cire liquide lorsqu'on les a fait chauffer, je pense que d'anciens vases n'admettent pas une seconde fois la cire (l'enduit de cire), à cause du suc huileux dont ils sont impregnés. Au reste, les agriculteurs de nos jours ont même rejeté le premier enduit de cire, et ils ont pensé qu'il était plus à propos de laver les vases neufs avec de la gomme liquide, et de les parfumer de cire blanche lorsqu'ils seraient secs, pour les empêcher de contracter de la moisissure. Ils estiment aussi qu'il ne faut pas moins répéter cette fumigation à l'égard des vieux vases qu'à l'égard des neufs, toutes les fois qu'on les soigne dans la vue d'y mettre de l'huile nouvelle. Il se trouve bien des personnes qui, après avoir enduit une première fois d'une gomme épaisse les futailles ou les cruches neuves, se contentent pour toujours de cet unique enduit, parce qu'effectivement un vase de terre cuite qui a été une fois imbibé d'huile n'admet pas un second enduit de gomme, attendu que la graisse de l'huile ne s'accommode pas d'une matière d'une nature telle que celle de la gomme. Après le mois de de-

quidem resolvī, cum majora frigora incesserint : itaque nitrum torretur, et contritum inspergitur, et commiscetur ; ea res eligit amurcam. Quādam quāvis diligentes olearii bacam integram probo non subjiciunt, quod existimant aliquid olei deperire. Nam cum proli potius accipit, non sola exprimitur amurca, sed et aliquid serum pinguitudinis attrahit. Illud autem in totum percipiendum habeo, ut neque fumus neque fuligo, quando vix oleum conficitur, in torcular admittatur, aut in cellam oleariam. Nam est utraque res inimica huic rei ; peritissimique olearii vix patiuntur ad unum lucernam opus fieri. Quapropter ad eum statum celi et torcular et cella olearia constituenda est, qui maxime a frigidis ventis aversus est, ut quam minime vapor reus desideretur. Dolia autem et serice, in quibus oleum reponitur, non tantum eo tempore curanda sunt, cum fructus necessitas cogit, sed ubi fuerint a mercatore vacuata, confestim villica debet adhibere curam, ut si quæ feces aut amurca in fundis vasorum subsederint, statim emundentur, et non calidissima lixivā, ne vasa ceram remittant, semel atque iterum eluantur : deinde aqua tepida leviter manibus defricentur, et sapis-

eluantur, atque ita spongia omnis humor assicetur. Sunt qui cretam figuram in modum Equisæ fecis aqua resolvant, et cum vasa laverint, hoc quæsi jure intrinsece oblinant, et patiuntur aretere : postea cum res exigit, pura eluunt aqua. Nonnulli prius amurca, dein le aqua vasa perlavunt, et assicant. Tum considerant, nunquid etiam novam dolia desiderent. Nam fere sexta quaque olivitate cetati oportere antiqui dixerunt. Quod hinc posse non intelligi. Nam quemadmodum nova vasa si calidant, liquida etiam facile recipiunt, sic vetera non credibilem propter olei superfluum ceram pati. Quam tamen et ipsam cerarum nostrorum temporum agnoscere repudiaverunt, existimaveruntque satius esse nova dolia liquida omni perluere, sicutaque sustingente alba cera, ne pulverem aut malum odorem capiant. Liqueque sulfationem semper faciendam judicant quotiescumque vel nova vel vetera vasa eluantur, et oleo novo preparantur. Multa enim semel nova dolia vel seras crassa gromi hiberni, una in periculum gummitione contenti sunt. Et si nec semel oleum testa combuit, alteram gummitiōnem non recipit. Resquit enim olei pinguitudo talem materiam, quales est

cembre il faudra cueillir l'olive vers les calendes de janvier de la manière que nous avons détaillée ci-dessus, et en extraire aussitôt l'huile, parce que, si on la laissait sur le plancher, elle ne tarderait pas à s'échauffer; d'autant que pendant les pluies d'hiver elle engendre plus de lie qu'en aucun autre temps, et que cette lie est très-contraire à ce genre d'opération. Il faut donc prendre garde de se réduire à la nécessité d'en faire de l'huile à manger qui ne serait bonne que pour les gens. Il n'y a qu'un seul moyen d'éviter cet inconvénient; ce moyen consiste à faire écacher l'olive et à la pressurer dès qu'elle est arrivée des champs, après l'avoir traitée de la manière que nous avons prescrite ci-dessus. La plus grande partie des agriculteurs s'était imaginé qu'en déposant l'olive à la maison, l'huile augmentait sur le plancher; mais ce système est aussi faux qu'il est faux que le blé croisse dans l'aire; et voici comme Porcius Caton l'Ancien réfute cette erreur. Il assure que l'olive se flétrit sur un plancher, et qu'elle s'y rattachise; mais que lorsqu'un paysan a porté à la maison la mesure d'une pressurée, et qu'il veut la mettre sous les meules plusieurs jours après, comme il a oublié la quantité qu'il en avait apportée d'abord, il supplée ce qui manque à la pressurée en puisant dans les autres tas particuliers qu'il avait faits de même; d'où il arrive que l'olive qu'il avait laissée sur le plancher lui semble rendre plus d'huile que l'olive nouvelle, quoique dans la réalité il en ait employé beaucoup plus de *modii* qu'il ne se l'était imaginé. Au reste, quand ce système serait très-fondé, il y aurait toujours plus de profit à faire sur le prix de l'huile verte, qui se vend toujours très-cher, que sur l'augmentation du fruit. Aussi Caton a-t-il dit que, tel surcroît de poids ou de mesure que l'on suppose du côté de

l'huile, on trouvera toujours une perte réelle plutôt qu'un profit véritable, si l'on veut suppléer la quantité d'olives qu'on a été obligé d'ajouter pour compléter la pressurée. Ainsi nous ne devons pas balancer à écacher l'olive et à la mettre sous l'arbre du pressoir, au premier moment qu'elle aura été cueillie. Je conviens néanmoins qu'il faut aussi faire de l'huile à manger pour les gens; mais les olives qui sont tombées parce qu'elles étaient mangées des vers, ou celles que les mauvais temps ou les pluies ont jetées dans la boue, servent de ressource en cette occasion. A cet effet on fait chauffer de l'eau dans un chaudron pour laver ces olives, qui sont malpropres : il ne faut pas cependant employer dans ce cas de l'eau très-bouillante; il suffit qu'elle soit modérément chaude, si l'on veut que l'huile ait un goût plus supportable; parce que si on laissait cuire l'olive, l'huile contracterait dès lors le goût des vers, et des autres impuretés qu'elle renfermerait en elle-même. Au reste, lorsque les olives auront été lavées, il faudra, pour le surplus, se comporter de la manière que nous avons prescrite ci-dessus. Mais il ne faudra pas se servir des mêmes cabas pour le pressurage de la bonne huile et de celle que doivent manger les gens : l'on se servira de vieux cabas pour l'olive qui sera tombée d'elle-même, au lieu qu'on réservera les neufs pour l'huile ordinaire. Il faut aussi, dès qu'une pressurée est achevée, ne pas manquer de laver sur-le-champ les cabas deux ou trois fois dans de l'eau très-bouillante, et de les plonger ensuite dans de l'eau courante, si l'on en a, en les couvrant de pierres qui les retiennent au fond de l'eau par leur poids. Si l'on n'a pas de rivière à sa portée, on les fera tremper dans une marre ou dans un réservoir d'eau très-pure; ensuite on les battra

gummis. — Post mensem Decembrem circa calendas Januarias eadem ratione, qua superius, distringenda erit olea, et statim exprimenda. Nam si reposita in tabulatum fuerit, celeriter concrescet : quoniam hiemalibus pluviis amittitque plus concepti, qua est contraria huic rei. Cavendum est utique, ne fiat oleum cibarium. Quod uno modo vitari poterit, si protinus illata de agro bacca commolta et expressa erit, qua sic administrata fuerit, ut supra diximus. Plerique agricolarum crediderunt, si sub tecto bacca deponatur, oleum in tabulato grandescere : quod tum falsum est, quam in area frumenta crescere; idque mendacium vetus ille Porcius Cato sic refellit. Ait enim in tabulato corrigari olivam, minoremque fieri. Propter quod cum facti unius mensuram rusticus sub tecto reposerit, et post multos dies eam molere voluerit, oblitus prioris mensura quam intulerat, ex alio aervo similiter deposito quantumcumque mensurae defuit supplet, eoque facto videtur plus olei requiri, quam recens bacca reddere, cum longe plures modios acceperit. Atamen ut maxime id verum esset, nihilominus ex pretio viridis olei plus quam multitudine mali nummorum contrahitur.

Sed et Cato dixit : Et sic quidem quicquam ponderis aut mensura oleo accedit, si portiones velis in factum adjecta bacce computare. [Non proventum, sed detrimentum senties.] Quapropter dubitare non debemus lectam olivam primo quoque tempore commolere, preloque subijcere. Nec igitur etiam cibarium oleum esse faciendum. Nam ubi vel exesa vermiculis oliva decidit, vel tempestatibus et pluviis in lotum deluxit, ad præsidium aque calidae decurrit, atenuumque calefieri debet, ut immunda bacca eluantur. Sed id non ferventissima fieri oportet, verum modice calida, quo commodior gustus olei fiat : nam si excoctus est, etiam vermiculorum cateranumque immunditiarum saporem trahit. Sed cum fuerit oliva elota, reliqua, sicut supra precepimus, fieri debebunt. Fideis autem non iisdem probum et cibarium oleum premi oportebit. Nam veteres ad caducam olivam, novi autem ordinario aptari oleo, semperque cum expresserint facta, statim ferventissima debent aqua bis aut ter elui : deinde si sit profluent, impositis lapidibus, ut pondere pressi detineantur, immergi : vel si nec flumen est, in lacu, aut in piscina quam purissime aque macerari, et postea virgis

de verges, afin d'en expulser les immondices et la lie; après quoi on les lavera encore une seconde fois, puis on les fera sécher.

LIII. Quoique ce ne soit pas dans ce temps-ci que l'on fait l'huile *gleucina* (huile vierge), j'ai cependant remis à en parler dans cette partie de ce volume, pour ne pas interrompre mal à propos l'exposition des recettes pour frelater les vins, en y insérant la façon de faire cette huile. La voici donc. Il faut préparer un grand vase à mettre l'huile, qui n'ait pas encore servi, ou du moins qui soit très-solide, dans lequel on versera ensuite, pendant la vendange, soixante *sextarii* de moût excellent et très-nouveau, avec quatre-vingts livres d'huile; après quoi on en enfermera, dans un petit filet de jone ou de lin, des aromates qui ne soient ni criblés ni même broyés bien menues, mais simplement concassés légèrement; et on les enfoncera à l'aide d'un caillou peu pesant dans ce mélange d'huile et de moût. Voici quels seront les aromates qu'on emploiera en cette occasion, et les proportions qu'on suivra en les employant. On prendra du calamus, du jone odorant, du cardamome, du baume de Judée, de l'écorce de palmier, du fenugrec qui aura été macéré dans de vieux vin, puis séché et même grillé, de la racine de jone, ainsi que de l'iris grec, de l'iris d'Égypte; le tout par parties égales consistant en une livre et un *quadrans* de chacun; et on plongera ces aromates dans une *metreta*, après les avoir enfermés, comme nous l'avons dit, dans un petit filet; puis on la bouchera. Au bout de sept ou de neuf jours, on ôtera avec la main la lie ou les impuretés qui pourront s'être attachées d'elles-mêmes au col de la *metreta*, et on l'essuiera. Ensuite on passera l'huile, et on la servira dans de nouveaux vases; après quoi

on retirera le petit filet, et on broiera très-finement les aromates dans un mortier. Lorsqu'ils seront broyés, on les remettra dans la même *metreta*, et on y versera autant d'huile que la première fois; puis on la bouchera et on l'exposera au soleil. Sept jours après on videra l'huile, et on transvasera le moût dans un baril poissé. Ce qui en restera pourra servir de remède aux bœufs qui seront malades, ainsi qu'aux autres bestiaux, si on le leur fait boire. Pour l'huile qu'on aura mise en second lieu dans la *metreta*, et qui sera d'une odeur agréable, ceux qui seront tourmentés par des maladies de nerfs pourront s'en frotter tous les jours.

LIV. Manière de faire l'huile dont on se sert pour les parfums. Avant que l'olive noircisse, et des qu'elle aura commencé à perdre sa couleur, sans cependant qu'elle soit encore tournée tout à fait, cueillez-la à la main, en choisissant de préférence celle de Licinius, si vous en avez, ou, à son défaut, la *regia*; et dans le cas où vous n'auriez pas même de cette dernière, la *Culminia*, et après l'avoir nettoyée, mettez-la sur-le-champ telle qu'elle est sous l'arbre du pressoir, et exprimez-en la lie. Ensuite broyez-la avec une meule suspendue, et renfermez-la soit entre des réglots, soit dans un cabas neuf, pour la remettre sous l'arbre du pressoir, où vous la pressurez tant soit peu, sans cependant faire agir les leviers, mais en vous en tenant pour cela au seul poids de l'arbre. Lorsqu'il aura coulé de l'huile de cette manière, celui dont la fonction est de la servir la séparera aussitôt de la lie, et la transvasera avec attention dans différents bassins, jusqu'à ce qu'elle soit éclaircie. Le surplus de l'huile que l'on exprimera ensuite des olives pourra servir de nourriture, soit qu'on veuille la manger

verberari, ut sordes fecesque decidant, et iterum elui, siccarique.

LIII. Quamvis non erat hujus temporis olei gleucini compositio, tamen hinc parti voluminis reservata est: ne parum opportune vinum conditionibus interpingeretur. Hac autem ratione confici debet. Vas olearium quam maximum, et aut novum aut certe bene solidum preparari oportet: deinde per vindemiam mustum quam optimi generis et quam recentissimi sextarios sexaginta cum olei pondo octoginta in id confundi: tum aromata non cribrata, sed ne minute quidem confusa, verum leviter confecta in reticulum juncum aut lineum adjuici, et ita cum saxi pondusculo in olei atque musti partem demitti. Sunt autem ista portulicibus pensata, quas infra subjicimus, calami, scheni, cardamomi, xyloalsami, corticis de palmo, feni Graeci veteri vino macerati et postea siccati atque etiam torrefacti, junci radices, tum etiam indides Graecae, nec minus anisi Aegyptii pari pondere, id est, uniuscujusque libram et quadrantem, ut supra diximus, reticulo in lusa demittito, et metretam linito. Post septimum diem aut nonum apertae metretae siquid feris aut spurcitiae faecibus inhaerebit, manu eximito, et detergit: deinde oleum eliquato,

novisque vasis recondito. Mox reticulum eximito, et aromata in pila quam mandissime contundito, et itaque meandem metretam reponito, et tantundem olei quantum prius infundito, et oburato, in sole ponito. Post septimum diem oleum depleto, et quod reliquum est musti picato eadem recondito. Nam id si non exacerit medicamentum, dabitur potandum imbecillis bulbus et cetero pecori. Oleum autem secundarium non insuavis quoddam unguentum parare poterit dolore nervorum laborantibus.

LIV. Oleum ad unguenta sic facito. Ante quam oliva nigrescat, cum primum decolorari coeperit, nec tamen adhuc varia fuerit, maxime Licinium, si erit: si minus, regiam; si nec haec fuerit, tunc Culminia bacram manu stringito, et statim purgatam prelo integram subijcto, et amurcam exprimito: deinde suspensa mola olivam frangito, eamque vel in regulas, vel in novo fisco adjecto, subjectaeque prelo sic premato, ne vasa intorqueas, sed tantum ipsius preli pondere quantumcumque exprimi poterit. Deinde cum sic fluxerit, protinus capulorum amurcae separet, et diligenter seorsum in nova labra transferat, quousque eliquet. Reliquum olei, quod postea fuerit ex-

seule, soit qu'on veuille la mêler avec des huiles d'une autre qualité.

LV. Nous avons assez parlé jusqu'ici de l'huile : passons à des objets moins importants. Tel animal qu'on veut tuer, il faut l'empêcher de boire la veille, et surtout le pore, afin que sa chair soit plus sèche ; parce que, si on le laissait boire, le salé qu'on en ferait serait plus humide. On le tuera donc dans un moment où il soit altéré ; après quoi on le désossera bien, parce que c'est le moyen que le salé soit mieux fait et de plus longue garde. Lorsqu'il sera désossé, on le salera soigneusement avec du sel grillé, qui ne soit pas cependant trop menu ; il suffira même qu'il soit broyé avec une meule suspendue : on en saupoudrera surtout copieusement les parties du corps qu'on n'aura point désossées ; et après avoir arrangé sur un plancher les quartiers ou les petites pièces de chair, on les chargera de poids considérables, pour leur faire jeter leur humidité superflue. Le troisième jour on retirera les poids, et on frottera exactement le salé entre les mains ; et lorsqu'on voudra le remettre sur le plancher, on le saupoudrera auparavant de sel égrugé bien menu : on ne laissera pas passer un seul jour sans le frotter entre les mains, jusqu'à ce qu'il soit à son point. Si le temps a été beau pendant les jours qu'on l'aura frotté, on ne le laissera dans le sel que l'espace de neuf jours ; au lieu que si le temps a été nébuleux, ou qu'il ait plu, il ne faudra le porter que le onzième ou le douzième jour au réservoir, où on le lavera soigneusement avec de l'eau douce, après avoir secoué le sel de façon qu'il n'en reste aucune trace ; et on fera sécher pour le suspendre ensuite au garde-manger, dans un endroit où il parvienne un peu de fu-

mée, afin que le peu d'humidité qui pourra s'y trouver encore achève de se sécher. Le temps le plus commode pour faire le salé, c'est pendant le solstice d'hiver ou même au mois de février, avant les ides, quand la lune sera dans son déclin. Voici une autre façon de saler la viande, que l'on peut mettre en usage, même dans les lieux chauds, en quelque temps de l'année que ce soit. Après qu'on aura empêché les pores de boire pendant une journée, on les tuera le lendemain, et on les pelera, soit avec de l'eau bouillante, soit à une flamme de menu bois (car on peut le faire de l'une ou l'autre manière), et l'on coupera leur chair en plusieurs morceaux d'une livre chacun ; après quoi on mettra dans une cruche une couche de sel grillé, mais qui ne soit que légèrement égrugé (comme nous l'avons dit ci-dessus) : ensuite on y arrangera tous les morceaux en les serrant les uns auprès des autres, et on fera alternativement plusieurs couches de sel et de morceaux de viande. Lorsqu'on sera parvenu au col de la cruche, on achèvera de la remplir de sel, et on y enfoncera la viande avec des poids dont on la chargera : cette viande se conservera toujours tant qu'on la laissera dans sa saumure, comme du poisson salé.

LVI. Choisissez les raves qui seront les plus rondes ; essayez-les si elles sont bourbeuses, et pelez-les avec un couteau ; ensuite fendez-les en sautoir (suivant l'usage des confiseurs) avec un instrument de fer fait en forme de croissant, en évitant néanmoins de conduire ces fentes jusqu'en bas. Répandez ensuite entre ces fentes du sel qui ne soit pas trop menu, et arrangez les raves dans un bassin ou dans une cruche ; puis, après les avoir saupoudrées d'une qualité de sel un peu

pressum, poterit ad escam vel cum alia nota mistum vel per se approbari.

LV. Lactenus de oleo dixisse abunde est ; nunc ad miora redeamus. De suicidia et salsura facienda. Omne pecus et præcipue suum pridie quam occidatur, potione prohiberi oportet, quo sit caro siccor. Nam si liberit, plus humoris salsura habet. Ergo sitientem cum occideris, bene exossato : nam ea res minus vitiosam, et magis durabilem salsuram facit. Deinde cum exossaveris, cotto sale nec minimum minuto, sed suspensa mola infraacto diligenter subito, et maxime in eas partes, quibus ossa relictæ sunt, largum salem infundito, compositisque supra tabulatam tegoribus aut frustis vasta pondera imponito, ut exsanietur. Tertio die pondera removelto, et manibus diligenter salsuram fricato ; eamque cum voles reponere, minimo et trito sale aspergito, atque ita reponito : nec desieris ejus quotidie salsuram fricare, donec matura sit. Quod si serentias fuerit iis diebus, quibus perfricatur caro, patieris eam sale conspersam esse novem diebus : at si nubilum aut pluvie, undecima vel duodecima die ad lacum salsuram deferri oportebit, et salem prius exenti, deinde aqua dulci diligenter elui, necibi sal induereat, et paululum assiccatum in carnario suspendi, quo

medius funnis perveniat qui, siquid humoris adhuc, continetur, siccare cum possit. Hæc salsura luna decrescere maxime per brumam, sed etiam mense Februario aut idus commode fiet. Est et alia salsura, quæ etiam locis calidis omni tempore anni potest usurpari [ quæ talis est ]. Cum ab aqua pridie carnis prohibita sunt, postero die macerant, et vel aqua candente, vel ex tenuibus liquis flammula facta glabrantur, (nam utroque modo pili detrahuntur) caro in libraria frusta conditur : deinde in seria substeruntur sal coctus, sed modice (ut supra diximus) infraactus : deinde offula carnis spisse componuntur, et alternis sal ingeritur. Sed cum ad lauces serie perventum est, sale reliqua pars repletur, et impositis ponderibus in vas comprimitur : eaque caro semper conservatur, et tanquam salsamentum in muria sua permanet.

LVI. Rapa et napos quomodo condas. Rapa quam rotundissima sumito, eaque, si sunt lutosæ, detergito, et summam cutoem novacula decerpito : deinde (sicut consueverunt salgamarii) decussatum fermento luto incidito. Sed caveto, ne usque ad imam præcidas rapa. Tum salem inter incisuras raporum non minimum minutum aspergito, et rapa in alveo aut seria componito, et sale plusculo aspersa triduo sinito, dum exulent. Post

plus forte, laissez-les rendre leur eau pendant trois jours. Au bout du troisième jour, goûtez le milieu de leur filament, pour voir si elles ont bien pris le sel. Lorsque vous jugerez qu'elles l'auront suffisamment pris, vous les retirerez toutes de la cruche et vous les laverez dans leur propre eau; ou si elles n'en ont pas rendu beaucoup, vous y ajouterez de la saumure forte, dans laquelle vous les laverez. Ensuite vous les arrangerez dans un mannequin d'osier carré dont le tissu ne soit pas trop serré, mais qui soit cependant fait solidement, et avec de gros brins d'osier; après quoi vous mettrez par-dessus une planche qui y sera adaptée de façon que les raves puissent être enfoncées à l'aide de cette planche jusqu'au fond du mannequin, si le cas l'exige. Lorsque cette planche sera ainsi adaptée au mannequin, vous la chargerez de poids considérables, et vous laisserez sécher les raves pendant un jour et une nuit. Après quoi vous les arrangerez dans une futaile soit de terre cuite poissée, soit de verre, et vous verserez dessus de la moutarde et du vinaigre, de façon qu'elles en soient recouvertes. On pourra aussi confire des navets comme des raves, et dans le même jus; avec cette différence qu'on ne les coupera qu'au cas qu'ils soient trop gros. Au reste, il faut avoir soin de confire ces deux sortes de racines avant qu'elles montent en tiges ou en graine, et dans le temps où elles seront encore tendres. Jetez dans un vase de petits navets entiers, ou de grands coupés en trois ou quatre troncçons, et versez du vinaigre par-dessus, en y ajoutant un *sextarius* de sel grillé par *conjungis* de vinaigre, et vous pourrez en faire usage au bout de trente jours.

LVI. Nettoyez avec soin de la graine de moutarde, et criblez-la; ensuite lavez-la dans de l'eau froide, et, après qu'elle aura été bien lavée,

laissez-la dans l'eau pendant deux heures. Ensuite videz l'eau; et après avoir exprimé cette graine entre vos mains, jetez-la dans un mortier neuf ou qui soit bien nettoyez, et broyez-la avec des pilons. Lorsqu'elle sera broyée, ramassez toute la bouillie qui en résultera au milieu du mortier, et aplatissez-la avec la paume de la main. Quand elle sera aplatie, faites-y plusieurs trous, et mettez dessus quelques charbons ardents sur lesquels vous verserez de l'eau nitrée, afin que cette bouillie jette toute son amertume et sa moisissure; après quoi vous soulèverez aussitôt le mortier, afin que toute l'humidité s'en coule. Quand cela sera fait, vous verserez sur cette moutarde du vinaigre bien mordant, et vous la remuerez avec le pilon, puis vous la presserez. Cette moutarde sera très-bonne pour confire les raves. Au reste, si vous la voulez préparer à l'usage de la table, lorsque vous lui aurez fait jeter son amertume, vous y mettrez des pigons très-nouveaux et des amandes que vous broierez avec soin, en y versant du vinaigre par-dessus. Pour le surplus, vous suivrez la méthode que je viens de prescrire. Non-seulement cette moutarde sera d'un bon usage pour les saucées, mais elle sera encore belle à l'œil, puisqu'elle sera d'une blancheur singulière quand elle aura été faite avec attention.

LVIII. Avant que le *maceron* monte en tige, arrachez-en la racine au mois de janvier, ou même au mois de février, et frottez-la bien afin qu'il n'y reste point de terre, puis faites-la confire dans du vinaigre et du sel; ensuite vous la retirerez de ce jus au bout de trente jours; vous la pelerez, et vous en jetterez l'écorce. Quant à la moelle qui restera, vous la couperez par tronçons, que vous mettrez dans un flacon de verre ou dans un flacon neuf de terre cuite, en y ajoutant

*tertiana diem mediam blattam rapi gustato, si receperit salem. Deinde cum videtur satis receperisse, exemptis omnibus, singula suo sili jure eluto: vel si non multum liquoris fuerit, muriam dum adjecto, et ita eluto: et postea in quadratam cristam vimineam, quæ neque spissæ, solide tamen et crassæ viminibus contexta sit, rapa compoñito: deinde sic apertam tabulam superposito, ut usque ad fundum, si res exigit, intra cristam deprimi possit. Cum autem eam tabulam sic aptaveris: gravia pondera superposito, et sinito nec te tota, et uno die siccat. Tum in dolio picato fictili, vel in vitreo compoñito, et sic infundito sinapi et aceto, ut a jure congelantur. Napi quoque, sed integri, si minuti sunt, maiores autem insecti, eodem jure, quo rapa condiri possunt: sed curandum est, ut hæc utraque antequam eandem agant et cynam faciant, dum sunt tenera, componantur. - Napis minulos integros, aut rursus amplius in tres aut quatuor partes divisos in vas compoñito, et aceto infundito, salis quoque octi unum sextarium in congiunt aceti adjecto. Post trigesimum diem nil poteris.*

LXII. Sinapi sinapi diligenter purgato, et cribato

deinde aqua frigida eluto, et cum fuerit bene lotum, dualis horis in aqua sinito. Postea tollito, et unguibus expressum in mortarium novum aut bene emundatum conjicito, et pistillis conferto. Cum contritum fuerit, totum intantum ad medium mortarium contrahito, et compoñito manu plana. Deinde cum compresseris, scarificato, et impositis pondeis carbonibus vivis aquam intantum suffundito, ut omnem humiditatem ejus et pallorem exsudet. Deinde statim mortarium erigito, ut omnis humor eliquetur. Post hoc album aceto acim adjecto, et pistillo permisceto, colatoque. Hoc jus ad rapa condicenda optime facit. Ceterum si velis ad usum conviviorum præparare, cum exsuvieris sinapi, nucleos pinos quam recentiores et amygdalam adjecto, diligenterque conferto infuso aceto. Cetera, ut supra dixi, facito. Hoc sinapi ad emundanda non solum idoneo, sed etiam specioso atteris: nam est candoris eximii, si sit turiose tactum.

LXIII. Prinsupum olustratum colicolum agat, radicem ejus erigito mense Januarii vel etiam Februarii, et diligenter delicato, nequid terreni habent, et in aceto et sale compoñito: deinde post diem trigesimum exanimato, et

un jus composé de la manière suivante : Prenez de la menthe, du raisin séché au soleil, et un peu d'oignon sec ; broyez le tout avec du blé grillé et un peu de miel ; après quoi vous y mêlerez deux parties de vin cuit jusqu'à diminution des deux tiers ou de moitié, et une partie de vinaigre ; et vous verserez cette composition dans le même flacon, et vous boucherez et que vous envelopperez d'une peau. Lorsqu'ensuite vous voudrez en faire usage, vous tirerez des tronçons de ces petites racines avec leur jus, et vous y ajouterez de l'huile. Vous pourrez confire dans le même temps la racine de chervi de la manière que nous venons de prescrire : mais, lorsque vous en voudrez faire usage, vous la retirerez du flacon, et vous verserez dessus de l'oxymel avec un peu d'huile.

LIX. Mettez dans un mortier de la sarriette, de la menthe, de la rue, de la coriandre, de l'ache, du poireau qu'on coupe à différentes reprises, ou, à son défaut, de l'oignon vert, des feuilles de laitue et de roquette, du thym vert ou de la cataire, avec du pouliot vert, du fromage nouvellement fait et du fromage salé : broyez tous ces ingrédients ensemble en y mêlant un peu de vinaigre épicé, et mettez-les dans un petit plat, puis vous y verserez de l'huile par-dessus. Quand vous aurez broyé les plantes vertes que nous venons d'indiquer, vous écraserez ce que vous jugerez suffisant de noix épiluchées, en y mêlant un peu de vinaigre épicé, et vous verserez de l'huile par-dessus. Vous broierez du sésame légèrement grillé avec les mêmes plantes vertes. Vous y mettrez aussi un peu de vinaigre épicé, sur lequel vous verserez de l'huile. Vous pilerez du fromage

de Gaule ou de telle autre espèce de fromage que vous voudrez, après l'avoir coupé en petits morceaux, et vous mêlerez avec ces ingrédients des pignons, si vous en avez abondamment ; sinon des avelines grillées qui auront été préalablement pelées, ou des amandes, et vous ajouterez un peu de vinaigre épicé ; puis vous brouillerez tout ce mélange, et vous verserez de l'huile dessus. Si vous n'avez pas d'assaisonnements verts, vous broierez avec le fromage, soit du pouliot sec, soit du thym, de l'origan ou de la sarriette sèche, et vous y ajouterez du vinaigre épicé et de l'huile. On peut cependant se contenter de mêler avec le fromage une seule de ces plantes sèches, au cas que l'on n'en ait point d'autres. On mèlera avec du miel trois *uncia* de poivre blanc, si l'on en a, sinon de noir, deux *uncia* de graine d'ache, un *sexcuncia* de cette racine de laser que les Grecs appellent *σάρον*, et un *sextans* de fromage ; puis, après avoir broyé et cassé ces ingrédients avec du miel, on les conservera dans un pot de terre neuf ; et lorsqu'on voudra en faire usage, on délayera le peu qu'on en voudra prendre dans du vinaigre et du *garum*. Vous pouvez prendre une *uncia* de sermontaine, un *sextans* de raisin séché au soleil, sans pignons, et un *quadrans* de poivre blanc ou noir, et mêler le tout avec du miel pour le conserver, si vous voulez ménager la dépense. Mais si votre intention est de faire un *oxyporum* à plus grands frais, vous mêlerez ces mêmes ingrédients avec la composition dont nous avons parlé plus haut, et vous serrerez ensuite ce mélange pour votre usage. Si vous n'avez point de laser, vous pourrez aussi y substituer une *semuncia* de miel.

corticem ejus delibratum abjicito. Ceterum medullam ejus concisam in lidellam vitream vel novam fictilem conjicito, et adjicito jus, quod sicut infra scriptum est fieri debet : sumito mentam, et uvam passam, et exiguum cepam aridam, eamque cum torrido farre et exiguo melle subterito : quæ cum fuerit bene trita, sapor vel defructi duas partes et aeli unam permisceto : atque ita in eandem lidellam confundito, eamque operculo contactam pelliculato. Cum deinde uti voles, cum suo jure concisas radicales promito, et oleum adjicito. Hoc ipso tempore sisieris radicem poteris eadem ratione, qua supra condire : sed cum exegerit usus, eximes de fidelia, et oxymeli cum exiguo oleo superfunde.

LIX. Addito in mortarium satureiam, mentam, rutam, coriandrum, apium, perrum sectivum, aut si id non erit, viridem cepam, folia lactuæ, folia erucæ, thymum viride, [vel] nepetam, tum etiam viride pulegium, et cascum recentem et salsum : ea omnia pariter conterito, aceticque piperati exiguum permisceto. Hanc niustram cum in catillo composueris, oleum superfundito. Aliter. Cum viridia, quæ supra dicta sunt, contriveris, nunc juglandes purgas, quantum satis videbitur, interito, aceticque piperati exiguum permisceto, et oleum infundito. Aliter. Sesamum leviter torrefactum cum iis viridibus, quæ supra dicta sunt, conterito. Item aeli piperati exi-

guum permisceto, tum supra oleum superfundito. Aliter. Caseum gallicum vel cujuscunque note vulneris minutatum concidito et conterito, nucleosque pineos, si eorum copia fuerit ; si minus, nuces avellanas torrefactas adempta cute, vel amygdalas asque supra condimenta pariter misceto, aceticque piperati exiguum adjicito, et permisceto, compositumque oleo superfundito. Si condimenta viridia non erunt, pulegium aridum vel thymum vel origanum aut aridam saturiam cum caso conterito, aceticumque piperatum et oleum adjicito. Possunt tamen hæc arida, si reliquorum non sit potestas, etiam singula caseo misceri. Oxypori compositio. Piperis albi, si sit ; si minus, nigri uncia tres, apii semiois uncia duæ, laseris radices, quod *σάρον* Græci vocant, seiscuncia, casei sextantem : hæc confusa et cribrata melli permisceto, et in olla nova servato : deinde cum exegerit usus, quantumcumque ex eo videbitur, aceto et garo diluito. Aliter. Ligustici unciam, passæ uvæ detractis vinaceis sextantem, mente aride sextantem, piperis albi vel nigri quadrantem : hæc, si majorem impensam vitabis, posant melli admisceri, et ita servari. At si pretiosius oxyporum facere voles, hæc eadem cum superiore compositione miscibus, et ita in usum repones : quod si etiam Syriacum laser habueris pro silphio, melius adjicies pondo semunciam.

Clausulam peracti operis mei P. Silvius non alienum

Pour conclusion de mon ouvrage, P. Silvius, je crois qu'il n'est pas hors de propos de déclarer à ceux qui le liront (si toutefois il se trouve quelques personnes qui daignent prendre connaissance des matières qu'il renferme) que je ne doute point qu'il n'y ait presque une infinité de choses qui auraient pu entrer dans mon plan, mais que j'ai eu le devoir de laisser à la postérité que celles qui m'ont paru les plus nécessaires. D'ailleurs la nature n'a concédé à qui que ce soit, pas même aux personnes qui ont vieilli dans l'étude, la connaissance de toutes choses, puisqu'on dit même que si ceux qui ont passé pour être les plus sages entre les mortels en savaient beaucoup, ils ne les savaient cependant pas toutes.

## DES ARBRES.

I. Comme nous croyons avoir suffisamment traité de la culture des champs dans la première partie de cet ouvrage, il ne sera pas hors de propos de nous occuper maintenant des arbres et des arbrisseaux. Le soin qu'on en doit prendre passe pour être l'une des parties les plus essentielles de l'économie rurale. Nous comptons donc avec Virgile deux espèces de rejetons : ceux qui viennent d'eux-mêmes, et ceux qui sont le fruit du travail de l'homme. Les premiers, qui viennent sans le secours de l'homme, sont plus propres à jeter du bois, tandis que ceux qui ont été cultivés sont plus propres à donner des fruits. Cette dernière espèce est la principale ; ou la divise en trois ; car tout rejeton produit ou un arbre tel que l'olivier, le figuier, le poirier ; ou un arbrisseau tel que le rosier, le violier, et le roseau ;

ou bien encore un troisième genre mixte, que je ne voudrais appeler proprement ni arbre ni arbrisseau, tel qu'est la vigne. Nous parlerons d'abord des vignes, puis nous traiterons de la culture des arbres et des arbrisseaux. Celui qui veut former des vignobles, ou des vignes mariées à des arbres, doit commencer par faire des pépinières ; c'est le meilleur moyen de connaître la qualité et l'espèce des cepa dont il voudra garnir sa terre. Celui qui achète des plants n'a point de garantie certaine de leur bonté ; car il aura toujours des doutes si celui qui les lui a vendus a mis les soins nécessaires pour les bien choisir. D'ailleurs toute production étrangère transplantée dans notre sol se trouve en quelque sorte dépaycée, et s'acclimate difficilement. Le mieux sera donc de former une pépinière sur le terrain même que vous voulez garnir de cepa, ou dans le voisinage. La nature du sol y est d'une grande importance ; car si ce sont des collines que vous voulez planter en vignes, soit échelassées, soit mariées à des arbres, il faudra avoir soin de choisir pour pépinière l'endroit le plus sec, afin d'habituer la vigne, pour ainsi dire dès son enfance, au manque d'humidité. Au contraire, si d'un endroit humide vous la transférez dans un sol sec, elle maigrit bientôt, privée qu'elle sera de sa nourriture habituelle. Si votre terre est en plaine, et si le sol en est humide, il sera bon de former votre pépinière dans un sol de même nature, afin d'habituer la vigne à l'abondance de l'humidité ; car si vous la transplantiez d'un sol aride dans un terrain aqueux, elle ne tardera pas à pourrir. Quand le terrain destiné à la pépinière est plat et passablement humide, il suffira de le retourner avec la houe, ce que les paysans appellent *sestertium*. On fouille à cet effet la terre

puto indicem lectoris, si modo fuerint qui dignentur ista cognoscere, nihil dubitasse me pene infinita esse, que potuerint hinc inseri materiae : verum ea quae maxime videbantur necessaria, memoriae tradenda censuisse. Nec tamen canis natura dedit cunctarum rerum prudentiam. Nam etiam quicumque sunt habitum mortalium sapientissimi, multa scisse dicuntur, non omnia.

## DE ARBORIBUS.

I. Quoniam de cultu agrorum abunde primo volumine praecipisse videmus, non impetivisse est arborum virgultorumque cura, quae vel maxima pars habetur rei rusticae. Placet igitur, sicuti Virgilio, nobis quoque de his esse genera sarculorum : quorum alterum sua sponte gignitur, alterum cura mortalium procedit. Illud, quod non ope humana provenit, maternae est magis aptum : hoc cui labor adhibetur, idoneum fructibus. Unum horum itaque praecipuum est, atque id ipsum genus tripartito dividitur : nam ex sarculo vel arbor procedit, ut olea, ficus, pinus ; vel frutex, ut violae, rosae, arundines ; vel tertium quiddam, quod neque arborem neque fruticem proprie dixe-

rimus, sicuti est vitis. Arborum et fruticum docelimus cultum, si prius de vitibus praeeperimus. Qui vineam vel arbutum constituere velit, seminata prius facere debet : sic enim sciet cujus generis vitem positurus sit. Nam quae pretio parata disponitur, certam generositatis fidem non habet : quoniam dubium est, an is qui vendidit, legendis seminibus adhibuerit diligentiam : tum etiam quod ex longinquo petitur, parum familiariter nostro solo venit, propter quod difficilem convalescit alienum externae regionis. Optimum est itaque eodem agro, quo vitem disposuitur, et, vel certe vicino facere seminarium : idque multum refert loci natura. Nam si colles vineis vel arbutis occupaturus es, providendum est, ut siccissimo loco fiat seminarium, et jam quasi ab immanibus vitis exiguo assuescat humori : aliter cum transferis de humido in aridum locum, viduata pristino alimento deficiet. At si campestris et uliginosus agros possidebis, proderit quoque seminarium simili loco facere, et vitem largo consuescere humori. Namque exilis cum in aquosum agrum transferatur, utique putrescit. Ipsum autem agrum, quem seminario destinaveris planum et sucosum, sat erit bipalio vertere : quod vocant rustici *sestertium*.

à une profondeur d'un pied et demi, mais de moins de deux pieds. Cette opération exige pour un jugerum cinquante journées de travail. Quand le terrain est en pente, il faut le labourer au pascinum à deux pieds de profondeur au moins, et employer pour un jugerum soixante journées. Si l'on veut former la pépinière à l'endroit même ou l'on disposera plus tard le vignoble, il faudra faire des labours de trois pieds de profondeur. Cette opération demande pour un jugerum soixante journées, si toutefois il n'y a sur le terrain ni pierre ni tuf, ni d'autre corps plus dur; car alors il est difficile de déterminer d'avance le nombre de journées qu'il faudra employer à ce travail. Pour nous, nous n'entendons parler que des terroirs en plaine.

II. Les fouilles faites, on procède au choix du plant vers le mois de février et dans la première moitié du mois de mars. Les meilleurs plants sont ceux qui proviennent de vignes choisies avec soin. A cet effet, celui qui tient à cœur de former de bonnes pépinières, marquera vers le temps des vendanges celles dont les grappes parvenues à leur maturité sont grosses et sans taches. Cette marque doit être faite avec de la sanguine mêlée de vinaigre, afin que les pluies ne puissent l'effacer. Il faut examiner les vignes non-seulement pendant une année, mais trois ou quatre ans de suite, afin de s'assurer si elles continuent d'être fécondes. C'est le meilleur moyen de connaître si cette fécondité provient de la qualité du plant, et non pas de l'abondance accidentelle de l'année. Lorsqu'un cep aura pendant plusieurs vendanges produit la même quantité de raisin, les plants que vous en aurez tirés donneront un vin abondant et généreux. En général, les grap-

pes, sans aucune distinction d'espèce, qui sont arrivées au point de maturité entière et sans taches, donnent un meilleur vin que les grappes qui auront eu à souffrir de l'ardeur du soleil ou de toute autre cause.

III. Choisissez du plant qui donne de gros raisins d'une saveur douce, avec une enveloppe tendre et des pépins rares et petits. Le meilleur plant est tiré des reins de la vigne; le second, des épaules; au troisième rang vient le plant tiré des parties supérieures de la vigne, lequel prend facilement racine, et produit plus que les autres, mais pour vieillir plus promptement. Il ne faut point planter les brins de sarment dits pampres, parce qu'ils sont stériles. Mettez dans des plaines grasses et humides les vignes précoces, ainsi que celles qui ont peu de grappes, et des nœuds rapprochés, et des ceps peu robustes; car c'est le terrain qui convient le mieux à ces espèces de vignes. Dans les lieux arides, maigres et secs, au contraire, plantez la vigne naturellement vigoureuse et féconde, et qui a beaucoup de grappes. Si vous mettez une vigne de cette sorte dans un sol gras, elle s'épuisera en bois, et le peu de grappes qu'elle aura données ne parviendront pas à leur maturité; de même que les ceps naturellement faibles, plantés dans une terre maigre, ne profiteront guère, et donneront peu de fruit. Plantez les différentes espèces de vignes dans des carrés séparés; de cette manière vous pourrez faire en temps opportun la taille et la vendange pour chaque espèce en particulier. Le nouveau plant mis en terre avec le vieux sarment prend promptement racine, croît de même; mais il vieillit aussi en peu de temps. Si au contraire vous le plantez isolément, il a plus de peine à se

Ea repastinatio altitudinis habet plus sesquipedem, minus tamen quam duos pedes. Ejusmodi bipatio jugerum agri ventur operis quinquaginta. Collem autem et clivum modum jugeri, sed ne minus duobus pedibus alto, repastinatio operis sexaginta: vel si eodem loco, quo vineam ordinaturus es, facere voles seminarium, tribus pedibus alto repastinabis jugerum operis octoginta: ita tamen si neque lapis, neque topus aut alia materia difficilior intervenerit: quæ res, quot operas absumat, parum certum est. Nos autem de terreno loquimur.

II. Peracta repastinatione, mensæ Februario vel prima parte Martii semina legito. Sunt autem optima, quæ de vitibus notatis leguntur. Nam cui cordi est bona seminaria facere, circa vindemiam vites, quæ et magnam et incorruptum fructum ad maturitatem perduxerint, rubrica cum aceto, ne pluvii ablatur, permista denotat, nec hoc uno tantummodo anno facit, sed continuis tribus vel pluribus vindemiis easdem vites inspicit, ex ejusmodi vitibus lecta semina nullam bonumque vinum præbunt. Namque quâvisque generis vineæ, quæ integræ et

incorruptæ ad maturitatem perveniunt, longe melioris saporis vinum faciunt, quam quæ præcipiente æstu, aut alia de causa.

III. Semina autem eligit grandis acino, tenni folliculo, paucis munitisque vineæ, dulci sapore. Optima habentur a lumbis; secunda ab humeris; tertia a summa vite lecta, quæ celerissime comprehendunt, et sunt feraciora, sed ea quoque celeriter senescunt. Pampinaria samenta deponi non placeat, quia sterilia sunt. Locis pinguibus et planis et humidis præcoces vites serito, raris acinis, brevibus nodis, imbecillas: nam tali generi vitium ejusmodi ager aptus est. Locis aridis et maris et siccis vitem serie natura feracem et validam, crebrisque acinis. Quod si pingui agro validas vites deposueris, pampinis magis eluxuriabuntur, et qualemcumque fructum tulerint, ad maturitatem non perducunt: rursus imbecillæ exili agro celeriter deficient, exiguumque fructum dabunt. Cummunque genus vitium separatim serito: ita suo quodque tempore palatis, et vindemiabis. Semina novella cum veteri samento deposita cito comprehendunt, et valenter cresunt; sed celeriter senescunt: at quæ sine veteri samento panguntur, tardius convalescent; sed tardius deficient. Semina quam recentissima terræ



fortifier, mais il dure plus longtemps. Mettez en terre les plants immédiatement après les avoir coupés. S'il y a eu quelque retard, couvrez-les bien, pour qu'ils soient à l'abri des vents et des pluies. Faites vos plantations depuis la nouvelle lune jusqu'au dixième jour, et depuis le vingtième jusqu'au trentième. C'est là le meilleur temps pour planter la vigne. Évitez surtout les vents froids. Voici la manière de planter la crocette. La branche dont vous voulez faire la crocette ne doit pas avoir plus de six bourgeons ; cela suppose que l'espace entre deux nœuds est très-court. Prenez ensuite une serpente bien aiguillée, et coupez la branche près du nœud, par le bout que vous mettrez en terre, sans cependant léser les bourgeons, et de sorte que la section (la plaie) qui en résulte présente une surface ronde ; puis vous l'enduirez immédiatement de fumier de bœuf. Enfoncez le sarment dans une terre bien labourée et bien fumée, de sorte qu'il n'y ait pas moins de quatre bourgeons cachés en terre. Il suffira de laisser entre les plants l'espace d'un pied en tout sens. Quand ils auront pris racine, ébourgeonnez-les, afin qu'ils n'aient pas à nourrir plus de branches qu'il ne faut. Bêchez-les le plus que vous pourrez, mais ne les touchez point avec le fer. Au bout de vingt-quatre mois coupez-les de nouveau, et les transplantez au bout de trente-six. — Mettez la vigne dans une terre reposée. Si vous la mettez dans un ancien vignoble, il faut attendre au moins dix ans ; car plantée avant cette époque elle ne prend guère, et ne se fortifie jamais. Avant de garnir de cepa notre terrain, examinez d'abord le goût de la terre ; car votre vin aura un goût analogue. Pour examiner le goût de la terre, vous n'avez (ainsi

que nous l'avons montré dans les livres précédents) qu'à délayer une motte de terre dans de l'eau, que vous passerez par un tamis ; après quoi vous la goûterez. Le sol le plus propre à la vigne est le sol sablonneux qui contient une humidité douce au goût : vient ensuite une terre où se trouve du tuf ; une terre de déblai et passablement meuble est également bonne pour les vignes, de même qu'un sable sous lequel se trouve de l'argile douce. Toute terre gercée par la chaleur ne convient pas plus aux vignes qu'aux arbres. La couche inférieure de la terre entretient la vigne et l'arbre, de même que la couche supérieure les maintient. Les pierres répandues sur la superficie de la terre blessent les arbres aussi bien que les vignes ; à une certaine profondeur, elles les rafraîchissent. Une terre d'une densité moyenne est la meilleure. Celle qui laisse passer les eaux de la pluie, ou qui les retient trop longtemps stagnantes à sa surface, doit être évitée. La plus fertile est celle qui est suffisamment légère en haut, et assez compacte autour des racines. Les vignes se fortifient difficilement sur les montagnes et sur les terrains en pente ; mais le vin qu'elles donnent est d'un goût solide et franc. Elles sont plus vigoureuses dans les plaines humides ; mais le vin en est sans force et ne se garde point. Nous avons traité jusqu'à présent du plant et de la nature du sol ; passons maintenant aux différentes espèces de vignes.

IV. Les vignes se plaisent surtout à être soutenues par des arbres, parce que leur nature les porte à monter ; elles donnent alors plus de bois, et leurs fruits mûrissent plus également. Cette espèce de vigne est appelée *arbutivum* (marlée aux arbres) : nous en parlerons en son lieu avec

mandare convenit. Si tamen mora intervenerit, quo minus statim serantur, quam diligentissime obini tota oportet eo loco, unde neque pluvias neque ventos sentire possint. Plantaria facito ab oriente ad decimum lunam, et a vigesima ad tricesimam. Hoc melior est vitibus satio. Sed cum seris, trigidos ventos vitato. Malleolum sic deponito. Virgam malleolarem non amplius quam sex gemmarum esse convenit, ita tamen sunt, si brevia internodia habent. Ejus imam partem, quam in terram demissurus es, acutissima falce juxta nolum, sic ne gemmam ladas, rotunda plaza amputato, et statim fimo bubulo finito — tum in terram bene pastinam et stercoratum rectum sarmentum deligito, ita ut ne minus quatuor gemmae abscondantur. Pedale quoque versus spatium sat erit inter semina relinquere : cum comprehendierint, identidem paupimentur, ne plura sarmenta quam debent, emittant. Item quam sepiissime fodiantur : ferro ne tangantur. Vigesimo et quarto mense resecantur : post trigesimum et sextum mensem transferantur. — In agro requieto vineam ponito. Nam ubi vinea fuerit, quod citius decimo anno severis, agrius comprehendet, nec unquam roborabitur. Agrum antequam vineis obscas, explorato qualis saporis sit : talem enim etiam gustum vini

præbebit. Sapor autem (sicuti primo docuimus volumine) comprehendetur, si terram aqua diluas, et cum colaveris, tum demum aquam degustes. Aptissima vitibus terra est arenosa, sub qua consistit dulcis humor — probus consimilis acer, cum subest topulus : aque utilis congesta et mota terra. Sabulum quoque, cui subest dulcis argilla, vitibus convenit. Omnis autem qui per aestatem finditur ager, vitibus arboribusque mitibus. Terra inferior alit vitem et arborem ; superior custodit. Saxa summa parte terre et vites et arbores ledunt, ima parte refrigerant. Et mediocri raritudine optima est vitibus terra : sed ea quæ transmittit imbres, aut rursus in summo diu retinet, vitula est. Utilissima est autem superior modice rara, circa radices densa. Montibus clivisque difficulter vincee convalescant, sed finium profumique saporem vini præbent. Humidis et planis locis robustissime, sed infirmi saporis vinum, nec perenne faciunt. Et quoniam de seminibus atque habitu soli præcepimus, nunc de genere vinearum disputabimus.

IV. Vites maxime gaudent arboribus, quia naturaliter in sublimem procedunt, tum et materia ampliores creant, et fructum æqualiter percipiunt. Hoc genus vitium arbutivum vocamus, de quo pluribus suo loco dicemus.

plus de détail. On compte ordinairement trois espèces de vignes : les vignes appelées treilles, la vigne rampante, et enfin celle qui, s'élevant au dessus de la terre, se tient droite par elle-même, comme les arbres. Cette dernière espèce, comparée aux treilles, leur est inférieure sous quelques rapports, et les surpasse sous d'autres. Les treilles sont plus exposées à l'air ; le fruit en est plus élevé, et mûrit plus uniformément ; mais la culture en est plus difficile. L'autre espèce est disposée de telle sorte qu'on la puisse labourer à la charrue ; et elle devient d'autant plus féconde qu'elle est cultivée plus assidûment et à moindres frais. La vigne rampante donne beaucoup de vin, mais ce vin n'est pas d'une bonne qualité. Une terre labourée au pastinum convient le mieux à la plantation de la vigne ; cependant, en certains endroits il y a des avantages à la disposer par sillons, quelquefois aussi on la plante dans des fossés. Un jagerum de terre est, ainsi que je l'ai dit, labouré au pastinum à la profondeur de trois pieds dans quatre-vingt-dix journées ; on creuse dans une journée, si le terrain est léger, un sillon de deux pieds de profondeur et soixante-dix pieds de longueur. On fait dans une journée dix-huit fossés cubiques, c'est-à-dire qu'on fait trois pieds en tout sens. Si l'on veut planter les vignes plus profondément en terre, on n'aura qu'à creuser des fossés de quatre pieds en tout sens : on en fait douze dans une journée. Quant aux fossés de deux pieds en tout sens, on en fait vingt dans une journée. On remarquera encore que dans des terrains arides, et dans des terrains en pente, il faut planter la vigne plus profondément que dans des terres humides et dans des plaines. Qu'on plante la vigne dans des fossés ou des sil-

lons, le meilleur sera toujours de faire les uns et les autres une année avant. L'espace le plus étroit laisse entre les vignes est de cinq pieds en tout sens ; on les plante aussi à sept et même à huit pieds d'intervalle les unes des autres ; la distance de douze pieds, qui rend le labour si facile, est extrêmement rare. Cette disposition sans doute prend plus de terrain ; mais elle est la meilleure sous le rapport de la fécondité et de la force des cepes. En mettant en terre le plant, promenez le hoyau au fond des fossés ou des sillons, afin d'ameublir davantage la terre. En attachant la vigne à son appui, faites en sorte qu'elle soit tournée vers l'orient. Mettez au fond des fossés des pierres de cinq livres environ, de sorte cependant qu'elles ne gênent en aucune façon les cepes, mais qu'elles se trouvent entre les racines de deux vignes. Mettez-y ensuite une hemina de marc de raisin blanc pour le raisin noir, et une hemina de marc de raisin noir pour le blanc ; et remplissez le fossé ou le sillon jusqu'à la moitié avec de la terre fumée. Dans les trois années suivantes vous comblerez peu à peu le fossé ou le sillon : de cette façon la vigne s'habitue insensiblement à jeter des racines du dehors au dedans. Les pierres, posées au fond, tracent en quelque sorte aux racines la route où elles doivent ramper ; dans l'hiver elles les mettent à l'abri des eaux, dans l'été elles y entretiennent la fraîcheur, et en favorisent beaucoup la croissance. Après avoir traité de la plantation des vignes, nous allons donner des préceptes sur la manière de les cultiver.

V. Laissez à la vigne nouvelle tous ses bourgeons ; mais dès que le pampre aura quatre

Vinearum autem fere genera in usum tria sunt, jugata, humi projecta, et deinde tertia, quae est a terra subrecta, minore arborum in se consistens. Id genus comparatum jugatae quadam parte deficitur, quadam superat : jugata plus aeris recipit, et altius fructum fert, et aequalius concoquit, sed difficilius est ejus cultus : adhaec ita constituta est, ut etiam arari possit ; eoque uberitatem majorem consequitur, quod saepius et minore impensa excolitur. At quae protinus in terram projecta est, multum sed non bonae nocte vinum facit. Vineae optime repastinato agro ponitur, nonnumquam tamen vel melius quibusdam locis sulcis committitur : interdum etiam scrobibus deponitur. Sed ut dixi, repastinatur jagerum in altitudinem pedum trium apertis octoginta ; sulcum autem terrenum pedum duorum altum, et longum septuaginta una opera effodit : scrobes ternarios, id est quoquoque pedum trium, una opera facit xviii. Vel si cui cordi est laxis vites ponere, scrobes quaternarios, id est quoquoque pedum quaternum, una opera xii facit ; vel bipedaneos quoquoque una opera xx effodit. Curandum autem est, ut locis aridis et clivosis altius vites deponantur, quam si humidis et planis. Item si scrobibus aut sulcis vineam posituri erimus, optimum erit ante annum scrobes vel sulcos facere. Vineae,

quoquoque quinque pedum spatio interposito ponitur ; laxis vero inter pedes vi vel viii ; sed quae rarissime (ut etiam facile arari possit) inter denos pedes constituitur. Haec positio vinearum modum sine dubio agri majorem occupat, sed valentissima et fructuosissima est. Cum semina depones, innum scrobem vel sulcum bidentibus fodito, mollemente reddito. Vitem quam ponis, fac ut ad Orientem spectet adminiculo reliata. In inno scrobe lapides circa pondio quinque ita ponito, ne vitem premant, sed tamen juxta radices sint. Praeterea post haec vineae heminae uvae albae in nigra, uvae nigrae in alba ponito, atque ita scrobem vel sulcum cum stercoreata terra ad medium completo. Triennio deinde proximo paulatim scrobem vel sulcum usque in summum completo : sic vites consuescent radices deorsum agere. Spatium autem radicibus, quae repant, lapides praebent, et hieme aquam repellunt, aestate humorem praebent, vineae [quae] et radices agere cogunt. Quoniam praecipimus quemadmodum vites ponende sint, nunc culturam earum docebimus.

V. Vineam novellam omnes gemmas agere sinito : simul atque pampinus instar quatuor digitorum erit, tum demum pampinato, et duas materias relinquito : alteram

doigts, alors bourgeonnez-la, en n'y laissant que deux sarments : l'un que vous taillerez de façon à constituer la vigne, et l'autre qui vous servira de ressource, si le premier périclit par une cause quelconque : aussi les paysans appellent-ils ce dernier gardien. L'année suivante, lorsque vous taillerez la vigne, vous y laisserez la branche qui vous paraîtra la meilleure, et vous ôterez toutes les autres dans la troisième année. Lorsque la vigne est encore tendre, vous la façonnerez, en lui donnant la forme que bon vous semblera. Si vous voulez en faire des treilles, vous laisserez un seul sarment, dont vous ratiserez avec une serpette bien aiguisée les deux bourgeons qui sont le plus près de la terre; vous y laisserez les trois autres bourgeons, et vous coupez tout le reste de la branche. Si vous voulez que la vigne se soutienne par elle-même, vous laisserez les branches de manière qu'elles forment en quelque sorte les bras de l'arbre, et vous lui donnerez autant que possible une forme circulaire : car tout corps qui présente cette forme est dans une position moins fatigante, et trouve en lui-même son centre de gravité, jusqu'à ce qu'il est maintenu de tous côtés dans un équilibre parfait. Lorsque vous taillerez la vigne pour la première fois, il suffira de laisser un bourgeon à chaque sarment, afin qu'elle ne soit pas trop chargée du poids de ses branches : cette taille faite, fouillez vos vignes à la houe, profondément et uniformément; ou bien, labourz-les à la charrue, s'il y a assez d'intervalle entre les ceps. Des les ides d'octobre, commencez à déchausser la vigne; tâchez surtout qu'elle soit déchaussée avant le solstice d'hiver. Ne travaillez pas à vos vignes pendant le solstice d'hiver, à moins que ce ne soit pour couper les racines mises à jour par le

déchaussement. C'est, en effet, le moment favorable pour les couper; mais dans cette opération prenez garde de blesser la souche, et que le fer ne s'en approche que jusqu'à un pouce. Toute racine coupée plus près cause une plaie qui nuit beaucoup à la vigne, outre que cette plaie, en se cicatrisant, donnerait naissance à de nouvelles racines. Le mieux sera donc de n'en laisser que la plus petite partie, et de couper toutes les petites racines qui se montrent à la surface, et que les paysans appellent *astirax*, parce qu'elles poussent pendant l'été. Vous pouvez aussi couper les rejets pendant le solstice d'hiver, d'autant que ces rejets extirpés par les froids ne peuvent plus prendre de vigueur. Après le déchaussement, il faudra tous les trois ans, avant les froids de l'hiver, répandre sur les racines de la vigne au moins deux sextarii de fumier détrempe, ainsi que de la colombine (fiente de pigeon). Quant à cette dernière espèce de fumier, si vous en mettez plus d'une bœmina, la vigne en souffrira. Après le solstice d'hiver, quand vous aurez déchaussé la vigne, fouillez alentour. Avant l'équinoxe du printemps, qui tombe au huit des calendes d'avril, nivelez le terrain, rendu inégal par le déchaussement. Après les ides d'avril, repandez de la terre de déblai autour des vignes. Dans l'été suivant, pulvérisez autant que possible les grosses mottes de terre qui s'y trouveront. Un jugerum de terre, planté de vignes, est déchaussé en cinq journées, fouillé également en cinq, et pulvérisé en trois. Un jugerum de vignes robustes et déjà toutes formées est taillé en quatre journées, et déchalassé en six. Quant aux vignes mariées aux arbres, il est difficile de déterminer le nombre des journées qu'exigent les différentes opérations, à cause de l'inégalité même des

quam vitis constituenda causa submittas, alteram subsidio habeas, si forte illa ordinaria interierit : hanc rustici eodem vocant. Proximo deinde anno, cum putabis vitem, meliorem unam virgam reliquito, alteras tollito, tertio anno vitem, in quam formam voles, dum tenera est, componito. Si jugatum eris facturus, unam materiam submittito, ita ut duas gemmas, quæ sunt proximæ a terra, falce acuta radas, ne possint germinare : deinde tres sequentes relinques, reliquam partem virgæ amputes. Si autem vitem in se consistere voles, sicuti arbori brachia submitti patieris, et dabis operam, ut in orbem quam rotundissime formetur. Nam præterquam quod speciem habet sic composita, tum etiam minus laborat, cum unaque velit æquilibrium stabilita in se requiescit. Sat erit autem cum primo brachia submittentur, singulas gemmas singulis sarmentis relinqui, ne potius onere gravetur. Post hanc putationem lectis sarmentis, biduuntibus alte et æqualiter vineam tollito : vel, si ita late disposita erit, arato. Ab idibus Octobris ablaqueare incipito, ante brumam ablaqueatam habeto. Per brumam vitem ne colite, nisi si voles eas radices, quæ in ablaqueatione apparent, persequi. Tum denum optime amputabis, sed ita ne colicem ledas, sed

potius instar dii uti minus a matre relinques, et ita radices reseras. Nam quæ propius abraduntur, præterquam quod vulnus vitæ pariet, coque necet, tum etiam de ipsa cicatrice plures radices præpuunt. Itaque optimum est exiguam partem relinqui, atque ita summas partes, quæ astirax rustici appellant, reserare : quæ sic reserata molescent, nec ultra vitibus obstant. Possunt etiam sololes per brumam credi, eo magis quod fingitibus extirpate minus recreantur. Peracta ablaqueatione ante brumam tertio quoque anno mæcædæ stercoris, ne minus sextarios binos ad radices vitium possis convenit, præterquam columbinum; quod si quo amplius quam bœminam posueris, vitæ nocet. Post brumam deinde ablaqueationem circumdedito. Ante æquinoctium verumum, quod est octavo cal. April. ablaqueationem adequato. Post idus Aprilis terram ad vitem aggerato. Estate deinde quam potes sepiissime arato. Jugerum vineæ quinque operis ablaqueatur, quinque foditur, tribus aratur. Jugerum valentis et jam constitutæ vineæ quatuor operis patitur, sex alligatur. Arbusto nihil egiusmodi potest apte fieri, quoniam marculis arborum non patitur operis iusta comprehendere. Quibusdum placet vitem proximo anno translatam non putare,

arbres. Il y a des personnes qui ne taillent pas la vigne l'année qui suit sa transplantation; ce n'est que l'année d'après qu'ils l'émondent, et qu'ils façonnent l'un de ses sarments en le taillant jusqu'au troisième bourgeon; la troisième année, lorsque la vigne s'est bien fortifiée, ils coupent encore un bourgeon; la quatrième année, ils en coupent deux. Ce n'est que la cinquième année qu'ils attachent la vigne aux échafas. Ce procédé de culture, que nous avons essayé, nous a paru excellent.

VI. Ne coupez pas une ancienne vigne dont les racines se trouvent à la superficie du sol; car la vigne nouvelle qui renaîtrait à sa place n'aurait point de vigueur, les racines flottant en quelque sorte à la surface de la terre. Aussi le fruit qu'elle donnera ne sera point abondant, et elle-même vieillira de bonne heure. Le meilleur moyen de renouveler une vigne de cette espèce est de la coucher entièrement par terre dans des sillons faits exprès, à moins que le tronc ne soit tellement desséché qu'il ne puisse plus être courbé. Si la sécheresse du tronc rend impraticable ce procédé de culture, alors déchaussez la vigne la première année, sans cependant arracher ou blesser ses racines; puis taillez-la, et ne lui laissez que peu de sarment d'une réussite certaine; fouillez la souvent, ébourgeonnez-la plus fréquemment encore, et ayez soin surtout qu'elle ne nourrisse pas de branches inutiles. Cultivée ainsi, elle donnera des sarments longs et fermes, qu'on provignera l'année suivante au moyen de fosses faites entre les rangées de ceps. Les trois années suivantes, pendant lesquelles la vigne se fortifiera, il faudra la fouiller souvent, et épuiser autant que possible la

mère souche, sans vous soucier d'un plant que vous voulez faire disparaître. L'année d'après, vous arracherez la souche avec la racine, et vous disposerez la vigne nouvelle. Si une vigne ancienne, d'une bonne espèce d'ailleurs, a des racines tellement profondes qu'elles n'apparaissent pas même après avoir été déchaussées, vous pouvez la déchausser vers les calendes de mars, avant de la tailler. Lorsque vous l'aurez déchaussée à une profondeur suffisante, voici comment vous la taillerez. On laissera le tronc à la hauteur de quatre doigts à partir des racines; on le sciera auprès d'un nœud, et on nettoiera la plaie avec un instrument bien aiguisé. Répandez-y ensuite de la terre menue et passablement fumée, en sorte qu'après avoir rehaussé la vigne, la plaie se trouve couverte au moins de trois doigts de terre. De cette manière le plant ne risque pas d'être desséché par le soleil, et l'humidité de la terre lui fera jeter du bois. Quant à la vigne qui est d'une mauvaise espèce et peu fertile, et dont les parties supérieures sont moissies et rongées, il faudra la greffer, si toutefois elle a des racines profondes. Après l'avoir déchaussée, et mis à jour les parties intérieures, on la coupera tout près de la terre, de sorte qu'en la recouvrant ensuite de terre de ramas, on n'en laisse rien paraître au-dessus du sol.

VII. Il y a en général trois manières de provigner la vigne: la première consiste à coucher dans un sillon une branche sortie de la souche; la seconde, à coucher en terre la souche elle-même, et à distribuer ses branches sur plusieurs échafas. La troisième manière consiste à fendre la vigne en deux ou trois parties, d'après le nombre des rangées ou l'on veut la conduire: ce dernier

sequenti deinde anno purgare, et unam virgam, quam submittamus, ad tertiam gemmam rescare: tertio deinde si vitis recte convalescerit, una plus gemma submittere: quarto duas gemmas proximè putationi adicere, atque ita quinto demum anno vitem jugare. Hunc eundem ordinem cultura nos quoque experti comprobavimus.

VI. Veterem vineam, si in summo radicibus habebit, rescare nolit: alioquin etiam novella vinea, quæ ex resectione enata fuerit, vim inutilem habebit, summa parte terre natanibus radicibus. Quoniam neque fructum uberem percipies, et nihilominus celeriter convescescit. Ejusmodi itaque vinea, si non peracidos habet truncos, et flecti potest, factis sulcis optime sternitur, atque ita renovellatur. Sin autem usque eo exaruit, ut curvari non possit, primo anno summam, ita ne radices eruas aut laedas, ablaqueato, et sterus ad radices addito, atque ita putato, ut paucas et certas materias relinquis, et folias diligenter, et sæpius pampines, ne omnino supervacua samenta nutriat. Sic exulta longas et firmas materias creabit, quas sequenti anno scribibus inter ordinem factis propagabis: ac deinde per triennium post, dum convalescet, sæpius fodies, matremque ipsam onerabis, nihil in posterum prospiciens ei quam sublaturus es. In postremum

annum matrem radicibus tolles, atque ita novellam vineam ordinabis. Sin autem vetus vinea, dumtaxat generis boni radices alte positas habebit, ita ut ablaqueata non conspiciantur, eam vineam circa calend. Martias antequam rescas ablaqueato, et protinus cum alte ablaqueaveris, sic rescato. Quatuor digitos ab radicibus truncum relinquito, et si fieri poterit, iuxta aliquem nodum serrula desecato, et plagam acutissimo ferro elevato. Deinde minutam terram mediocriter stercoreatam ila superponito, ut adobruo truncus ne minus tres digiti terre super plaga sint. Hoc idcirco, ne sole inarescat, et ut melius materias citet percipio humore, quem terra præbet. At quæ mali generis et infructuosa vinea est, summasque partes et mucidas et exesas habet, si radices ejus satis alte posite sunt, optime inseretur ita ut ablaqueata et nudata pars ima secundum terram sine amputetur, ne cum aggerata fuerit, supra terram exstet.

VII. Propagationum genera tria sunt in usu maxime: una quo virga edita a matre sulco committitur: alterum, quo ipsa mater prosternitur, atque in plures palos per suas virgas dividitur: tertium, quo vitis lincitur in duas vel tres partes, si diversis ordinibus diducenda est. Hoc genus tardissime convalescit, quia vitis divisa medullam

procédé est le moins propre à fortifier la vigne, parce qu'étant fendue elle perd sa moelle. Mais puisque nous avons proposé différentes manières de provigner, nous allons montrer comment on doit pratiquer chacune d'elles en particulier. Lorsque vous voulez coucher en terre une branche sortie de souche, faites un fossé de quatre pieds en tout sens, afin que le provin ne puisse être incommode par les racines d'une autre vigne. Conduisez-le vers le milieu de la fosse, en y laissant quatre bourgeons qui lui fassent pousser des racines. Ratissez le reste de la branche qui est adhérente à la mere, afin qu'elle ne jette point de sarments inutiles; ne laissez à l'autre bout de la branche qui doit sortir de terre que deux ou tout au plus trois bourgeons. Ratissez tous les autres bourgeons qui sont cachés en terre, à l'exception des quatre d'en bas, pour que la vigne ne pousse pas de racines en haut. Cultivé ainsi, le provin se fortifie promptement; et à la troisième année il peut être séparé de la souche-mère. Si vous voulez coucher en terre la souche même, fouillez avec soin autour de la racine, sans blesser la vigne, et proviguez-la ensuite de telle sorte que vous n'en cassiez point les racines. Lorsque vous l'aurez étendue à terre, et que vous aurez marqué jusqu'où elle doit atteindre, vous creuserez un sillon, et vous y coucherez la vigne tout entière. De ce sillon, vous conduirez des fosses, comme autant de bras, dans lesquels vous provignerez les branches de la vigne suivant leur position; puis vous les couvrirez de terre. Si vous voulez former plusieurs rangs avec une vigne qui n'a que peu de bois, de telle sorte qu'il faille la fendre pour la faire parvenir aux divers échelas, vous em-

plioirez pour cette opération une serpette bien aiguisée, qui divisera le rameau à l'endroit où il présente une fourche; puis avec le même fer vous unirez la plaie, s'il s'y présente quelque inégalité. Divisée ainsi, elle pourra former plusieurs rangées. Nous avons aussi trouvé une manière de provigner la vigne qui n'est pas sans avantage. Lorsqu'il n'y a pas de souche pour former une rangée, et que la branche à provigner n'est pas assez longue pour qu'on puisse la conduire au fond du fossé, la recourber et la dresser ensuite, ne vous effrayez pas du peu de longueur: prenez une branche quelconque, dont le bout atteigne au fond du fossé; courbez-la, et la couvrez de terre. Laissez les bourgeons qui se trouvent le plus près de la souche mere, pour qu'ils jettent du bois de la partie supérieure. Ce n'est qu'au bout de trois ans que vous la séparerez de la souche mere; vous conduirez ensuite à son échelas cette partie séparée, et vous en formerez la tête de la vigne. Ne comblez le fossé où se trouve le provin que successivement, et pas avant trois ans. Coupez les racines qui sortent de la terre; fouillez souvent.

VIII. Lorsque vous voulez greffer la vigne, coupez de la souche mere, par un vent du midi, des branches à fruit, quand elles commenceront à pousser des bourgeons. Que le sarment qui doit servir de greffe soit coupé dans les parties supérieures de la vigne, qu'il soit rond, et qu'il ait plusieurs bons nœuds. Laissez-y les trois nœuds les plus intacts. Coupez-le ensuite en biseau au-dessous du troisième bourgeon, avec un fer tres-affilé et tres-mince, en ayant soin de ne pas blesser la moelle. Coupez ensuite la vigne que vous voulez greffer, unissez-en la plaie, et fendez-la;

amittit. Et quoniam genera proposuimus, unumquodque qualiter faciendum sit, demonstrabimus. Vinum cum a matre in terram deprimeretur, scrobem quomocunque quatuor pedum facto ita, ut propagam non ledatur alterius radicibus. Deinde quatuor gemmas, quæ in immo scrobem perveniunt, relinquit, ut ex illis radicibus cidentur. Reliquam partem, quæ continetur matri est, adadito, ne supervacua sarmenta procreet. Diversæ autem, quæ supra terram exstare debet, ne passus fueris plus quam duas aut ut maxime tres gemmas habere. Reliquas, quæ in terram absconduntur, exceptis quatuor junis, fac adadas, ne in summo radices vitis rite. Hoc modo propagata celeriter convalescet: et tertio anno a matre separabitur. Sin autem ipsam vitem sternere voles, juxta radicem illa, ne ipsam ledas, curiose fodito, et vitem ita supplantato, ne radicem abrumpas. Cum eam straveris, et videtur quousque possit perferre, solum facies muni, in quam vitem integram demittas: deinde ex eo sulco quasi ramos fossarum facies, per quos, uti quaque virga postulerit, propagetur, atque ita terra adoptetur. Sin autem vitis exigentiam materiam habeat, et in diversos ordines diducenda erit, neque aliter poterit pasci, ad quos perducitur, pertingere, quam ut dilatat: curabis ut quam acutissima labe ab ea

parte, qua bifurca est, findas eam, et eodem ferro acuta plagam emendes, sicuti inæqualiter fudi videbitur. Sic ducta poterit in plures ordines dividi. Non inutilis est etiam illa propagatio, quam nos reperimus, si quando in ordinem vitis deest, neque est tam proceræ virgæ quæ eam in immo scrobem demissa fuerit, retorqueri et erigi supra terram possit: breviter ne reformidaveris, sed qualemque virgam, cuius cacumen in immo scrobem pervenit, depumito et obruito: deinde gemmas, quæ secundum ipsam matrem sunt, submittito, ut materias a superiore parte cident. Tum demum post triennium a matre amputato, et ad summum palmum eam partem, quam a matre præcideris, reducto, et caput vitis facto. Propaginis scrobem ne minus triennio paulatim completo: summas radices præcidi: crebro fodito.

VIII. Cum vitem inserere voles, optimi generis sarmenta fructuaria tum, cum gemmas agere incipiant, vento Austro a matre præcidi. Sarmentum, quod inseris, de summa vite sit rotundum, bonis crebrisque nodis. Tres deinde nodos integerrimos relinquit: infra tertiam gemmam ex utraque parte duorum digitorum spatium in modum cunei tenuissimo scalpello acuto, ita ne medullam ledas. Vitæ deinde, quam instituis es, resacato, et pla-

introduisez dans la fente la petite branche après l'avoir raclée préalablement, de manière que l'écorce de la greffe s'adapte parfaitement à celle de la souche. Liez ensuite les greffes ainsi insérées avec du jonc et avec de l'écorce d'orme; bouchez la fente avec un enduit mêlé de paille et fortement attaché, afin que ni le vent ni la pluie n'y puisse pénétrer. Vous couvrirez ensuite l'enduit avec de la mousse, que vous lierez également. Ce moyen entretient la greffe dans une humidité continuelle, et l'empêche de se dessécher. Piquez de part en part la branche audessous de la greffe et près de la ligature, avec un instrument très-affilé, afin que la sève coule plutôt de cette piqure que de l'incision première; car la sève s'écoulant de l'incision nuit à la vigne, et empêche les branches greffées de prendre. Quelques anciens ont mieux aimé perforez la vigne avec une vrille, et y introduire ensuite les petites branches ratisées auparavant. Nous avons employé un meilleur procédé pour atteindre au même but; car l'ancienne vrille produit de la sciure, et brûle la partie qu'elle perce, brûlure qui empêche la plupart du temps les greffes de prendre. Nous nous servons, quant à nous, de la vrille que nous appelons gauloise. Elle perce le tronc sans le brûler, parce qu'elle ne produit pas de sciure, mais des copeaux. Après avoir débarrassé le trou de ces copeaux, nous y introduisons les branches ratisées de tous côtés, et nous enduisons bien le tout (en termes d'agriculture, nous y mettons un lut). Cette greffe prend très-facilement. Ayez fini de greffer vos vignes vers l'équinoxe. Prenez les boutures de raisin blanc dans des terrains humides, et les boutures de raisin noir dans des terrains secs. Voici la manière

de rendre fertiles des vignes naturellement peu productives. Arrosez les vignes qui donnent peu de raisins avec du vinaigre bien sûr, mêlé de cendres; et enduisez la souche avec le même mélange. Il y a des vignes dont les raisins se dessèchent avant de s'amollir et de parvenir à maturité: voici le moyen de remédier à cet inconvénient. Lorsque les grains seront parvenus à la grosseur de l'ers, coupez le tronc près de la racine, enduisez la plaie avec une composition de terre, mêlée à doses égales de vieille urine et de fort vinaigre; arrosez les racines avec la même préparation, et retournez souvent le sol. Ce travail fera pousser un bois qui portera des fruits.

IX. Il y a une sorte de greffe par laquelle nous obtenons sur la même vigne des raisins d'espèce de couleur et de goût différents. Voici comment on la pratique: prenez quatre ou cinq ou même plusieurs branches de différentes espèces; adaptez-les bien ensemble, et attachez-les avec une ficelle. Mettez-les ensuite dans un tuyau de terre cuite ou dans une corne qui les tiennent bien serrées, de façon toutefois qu'elles ressortent par les deux bouts. Après quoi d'attachez un peu les bouts qui dépassent, mettez-les dans un fossé, couvrez-les de terre bien fumée, et arrosez-les jusqu'à ce qu'elles donnent des bourgeons. Lorsque les branches, au bout de deux ou trois ans, se seront jointes au point de ne présenter qu'un tout, brisez le tuyau, et sciez ces branches réunies en une seule par le milieu, à l'endroit où la cohésion est la plus forte. Unissez la plaie qui résultera de cette section, et mettez-y de la terre de ramas bien pulvérisée, de sorte que cette plaie se trouve couverte d'une couche de trois doigts d'épaisseur. Lorsque le tronc aura poussé

gam levato, atque ita indito, et paratos surculos in fissuram demittito, catenas quæ adrasî sunt, ita ut cortex surculi corticem vitis æqualiter contingat. Quidquid inserueris, vimine vel ulmi libro diligenter ligato, atque luto subacto palato oblinito plagam, et alligato, ne aqua ventusve penetrare possit: deinde supra lutum murem imponito, et ita religato: ea res præbet humorem, nec inarescere sinit. Infra insitionem et alligaturam falce acuta leviter vitem vulnerato ex utraque parte, ut ex his potius plagis humor deluatur, quam ex insitione ipsa abundet; nocet enim nimis humor, nec patitur surculos insertos comprehendere. Quibusdam antiquorum tererebra vitem placet, atque ita leviter adrasos surculos demitti: sed nos meliorem rationem hoc idem fecimus. Nam antiqua tererebra scilicet facit, et propter hoc uti cum partem quam perforat: perusta autem perato unquam comprehendit insertos surculos. Nos rursus tererebra, quam gallicam dicimus, huic insitioni aptavimus: ea excavat, nec urit, quod non seobem, sed rancula facit. Itaque curvatum totamen cum purgavimus, undique adrasos surculos inserimus, atque ita circumlinimus. Talis insitio facillime convalescit. Igitur secundum æquinoctium perfectam vitium insitionem habeto: humida loca de uva alba: sicca de

nigra inserito. Infructuosas vitas fecundas sic facito: vitas quæ exiguius dant fructum, aceto acri cum cinere irrigato, ipsamque codicem eodem cinere linito. At si fructum quæ ostendunt, ad maturitatem non perducunt, sed priusquam mitescant, uvæ inarescant, hoc modo emendabuntur. Cum iustar adervi amplitudinem acini habuerint, radice tenuis vitem præcilito, plagam arcti aceto pariter ac loto veteri permista luto linito, eodemque radices rigato, sappe foliito. Hæc materias citant, easque fructum perferunt.

IX. Est etiam genus insitionis, quod uvas tales creat, in quibus varii generis ac saporis colorisque reperiuntur acini. Hoc autem ratione tali efficitur: Quatuor vel quinque sive etiam plures viles virgas diversi generis sumito, easque diligenter et æqualiter compositas colligato, deinde in tubulum fictilem vel cornu arcte inserito, ita ut aliquantum exstant ab utraque parte, easque partes, quæ exstant, resolutis, in scrobem deinde imponito, et terra stercorata obruito, ac rigato, donec gemmas agant. Cum inter se virgæ coheserint, post biennium aut triennium factam unitate, dissolves tubulum, et circa medium fere crus, ubi maxime videbuntur coisse, vitem serra præcilito, et plagam levato, terramque minutam aggerato, ita

des rejetons, choisissez les deux meilleurs, taillez-les, et coupez les autres. De cette manière vous obtiendrez des raisins tels que j'ai dit. Si vous voulez avoir des raisins sans grains, fendez une crocette sans blesser les bourgeons, ôtez-en la moelle; rapprochez ensuite les deux parties, et attachez-les avec une ficelle, sans cependant toucher aux bourgeons; vous mettrez ensuite cette crocette dans une terre bien fumée, que vous arroserez souvent. Lorsqu'elle commencera à pousser des rejetons, foncez profondément et souvent. Quand cette vigne sera parvenue à sa croissance, elle donnera des raisins sans grains.

X. Les vendanges faites, commencez la taille; ne vous servez à cet effet que de très-bons instruments, et aussi tranchants que faire se pourra. Les plaies n'en seroient que plus légères, et l'eau n'y sera point stagnante. Lorsque l'eau ne s'écoule pas promptement, elle gâte la vigne, et engendre des vers et d'autres animaux qui rongent le bois. Taillez toujours le bois en rond; de cette manière les plaies se cicatriseront plus vite. Coupez tous les sarments trop plats ou trop vieux, ainsi que ceux qui sont contournés ou rabougris. Taillez les sarments nouveaux, les branches à fruit, et quelquefois même les rejetons les plus beaux; si la tête de la vigne n'est pas bonne, conservez-en les bras. Faites la taille le plus vite possible. Prenez une droite bien tranchante pour les branches desséchées et vieilles, qui ne peuvent pas être coupées avec la serpette. Dans un terrain maigre et sec, commencez à tailler dès le solstice d'hiver, lorsque la vigne est encore faible. Répétez cette opération vers les calendes de février, pour la partie qui n'aura point été encore emouée. Depuis les ides de décembre jusqu'aux ides de jan-

vier, n'approchez point le fer de la vigne ni d'un arbre quelconque. En taillant la vigne, faites toujours la section entre deux bourgeons. Si vous coupez trop près d'un bourgeon, la vigne souffrira, et ne jettera point de bois. La section doit toujours être oblique; de cette manière la plaie ne souffrira ni des eaux de la pluie ni du soleil, et elle trouvera l'humidité qu'il lui faut. Plus le terrain sera gras et la vigne robuste, plus vous y laisserez de bourgeons et de branches. A l'endroit où vous voulez former ce que nous avons appelé les bras de la vigne, vous n'avez qu'à donner un ou deux coups de la pointe d'une serpette bien effilée, à la profondeur d'un doigt. Ne coupez jamais tout entier un bras de la vigne, à moins qu'il ne soit desséché. Une vigne nouvelle doit être déchaussée avant le solstice d'hiver, afin qu'elle puisse recevoir les pluies du printemps et le limon de la terre. Les vignes et les arbres en général seront d'autant plus robustes que vous les aurez déchaussés de bonne heure. Lorsque les vignes sont situées sur des hauteurs, il faudra en les déchaussant former dans la partie supérieure de petits laes tout près de la souche, et dans la partie inférieure des tranchées plus profondes, qui puissent contenir plus d'eau et de limon. Quant aux vieilles vignes, il ne faut ni les déchausser, de crainte de faire dessécher les racines qui sortent de terre, ni les labourer à la charrue, de crainte de briser ces racines. Passez-les souvent à la houe, à une profondeur suffisante et égale, et répandez-y avant le solstice d'hiver du fumier ou de la paille. Si vous n'avez que légèrement déchaussé la vigne, vous pouvez la fumer tout à fait.

XI. Quand vous aurez bien taillé la vigne, il importe de l'écourgeonner avec soin, car les

ut tribus digitis alte plagam operiat: ex eo codice cum egerit coles, duos optimos submittito, reliquos deiecit: sic vine nascentur, quales proposuimus. Ut autem vine sine vineis nascentur, malleolum scindito ita, ne gemme cadantur, medullaneque ensem eradito, tum demum in se compositum colligato, sic ne gemmas affidas, atque ita terra stercorata deponito, et rigato. Cum coles agere coeperit, sape et alte relodito. Adulta vitis tales vineas sine vineis erabit.

X. Vindemia facta, statim putare incipito ferments quam optimis et acutissimis: ita plaga leves hant, neque in vite aqua consistere poterit: quae simulque immorata est, corruptum vitem, vermesque et alia creat animalia, quae materiam exedunt. Plagas autem rotundas facito, nam celerius cicatricem ducunt. Sarmenta lata, vetera, male nata, conforta, omnia haec praedicto: novella et fructuaria, et interdum sobolem idoneam, si jam superficialis parum valebit, submittito brachiaque conservato. Quam celeritum poteris putatione emperitio. Viti et vetera, talia que amputari non possunt, acuta dolabra abradito. In agro siccato et siccato vineam imbellellam a brum amputato: quam partem non deputaveris, cura cabell. Telo repeto: ab

idibus Decemb. ad idus Januarii sterpo tangi vitem et ab eodem non convect. Cum vitem putabis, inter duas gemmas secato: nam a puxta ipsam gemmam seueris, laborabit, nec materiam stabit. Creatrix autem semper dorsum speriet, ita neque aqua neque sole laborabit, humoremque recte capiet. In agro crasso valdeque vinea plures gemmas et palmas relinquit, in exili panioris. Scula in vite brachium desiderabis. Labor acuta semel aut bis eo loco alterutrum duci materiam eradito. Brachium quavis longum cave totum tollas, nisi si totum auerit. Vineam novellam ante brumam ablaqueandam habeto, ut omnes indres hincque concipiat. Vites arboreae quo citius ablaqueaveris, erunt valentiores. Sed quicunque in divi erant posito, ita ablaqueande sunt, ut a superiore parte secundum codicem laesculi hant, ab inferiore autem pulvinali altiores exsistent, quo plus aquae limque continent. Vineae vetus neque ablaqueanda est, ne radices, quas in summo habet, inarescant, neque amanda, ne codices abrumpanter. Bidentibus sape et alte totido aqualiter, et stercore vel palea conspergit solum ante brumam, vel cum circum ipsam vitem summum ablaqueaveris, stercorato.

XI. Vineam quam bene putare, tam diligenter pamp-

branches a fruit se fortifieront davantage, outre qu'on prépare et facilite ainsi la taille de l'année suivante. En général, l'ébourgeonnement ne laisse point de cicatrices à la vigne; car lorsqu'on ne coupe dans un cep que du vert et du tendre, il se guérit promptement. Outre cela, les raisins mûrissent mieux. L'ébourgeonnement doit être terminé dix jours avant que la vigne commence à être en fleur. Enlevez tous les pampres superflus. Tous ceux qui seront sortis de la tête ou des bras de la vigne doivent être retranchés, bien entendu s'ils ne portent pas de raisin. Cassez les bouts des branches, pour empêcher l'excès de la végétation. Couvrez de leurs pampres les raisins tournés vers le midi ou le couchant, afin qu'ils ne soient pas brûlés par l'ardeur du soleil.

XII. Dès que le raisin commence à tourner, fouillez pour la troisième fois. Quand il commence à mûrir, fouillez avant les grandes chaleurs du midi; quand il aura cessé de mûrir, fouillez après midi, et faites beaucoup de pousière: par là vous mettez le raisin à l'abri du soleil et du brouillard. Ne labourez ni ne fouillez une terre bourbeuse, parce qu'elle s'endurcit et se gercé facilement. Il vaut mieux retourner la terre avec des boyaux qu'à la charrue. Le hoyau remue partout la terre également; la charrue au contraire soulève de grosses mottes de terre, outre que les bœufs qui la tirent brisent souvent des branches, et quelquefois même des ceps tout entiers. Le nombre des fouilles n'est point déterminé; car plus vous fouillerez une vigne, plus vous la rendrez féconde.

XIII. Faites en sorte que vers le commencement du printemps des tas de paille se trouvent placés entre les rangées de ceps. Si vous crai-

gnez que le froid n'arrive plus tôt que de coutume, mettez le feu aux tas de paille; la fumée qui en résultera écartera des vignes le brouillard et la rouille.

XIV. Broyez du lupin, que vous mêlerez avec du mare d'olives; répandez de ce mélange sur le pied de la vigne; ou bien faites cuire du bitume avec de l'huile, et frottez-en également le pied de la vigne: c'est le moyen de la préserver des fourmis.

XV. Les vignes qui se trouvent près des bâtiments ont souvent à souffrir des rats et des souris: pour prévenir cet inconvénient, nous attendrons la pleine lune, lorsqu'elle sera dans le signe du Lion ou du Scorpion, ou du Sagittaire, ou bien encore du Taureau; nous taillerons alors la vigne pendant la nuit, à la clarté de la lune. Il y a une espèce d'insectes appelés *lisettes*; ces animaux rongent en général les jeunes pampres et les grappes: pour empêcher leurs ravages, frottez avec du sang d'ours, immédiatement après la taille, les serpettes dont vous vous êtes servi. Si vous possédez la peau d'un castor, essayez-y les serpettes pendant la taille même, après les avoir aiguïsées. Ce n'est qu'alors que vous commencerez à tailler les vignes. Comme nous avons suffisamment traité des vignes, nous allons passer aux plants d'arbres que l'on marie aux vignes.

XVI. L'arbre qui nourrit le plus la vigne est le peuplier; vient ensuite l'orme, et enfin le frêne. L'aubier est repoussé par la plupart des agriculteurs, parce que son feuillage ne vaut rien à la vigne. L'espèce d'orme que les paysans appellent *altinia* est la meilleure et la plus riche; elle donne en outre beaucoup de feuillage. Aussi faut-il la planter de préférence dans des terrains

nare utile est: nam et materie quæ fructum habent, melius convalescunt, et putatio sequentis anni expeditior, tum etiam vitis minus cicatricosa fit: quoniam quod viride et tenerum decerpitur, protinus convalescit. Super hæc quoque melius uvæ maturescunt. Ante dies decem quam vinea florere incipit, pampinatum habeto. Quidquid supervacui enatum fuerit, tollito. Quod in cæmine aut in brachiis natum erit, decerpito, duntaxat quæ uvam non habebunt. Cæmina virgarum, ne luxuriant, demutillato. Uvas, quæ meridiem aut occidentem spectabunt, ne perurantur, suo sibi pampino tegito.

XII. Simulacque uva variari cœperit, fodito tertiam fossuram: et cum jam maturescet, ante meridiem, priusquam calere incipiet; cum desierit, post meridiem fodito, pulvereque excitato: ea res et a sole et a nebula maxime uvam defendit. Lutulentam terram neque arare neque fodere oportet, quia valde durescit et fuditur. Bidentibus terram vertere utilis est, quam aratro. Bidens æqualiter totam terram vertit: aratrum præterquam quod scæmma facit, tum etiam hoves, qui arant, aliquantum virgarum et interdum totas vites frangunt. Finis autem fodiendi vineæ nullus est: nam quanto sapius foderis, tanto uberior fructum reperies.

XIII. Palarum acervos inter ordines verno tempore positos habeto in vinea. Cum frigus contra temporis consuetudinem intorberis, omnes acervos incendito, ita fumus nebulam et rubiginem removebit.

XIV. Lupinum terito, et cum fratribus misceto, eoque inam vineam circumlinito: vel bitumen cum oleo coquito, eo quoque inas vites tangito, formica non exedit.

XV. Vites, quæ secundum ædificia sunt, a soricibus aut muribus infestantur. Id ne fiat plenam lunam observabimus, cum erit in signo Leonis vel Scorpionis vel Sagittarii vel Tauri, et noctu ad lunam putabimus. Genus est animalis, volucria appellatur; id fere præredit teneros adhuc pampinos et uvas: quod ne fiat, filices, quibus vineam putaveris, peracta putatione, sanguine ursino linito: vel si pellem fibri habueris, in ipsa putatione, quoties falcem acueris, ea pelle aciem detergito, atque ita putare incipito. Quoniam de vineis abunde diximus, de arbutis præcipiamus.

XVI. Vitæ maxime populus alit, deinde nlmus, deinde fraxinus. Opulus, quoniam frondem non idoneam habet, a plerisque improbat. Ulmus autem quam Atiniam vocant rustici, generosissima est et latissima, multamque frondem habet: eaque maxime serena est locis pinguibus



gras, ou même médiocres. S'il s'agit de garnir d'arbres des lieux âpres et arides, le peuplier et l'orme y conviennent mieux que les frênes. On prendra des frênes sauvages qui ont les feuilles un peu plus larges que les autres espèces de frênes; ce feuillage est pour le moins aussi bon que celui des ormes : les chèvres et les brebis le préfèrent à tout autre. Celui qui veut former une plantation pour la vigne, doit faire des fossés de quatre pieds en tout sens, une année avant de planter. Vers les calendes de mars, mettez dans la même fosse l'orme et le peuplier, ou bien le frêne, en sorte que si l'orme vient à manquer, l'aubier ou le frêne puissent le remplacer. Si tous les deux réussissent, ôtez l'un pour le transplanter dans un autre endroit. Les arbres à vigne doivent être plantés à quarante pieds les uns des autres : cette disposition les fortifie, et la vigne qu'on y attache donne de meilleurs fruits. Les grains semés dans les intervalles y seront moins incommodés par l'ombrage. Plus vous remuerez la terre autour de l'arbre, plus vite il s'accroîtra. N'en approchez point le fer pendant les trois premières années : ce temps écoulé, faconnez-le pour recevoir la vigne; c'est-à-dire, coupez-en les branches superflues, et échelonuez les autres en en laissant une sur deux, et les coupant alternativement d'année en année. La sixième année, lorsque l'arbre aura assez de force, vous le marierez à la vigne de la façon qui suit : Vous tiendrez la vigne éloignée du tronc de l'arbre à la distance d'un pied, et vous ferez un fossé de quatre pieds de long sur trois de profondeur, et deux et demi de largeur. Après avoir laissé pendant deux mois ce fossé exposé aux injures du

temps, vous y coucherez la vigne que vous aurez tirée de la pépinière, et qui ne devra pas avoir moins de dix pieds. Etalez-la bien, et attachez-la à l'arbre. Ne la taillez point l'année suivante; à la troisième année réduisez-la à un seul sarment, et ne lui laissez que peu de bourgeons, afin qu'elle ne puisse pas monter avant de s'être fortifiée. Lorsqu'elle aura pris assez d'accroissement, distribuez ses sarments sur tous les étages de l'arbre; mais ayez soin de ne pas trop charger la vigne, et de tailler les brins qui vous paraîtront les plus vigoureux, et les plus propres à donner du fruit. Pour une vigne mariée à des arbres, il importe de faire les ligatures avec le même soin que la taille; car c'est de ce soin que dépend principalement le rapport de cette sorte de vigne. Une vigne qui aura été fortement attachée à l'endroit convenable se conserve plus longtemps. Il faut donc que toutes les années la taille soit faite de telle sorte que les liens soient renouvelés, et que la vigne soit distribuée sur les rameaux les plus propres à la recevoir.

XVII. L'olivier se plaît principalement sur les collines, et dans des terrains secs et argileux. Dans des terres humides et grasses, il donne beaucoup de feuillage sans fruit. Pour former une plantation d'oliviers, il vaut mieux prendre des troncs que des boutures. Magon veut qu'on plante l'olive dans des terrains secs, après l'équinoxe d'automne et avant le solstice d'hiver. Les agriculteurs de nos jours plantent l'olivier au printemps, vers les calendes de mai. Le fossé destiné à recevoir l'olivier doit avoir quatre pieds en tout sens; on met d'abord au fond du fossé de petites pierres et du gravier; puis on y jette de

vel etiam mediocribus : sed si aspera et siticulosa loca arboribus observanda erunt, neque opulus neque ulmus tam idoneæ sunt quam ornæ : hæc silvestres fraxini sunt, paulo latioribus tamen foliis quam cætera fraxini, nec deteriorum frondem, quam ulmi præstant. Capræ quidem et oves vel libentius etiam hanc frondem appetunt. Igitur qui arbustum constituere volent, ante annum quam deponant arbores, scrobes faciant quatuor pedum quoque versus. Deinde circa eadem. Mart. in eandem scrobem ulmum et populum, vel fraxinum deponant, ut si ulmus defecerit, opulus vel fraxinus locum obtineant. Si autem utraque viverint, altera evinatur, et alio loco deponatur. Arbustum inter quadragesimo pedes dispositum esse convenit : sic enim et ipsæ arbores, et appositæ vitæ mediis convalescent, fructumque meliorem dant. Segetes etiam, quæ in eo erunt, minus umbra laborabunt. Arborem, quam deposueris, sæpius circumfodito, qui celerius adolescat : et citra triennium tertio ne tetigeris. Completis sex et triginta mensibus, ad recipiendam vitem formabis, super vacuos ramos amputabis, alterna brachia in modum scalarum reliques, alternisque annis putabis. Sexto anno, si jam firma videbitur, maritabis hoc modo. Ab ipso arboris crure pedale spatium intermittito, deinde sublevo in quatuor pedes longum, in tres altum, in dupondium et

semissem latum cum efferis, patiæ minime duobus mensibus eum tempestatibus verberari. Tum demum circa cal. Martias vitem de seminario ne minore quidem decem pedum sternito, et adminiculo, arborique jungito : eam proximo anno ne putaveris : tertio vero ad unam virgam redigito, panesque gemmas relinquito, ne antequam invaluerit, in altitudinem repat : deinde ubi amplum incrementum habuerit, per omnia arboris tabulata disponito ejus materiam, ita tamen ne vitem oneres, sed certa et robustissima flagella submittas. Arborem vitæ quam putare, tum alligare diligenter oportet. Nam in eo fructus maxime vis consistit, diutiusque perennat, quæ firmis toris et idoneis locis religata est. Itaque omnibus annis convenit subsequi putationem, ita ut tori renoventur, et vitæ per idoneos ramos disponatur.

XVIII. Oleæ maxime collibus, siccis et argillosis gaudet : at humidis campis et pinguibus letas frondes sine fructu affert. Melius autem francis quam plantis olivæ constituitur. Magon placet siccis locis olivam autumnæ post æquinoctium seri ante humanam. Nostræ a latius agricolæ ferè verum tempus circa calend. Martias servant. Oportet autem scrobem oleæ quoque versus pedes quaterius patere, in modum scrobem lapidum glareæque abijcere, deinde super terram quatuor digitorum injicere, tum ar-

la terre a quatre doigts d'épaisseur, et enfin on y plante l'arbrisseau droit et à la moitié de sa hauteur, de sorte qu'il y en ait autant hors du fossé que dedans. Préservez l'arbriste des vents et des orages en l'étayant avec soin, et mêlez du fumier à la terre que vous remettez dans le fossé. L'intervalle entre les rangées doit être de soixante pieds, afin que les oliviers aient assez d'espace pour croître en largeur; car s'ils s'élevaient en hauteur, ils deviendraient grêles, et ne porteraient que peu de fruits. La meilleure olive est la Licimienne, puis la pausia pour l'abondance de l'huile, et l'orchis pour l'huile à manger. L'olive dite *royale*, ainsi que celle que l'on appelle *rayonnante*, ne sont pas sans apparence; mais ni l'une ni l'autre ne valent les premières, ni pour la quantité, ni pour la table. Si vous plantez un olivier à la place d'un chêne que vous aurez arraché, il ne tardera pas à mourir, parce que la racine du chêne engendre et alimente des vers, qui rongeraient celle de l'olivier. Si, dans un olivier, un rameau prend plus d'accroissement que les autres, il est à craindre qu'il ne le dessèche, si l'on n'a soin de couper ce rameau. Il est bon de marquer les jeunes arbres avec de la sanguine avant de les transplanter, afin de les placer du même côté vers lequel ils étaient tournés dans la pépinière; placés dans une position autre que celle à laquelle ils étaient habitués, ils souffriront du froid ou de la chaleur.

XVIII. Avant de faire un verger, il est bon d'entourer le terrain que vous y destinez de murailles ou d'un fossé, afin que ni les troupeaux ni même les hommes ne puissent y pénétrer, si ce n'est par la porte d'entrée, avant que les

plants aient acquis une certaine force; car si les têtes en étaient souvent brisées par les hommes ou rongées par les bestiaux, elles seraient gâtées pour toujours. En disposant les arbres, il est bon de prendre garde que les faibles ne soient point opprimés par les forts; car les arbres n'étant pas tous de la même force ni de la même grandeur, ne prennent point un accroissement égal. La terre qui convient aux vignes convient également aux arbres.

XIX. Faites des fossés un an avant de disposer les arbres fruitiers; de cette façon le terrain se ramollira au soleil et à la pluie, et les plants y viendront plus vite. Mais si vous voulez planter vos arbres la même année que vous aurez fait vos fossés, il faudra creuser ceux-ci au moins deux mois d'avance, puis les remplir de paille, et y mettre ensuite le feu. Plus vous les ferez larges et ouverts, plus les fruits que vous recueillerez seront beaux et abondants. Ces fossés auront la forme des fours, dont le fond est plus large que l'ouverture, afin que les racines puissent s'étendre davantage, et que l'ouverture étant étroite, le froid de l'hiver ou la chaleur de l'été y pénétrât plus difficilement. On n'aura pas non plus à craindre, dans les terrains en pente, que la terre dont on aura comblé les fossés soit entraînée par les pluies. Plantez les arbres à de grands intervalles, afin qu'en grandissant ils trouvent un espace suffisant pour étendre leurs rameaux. En effet, si vous les plantez trop près les uns des autres, vous ne pourrez rien semer au-dessous, et les arbres eux-mêmes ne seront guère productifs, à moins que vous ne les éclairciez. Il est bon par conséquent de laisser entre les rangées un

buseulam deponere ita rectam, ut quod a scrobe existerit, in medio sit. Arbuseulam autem a tempestatibus tueri diligenter oportet administrando, et terræ, quæ in scrobe reponitur, stercorea immiscere. Oleam decet inter sexagesimo pedes disponi, ut spatium in latitudinem crescendo habeat: nam quæ in proceritate extenduntur, evanida fiunt, parumque fructus ferunt. Optima est olea Licimiana, pausia secunda olea, escæ orchis. Sunt et regie, et radii non sine specie, neque olea nec esui tam grata, quam quas supra diximus. Si oleam posueris eo loco, unde quercus effossa est, emoriatur, ideo quod vermes quidam sunt, qui in radice quercus nascuntur et educantur, iique maxime semina oleæ consumunt. Si in olea unus ramus aliquando ceteris letior est, nisi eum recideris, arbor tota fiet retrorūda. Omnes arbuseulas prius quam transferantur, rubrica notare convenit, ut cum serentur, easdem cæli partes aspiciant, quæ etiam in seminario conspexerant: alioquin frigore vel calore laborabunt aliis partibus, quas præter consuetudinem sub alio tractu expositas habuerint.

XVIII. Priusquam pomarium constituas, quam maxime habere voles circummunita maceria, aut fossa, ita ut non solum pecori, sed ne homini quidem transitus sit, nisi per ostium, dum adolescent semina. Nam si se-

pius cacumina manu præfracta, aut a pecore præterosa fuerint, [quam adolescent,] in perpetuum corrumpuntur. Generatim autem arbores disponere utilius, maxime ne imbecilla a valentioribus premantur, quæ nec viribus nec magnitudine sunt pares, neque potius crescant. Terra quæ vitibus apta est, eadem quoque utilis est arboribus.

XIX. Ante annum quam pomaria disponere voles, scrobes fodito: ita sole pluviarumque macerabuntur, et quod posteris rito comprehendet. Sed si quo anno scrobes feceris, etiam semina ponere voles, minimum ante duos menses fodito scrobes, postea stramentis eos completo, et incendio. Quo latiores patentesque scrobes feceris, eo letiores erunt uberiorisque fructus. Scrobis ciliato similis esse debet, iusquam summus pateat, ut laxius radices evagentur, ac minus frigoris hieme, minusque æstate vaporis per angustum os terre admittant: tum etiam divosis locis terra, quæ in eum congesta est, pluvius non abluatur. Arbores raris intervallis serito, ut cum creverint, spatium habeant, quo ramos extendant. Nam si spisse posueris, neque infra quicquam serere poteris, nec si ipse fructuosæ erunt, nisi eas interraseris. Itaque placet inter ordines quadragenos pedes, minimumque tricenos, relinquere.

XX. Semina lege, ne minus crassa, quam manubrium

intervalle de quarante pieds ou de trente au moins.

XX. Choisissez du plant qui ait au moins la grosseur d'un manche de boyau; qu'il soit droit, lisse, haut, sans ulcère, et qu'il ait l'écorce intacte. Le plant choisi ainsi prendra bien, et promptement. Si vous le tirez d'arbres déjà formés, choisissez ceux qui rapportent toutes les années de bons fruits en grande quantité. Ne manquez pas de reconnaître parmi ces branches celles qui sont exposées au levant. Le plant mis en terre avec de la racine prendra plus vite son accroissement que la bouture. L'arbre greffé donne plus de fruits que celui qui n'a point été greffé, c'est-à-dire qui a été planté par bouture. Avant de transplanter de jeunes arbres, faites-y une marque avec de la sanguine ou toute autre chose, afin de les présenter aux mêmes vents auxquels ils ont été exposés d'abord. Ayez soin surtout de les transférer toujours d'un terrain élevé, sec et maigre, dans un terrain plat, humide et gras. Que les jeunes plants aient une triple tige, et soient élevés de trois pieds au-dessus du sol. Si vous voulez mettre deux ou trois petits arbres dans la même fosse, prenez garde qu'ils ne se touchent, car ils seraient rongés par les vers. Lorsque vous mettiez vos plants en terre, enfoncez de droite et de gauche jusqu'au fond de la fosse des poignées de sarments de la grosseur du bras, de façon qu'ils en débordent un peu le niveau. Au moyen de ces sarments il vous sera facile de faire parvenir l'eau en été jusqu'aux racines des jeunes plants. Plantez vers les ides d'octobre les arbres ou les plants garnis de racines; pour les boutures ou les branches, mettez-les en terre au printemps, avant que la pousse n'ait commencé. Pour empêcher que les teignes

n'incommodent les plants de figuiers, mettez au fond des fosses une bouture de lentisque, la cime renversée.

XXI. Ne plantez pas le figuier pendant les grands froids. Cet arbre aime naturellement les lieux exposés au soleil, pleins de cailloux ou de gravier, et parsemés quelquefois de rochers. Il se fortifie promptement dans un terrain de cette nature, pourvu qu'on le mette dans des fosses grandes et larges. Les figuiers de toutes les espèces, quoique différents entre eux par leur forme et le goût de leurs fruits, se plantent d'une seule et même façon, mais dans des terrains différents. Plantez les figuiers hâtifs dans les lieux froids ou l'automne est humide, de sorte que vous puissiez en recueillir les fruits avant les pluies; mettez au contraire les figuiers d'hiver dans un sol naturellement chaud. Si vous voulez rendre un figuier tardif, arrachez-en les figues quand elles sont encore petites; celles qu'il donnera après ne mûriront que bien avant dans l'hiver. Il est souvent utile de couper avec un instrument très-aiguisé le bout des cimes, lorsque l'arbre commence à donner des feuilles; c'est le moyen de le rendre plus fort et plus productif. Mais ce qui sera toujours d'une grande utilité, c'est de repandre sur les racines, sitôt que la feuille commence à sortir, de la terre rouge détrempée dans de l'amourque, ainsi que du fumier provenant de l'homme; ce traitement rend le fruit plus abondant; la figue elle-même devient plus pleine, et d'une plus belle apparence.

XXII. Plantez l'amandier au lever de l'Ourse, ou vers les calendes de février; cet arbre bourgeonne avant tous les autres. Il demande surtout une terre dure, chaude et sèche. Planté dans un

est bidentis, recta, levia, procerâ, sine ulceribus, integro libro. Ea bene et celeriter comprehendunt. Semina si ex arboribus sumas, de his potissimum sumito, que omnibus annis bonos et uberes ferunt fructus. Observabis autem ab humeris, qui sunt contra solem orientem, ut eadem decerpas. Sed si eum radice plantam posueris, incrementum citius fuerit, quam ceteris, quas severis. Arbor insita fructuosior est, quam que insita non est, id est, quia que ramis aut plantis ponitur. Priusquam arbusculas transferas, rubrica vel alia qualibet re signato, ut isdem ventis, quibus aut steterint, constitutas eas; curaque adhibito, ut ab superiore et steriore et exiliore in plantorem, humidiorum, pinguiorem aquam transferas. Semina trifurca maxime pono; ea exsunt supra terram tribus pedibus. In eodem serbo si duas aut tres arbusculas ponere voles, curato ne inter se contingant. Nam ita vermiculus interfinguntur. Cum semina depones, dextra ac sinistra singulis usque in immum serobem fasciculos sarmentorum brachii humani crassitudine deponito, ita ut supra terram paululum exsistat, per quos æstate parvo labore aquam radicibus subministras. Arbores aut radicata semina autumno serito circa id. Octobres. Idem et rami vere, ante quam germinare arbores incipiant, deponito.

Sed ne timea molestia sit seminibus ficulneis, in immum serobem taleam lentisci, ita ut eadem rami deorsum spectet, obnubo.

XXI. Ficum frigorisque serito: Luca aprica, calendo x, glaciosa, interdum et saxosa amat. Eiusmodi agro cito convalescit, si serobes amplas et idoneas feceris. Ficorum genera etiam si sapore et balatu differunt, tamen uno modo, sed dispari differentia agri, seruntur. Locis frigidis et autumnâ temporibus aqueosis præcoques serito, ut ante pluviam fructum deligas: locis calidis libenter serito. At si voles ficum, quamvis non maturo, seram facere, cum grossuli minuti erunt, fructum decubito: ita alterum elut fructum, et in libentem seram differet maturitatem. Numquam etiam cum frondere ceperint arbores, cacumina tibi acutissima ferramento summa amputare probest. Sic finiores arbores et teneriores fiunt. Scilicet prodeunt samulæ folia ægere ceperit ficus, rubrum amara diluere, et cum stercore humano ad radicem infundere: ea res efficit uberiorem fructum, et fructum fieri speciosius et plenius.

XXII. Nucem Græcam serito Aucturi signo, vel circa calend. Febr. que prima gemmascit. Agrum calidum dum et siccum deservat. Nam in locis diversis natura

terrain d'une autre nature, il pourrit en peu de temps. Avant de semer l'amande, trempez-la dans de l'hydronel qui ne soit pas trop doux; par ce moyen, l'arbre, lorsqu'il sera grand, donnera du fruit de meilleur goût, et en attendant vous aiderez et accélérerez même son accroissement. Mettez trois amandes en triangle, de façon que leur pointe, d'où sortent les racines, soit renversée, et qu'elles soient éloignées d'une palme au moins l'une de l'autre. Celle qui forme le sommet du triangle doit être tournée vers le point du ciel d'où souffle le vent Favonius. Chacune des trois ne donnera qu'une seule racine et une seule tige : chacune de ces racines, arrivée au fond de la fosse, se recourbe a cause de la dureté de la terre qui s'oppose à son passage; dès lors elle jettera d'autres racines plus nombreuses, qui sembleront former autant de branches. Voici la façon de faire des amandes et des avelines de l'arente. Mettez, dans la fosse destinée à recevoir cet arbre, de la terre bien pulvérisée, à la hauteur d'un demi-pied, et repandez-y de la graine de fêrûle. Lorsque la fêrûle aura levé, fendez-la en deux pour mettre à nu sa moelle, et cachez-y une amande ou une aveline dépouillée de son écorce; puis couvrez le tout de terre. Faites cette opération avant les calendes de mars, ou mieux entre les nones et les ides de ce mois. C'est à la même époque qu'on plante les noix, la pomme de pin et les châtaignes.

XXIII. La meilleure époque pour planter le grenadier est depuis le commencement du printemps jusqu'aux calendes d'avril. Si son fruit est aigre ou peu doux, on le corrigera en répandant sur ses racines de la fiente de porc, des excréments humains, et de la vieille urine. Ce moyen,

tout en augmentant la fertilité de l'arbre, rendra son fruit d'abord vineux, et par la suite le rendra doux, outre que les grains n'en seront point durs. Pour nous, nous prenons un peu de laser délayé dans du vin, et nous frottons de cette préparation les cimes du grenadier; par ce moyen nous sommes parvenus à corriger l'aigreur de leur fruit. On empêche les grenades de se fendre sur l'arbre, en enterrant trois pierres auprès de sa racine, lorsqu'on le plante. Mais si l'arbre est déjà tout planté quand on s'aperçoit de ce défaut, on sème de la scille auprès de sa racine. Lorsque les grenades sont déjà mûres, on emploie une autre méthode pour les empêcher de se crever. Cette méthode consiste à tordre la queue par laquelle elles pendent à l'arbre. On se sert du même moyen pour les garder toute l'année.

XXIV. Plantez les poiriers en automne, vingt-cinq jours avant le solstice d'hiver. Pour les rendre plus productifs, déchaussez-les profondément; quand ils auront grandi, fendez-en le tronc près de la racine, et introduisez dans cette fente un coin fait de bois gommeux de pin, que vous y laisserez toujours; le déchaussement fait, répandez de la cendre sur la terre près des racines.

XXV. Plantez les pommiers d'été, les cydoniens, les corniers et les pruniers, depuis la seconde moitié de l'hiver jusqu'aux ides de février. La meilleure époque pour planter le mûrier est depuis les ides de février jusqu'à l'équinoxe du printemps. Plantez le carrougier, que quelques personnes appellent *νεράτιον*, ainsi que le pêcher, pendant l'automne, avant le solstice d'hiver. Si l'amandier produit peu, percez-en le tronc, et enfoncez-y une pierre que vous laisserez se re-

ejusmodi si posneris nucem, protinus putrescet. Antequam nucem deponas, in aqua mulsâ, nec nimis dulci macerato : ita juvenioris saporis fructum, cum adoleverit, præbebit, et interim melius atque celerius nascetur. Ternas nukes in trigonum statuito, parvae acutior inferior sit, quia inde radices mittit, nuxque a nucis minime palmo absit, et anceps ad Favonium spectet. Onaxis nux unam radicem mittit, et simpliciter stilo prorepat. Cum ad scrobis solum radix pervenit, duritia humi coercita recurvatur, et extensa in modum ramorum alias radices emittit. Nucem Græcam et Avellanam Tarentinam hoc modo facere poteris. In quo scrobe destinaveris nucem serere, terram minutam in modum semipedis ponto, ibique semen fêrûle repango. Cum fêrûla fuerit enata, eam fundito, et in medullam ejus sine putamine nucem Græcam vel Avellanam abscondito, et ita adobruito. Hoc ante cal. Mart. facito, vel etiam inter nonas et idus Martias. Hoc eodem tempore juglandem et pineam et castaneam serere oportet.

XXIII. Malum Punicum vere usque in cal. Aprilis recte seritur. Quod si acidum aut minus dulcem fructum feret, hoc modo emendabitur. Stercore snillo et humano et lotio humano veteri radices rigato. Ea res et frutilem arborem reddit, et primitivos annos fructum vnosum, postea

vero etiam dulcem et apyrenum facit. Nos exiguum admodum laser cyrenaicum vino diluimus, et ita cacumina arboris summa oblevimus : ea res emendavit acorem malorum. Mala Punicæ ne rumpantur in arbore, remediis sunt lapides tres, si, cum seres arborem, ad radicem ipsam colloraveris. Ad si jam arborem satam habueris, scillam secundum radices arboris serito. Alio modo, cum jam matura mala fuerint, antequam rumpantur, petiolos, quibus pendent, interqueto. Eo modo servabuntur etiam anno toto.

XXIV. Pirus autumno ante brumam serito, ita ut minime dies quinque et viginti ante brumam supersint. Quæ ut sint feraces, cum jam adoleverint, alte ablaqueato, et juxta ipsam radicem truncum fundito, et in fissuram cuneum pineum tectæ adigito, et ibi relinquito : deinde obruta ablaqueatione cinerem supra terram spargito.

XXV. Mala æstiva, cydonæa, sorba, pruna, post mediam hiemem usque in idus Febr. serito. Morum ab idibus Febr. usque in æquinoctium vernum recte seres. Siliquam Græcam, quam quidam *νεράτιον* vocant, item Persicum ante brumam per autumnum serito. Amygdala si parum feracia erunt, perforata arbore lapidem adigito : ita libram arboris mollescere sinit. Omnium autem generum ramos

couvrir de l'écorce de l'arbre. Après avoir labouré et fume la terre dans les jardins, arrangez vers les calendes de mars des boutures de toutes espèces d'arbres sur des couches faites en planches. Lorsque les plants commencent à prendre de l'accroissement et à pousser de jeunes branches, il faut les épamprer pour ainsi dire, et les réduire à une seule tige la première année. A l'approche de l'automne, et avant que le froid brûle leurs cimes, arrachez-en toutes les feuilles, et ainsi dépouillés, couvrez-les avec des roseaux épais, auxquels vous aurez laissé d'un côté leurs nœuds, afin qu'ils servent comme de chapeaux à ces jeunes tiges, et qu'ils les défendent du froid et de la gelée. Deux années après, vous pourrez en toute sûreté les transplanter et les déposer en rangées, ou bien les greffer.

XXVI. On peut greffer tel rejeton que l'on veut sur quelque arbre que ce soit, pourvu que l'écorce du rejeton ne soit pas différente de celle de l'arbre; on le peut faire sans scrupule, si l'espèce à laquelle appartient le rejeton produit des fruits dans le même temps que l'arbre greffé. Les anciens nous ont enseigné trois espèces de greffe: l'une, par laquelle l'arbre, étant coupé et fendu, reçoit dans l'intérieur de son bois des scions coupés sur un autre arbre; la seconde, par laquelle l'arbre reçoit la greffe entre son écorce et son bois: ces deux sortes de greffes se font dans le printemps. La troisième est celle par laquelle l'arbre à greffer reçoit entre l'écorce et le bois des bourgeons avec une petite partie de leur écorce. Cette façon de greffer, que les cultivateurs appellent *enter en écusson* (emplastration), se fait en été. Après avoir traité de ces trois différentes greffes, nous indiquerons un autre procédé qui

est notre découverte personnelle. Il faut greffer tous les arbres des que les boutons commenceront à paraître, et dans le temps que la lune sera dans son croissant. Pour l'olivier, greffez-le depuis l'équinoxe du printemps jusqu'aux ides d'avril. L'arbre sur lequel vous voudrez prendre des greffes doit être jeune et de bon rapport, et avoir beaucoup de nœuds. Lorsque ses boutons commenceront à grossir, prenez vos greffes de l'épaisseur d'un petit doigt et à deux pointes, sur de petites branches d'un an qui soient bien intègres, et tournées vers le levant. Sciez avec précaution l'arbre que vous voudrez greffer, à l'endroit où il est le plus lisse et sans cicatrice, et prenez garde de blesser son écorce. Lorsqu'il sera coupé, unissez la plaie avec un instrument de fer bien tranchant; enfoncez ensuite un coin de fer ou d'os bien aiguisé entre l'écorce et le bois, au moins jusqu'à trois doigts, mais avec beaucoup de précaution, pour ne pas endommager ou rompre l'écorce. Ensuite ratissez par en bas avec une serpette bien tranchante les greffes que vous voulez enter, sur une longueur égale à celle de l'ouverture formée par le coin fiché dans l'arbre, de façon que vous n'endommagiez pas la moelle de ces greffes ni leur écorce, du côté que vous ne les aurez pas ratisées. Quand vos greffes seront prêtes, retirez le coin, et enfoncez-les aussitôt dans l'ouverture que vous aurez pratiquée par l'introduction du coin entre l'écorce et le bois. Insérez-les par le bout que vous aurez ratisé, de façon qu'elles ressortent de six doigts. Vous ferez bien de pratiquer dans le même arbre deux ou trois greffes à la fois, en laissant un intervalle de quatre doigts entre chacune. Il faudra régler le nombre des greffes sur la grandeur de l'arbre

circa calend. Martias in hortis, ubi et subacta et stercorata terra est, per pulvinos arborum disponere convenit: deinde cum creverint, danda est opera, ut dum teneros ramulos habent, veluti pampinentur, et ad unum stilum primo autem semina religantur: et cum autumnus inceserit, ante quam frigus cacumina adurat, omnia folia decerpere expedit, et ita crassis arundinibus, quæ ab una parte nodos integros habent, quasi pileos induere, atque ita a frigore et gelicidiis teneras adhuc vixit fieri. Post quartum et vicesimum deinde mensem sive transferre et disponere in ordinem vides, seu inserere, satis tuto utrumque facies.

XXVI. Omnis surculus omni arbori inseri potest, si non est ei, cui inseritur, dissimilis cortice: si vero fructum etiam eodem tempore fert, sine ulla scrupulo optime inseritur. Tria autem genera insitionum antiqui tradiderunt: unum, cum resecta et tissa arbor recipit insertos surculos: alterum, quo resecta inter librum et materiam admittit semina: que utraque genera vixit temporis sunt: tertium, cum ipsas gemmas cum exiguo cortice in partem sui delibratam recipit, quam vocant agricole emplastrationem. Hoc genus ætatis est. Quamvis insitionum rationem cum tradiderimus, a nodis quoque reperiam

adiam doceamus. Omnes arbores simulatque gemmas agere cupierint, luna crescente inserito, olivam autem circa æquinotium vixit usque in idus Apulis. Ex qua arbore inserere vides, et surculos ad insitionem sumpturus es, videro ut sit tenera et terax, nodisque crebris: et cum primum gemma tumebit, de ramulis amittendis qui solis ortum spectabunt, et integri erunt, eos legito: cras-tandem minimi digiti: surculi sint basilei. Arborem, quam inserere vides, serria diligenter exserato ea parte, que maxime nitida et sine cicatrice est, dabisque operam, ne librum ledas. Cum deinde truncum demiseris, ante ferreamque plagam levato: deinde quasi cuneum ferreum vel ossem inter corticem et materiem, ne nimis digitos tres, sed leniter demittito, ne ledas aut rumpas corticem. Postea surculos, quos inserere vides, falce acuta ab ima parte eradito tam alte quam cuneum demiseris, sed ita ne medullam neve alterius partis corticem ledas: ubi surculos paratos habueris, cuneum velito, statimque surculos demittito in ea foramina, que cuneo adacto inter corticem et materiem facta sunt. Ex autem tunc, qua adraseris, surculos demittito ita, ut sex digitis de arbore exstent. In una autem arbore duos aut tres ramulos figito, dum ne nimis quaterum digitorum inter eos sit spatium. Pro

sur la qualité de son écorce. Lorsque vous aurez introduit dans un arbre toutes les greffes qu'il pourra recevoir, vous les lierez soit avec de l'écorce d'ormes, soit avec du junc ou de l'osier; après quoi vous enduirez avec un lut mêlé de paille toute la plaie ainsi que l'espace qui se trouve entre les greffes, de façon néanmoins qu'il en reste découvert deux doigts; mettez ensuite pardessus de la mousse que vous attacherez fortement, afin que la pluie ne puisse y pénétrer. Si l'arbre que vous voulez greffer est petit, coupez-le par en bas, de sorte qu'il n'en reste qu'un pied et demi hors de terre après l'avoir coupé; puissez la plaie avec soin, et fendez très-légerement le tronc par le milieu avec un instrument bien tranchant, de façon que la fente n'ait que trois doigts de longueur. Insérez ensuite dans cette fente un coin, et enfoncez-y des greffes ratissées des deux côtés, de façon que l'écorce des greffes s'adapte complètement à celle de l'arbre. Lorsque vous les aurez ajustées avec soin, retirez le coin, liez l'arbre, et enduisez-le comme je l'ai indiqué plus haut. Entassez ensuite de la terre autour de l'arbre jusqu'à la greffe: c'est le meilleur moyen de le préserver des vents et de la chaleur. La troisième espèce de greffe, étant naturellement très-délicate, n'est point applicable à tous les arbres. Pour l'employer avec succès, il faut que l'arbre ait l'écorce humide, pleine de sève, et forte, comme le figuier. En effet, cet arbre rendant beaucoup de lait, et ayant l'écorce forte, on peut très-bien le greffer de la manière suivante. On choisit, sur l'arbre dont on veut tirer la greffe, de jeunes branches bien lisses. On trace autour du bourgeon qui a le plus d'apparence, et qui pro-

met le plus sûrement de germer, une marque de deux doigts en carré, de façon que le bouton étant au centre de ce carré, on coupe l'écorce tout autour avec une lame bien affilée, et on l'enlève avec soin de dessus l'arbre, en prenant garde de l'endommager lui-même. On choisit également une branche très-lisse de l'autre arbre que l'on doit enter en ecusson, on enlève de cette branche la même partie de l'écorce que pour la première branche; après quoi on applique sur cette partie dépouillée l'ecusson qu'on avait préparé, de façon qu'il s'y adapte parfaitement. Cela fait, liez bien le tout autour du bourgeon, en prenant bien garde de le blesser. Enduisez ensuite d'un lut les joints et les ligatures, en vous arrêtant un peu avant le bourgeon, pour lui laisser la liberté de germer. Rognez les rejetons de l'arbre greffé, ainsi que ses branches supérieures, afin qu'il n'y reste rien qui puisse en détourner la sève au détriment de la greffe. Au bout de vingt et un jours, déliez avec l'ecusson. On greffe de cette même façon l'olivier avec succès. Nous avons déjà montré la quatrième façon de greffer, lorsque nous avons traité des vignes; il est donc inutile de répéter le procédé que nous avons indiqué alors, et qui consiste dans l'emploi de la vigne gauloise.

XXVII. Les anciens ont prétendu qu'on ne pouvait pas enter toute sorte de semis sur toute sorte d'arbres; ils ont même regardé comme une loi invariable ce que nous avons dit nous-même de l'impossibilité de faire réussir d'autres greffes que celles qui sont prises d'un arbre semblable par l'écorce et le fruit, à l'arbre à greffer. Or, comme nous avons eu devoir détruire cette opinion erronée, nous allons donner à la postérité un

arboris magnitudine et corticis bonitate hæc facito. Cum omnes surculos, quos arbor patitur, demiseris, libro ulmi vel vicinæ arborem astrigito: postea palato luto bene subacto oblinito totam plagam, et spatium, quod est inter surculos, usque eo, et duobus digitis insita existet: supra lutum muscum imponito, et ita alligato, ne pluvia elabatur. Si pusillum arborem inserere voles, iuxta terram abscedito, ita ut sesquipedem a terra existet. Cum deinde abscederis, plagam diligenter levato, et medium truncum acuto scalpulo modice fudit, ita ut fissura trium digitorum sit. In eam deinde cuneum, quoad patitur, inserito, et surculos ex utraque parte adrasos demittito, ita ut librum seminis libro arboris æqualen facias. Cum surculos diligenter aptaveris, cuneum vellito: deinde arborem, ut supra dixi, alligato, et oblinito: dein teriam circa arborem aggerato usque ad ipsum insitum. Ea res a vento et calore maxime tuebitor. Tertium genus insitionis, cum sit subtilissimum, non omni generi arborum idoneum est: et fere ex recipiunt talem insitionem, quæ humidum succosumque et validum librum habent, sicuti ficus. Nam et lactis plurimum rennunt, et corticem robustum habet. Optime itaque ea inseritur tali ratione. Ex qua arbore inserere voles, in ea querito novellus et nitidos ramos. In his deinde observato gemmam, quæ bene apparebit, cer-

tamenque spem germinis habebit: eam duobus digitis quadratis circumsignato, ut medio gemma sit, et ita acuto scalpulo circumcidito, deliberatoque diligenter, ne gemmam ladas. Deinde in qua arbore inserere voles, in ea utilissimum rannum eligito, et ejusdem spatii corticem circumcidito, et materiam dilibato, et in eam partem, quam nudaveras, gemmam hanc, quam ex altera arbore sumpteras, aptato ita, ut emplastrum circinnense parè conveniat. Ubi hæc feceris, circa gemmam bene vincito, ita ne ladas: deinde commissuras et vincula luto oblinito, spatio relicto, quæ gemma libere germinet. Materia, quam inseceris, si sobolem vel supra rannum habebit, omnia præcedito, ne quid sit quæ possit succus avocari, aut cui magis quam insito serviat. Post unum et vigesimum diem solvito emplastrum. Hoc genere optime etiam olea inseritur. Quartum illud genus insitionis jam docuimus, cum de vitibus disputavimus: itaque supervacuum est hoc loco repetere jam traditam rationem terebrationis.

XXVIII. Sed cum antiqui negaverint posse omne genus surculorum in omnem arborem inseri, et illam quasi finitionem, quæ nos paulo ante usi sumus, veluti quandam legem sanxerint, eos tantum surculos posse coalescere, qui sint cortice ac libro et fructu consimiles iis arboribus,

moyen d'enter telle espèce de greffe que l'on voudra sur quelque arbre que ce soit. Et pour ne point fatiguer le lecteur par un long exorde, nous donnerons un exemple unique, à l'imitation duquel on pourra essayer de toutes sortes de greffes. Creusez d'abord une fosse de quatre pieds en tout sens autour d'un olivier, de telle sorte que les branches les plus allongées de cet arbre y puissent atteindre. Plantez dans cette fosse un petit figuier vigoureux et lisse. Trois ou cinq ans après, lorsque ce figuier aura pris assez d'accroissement, abaissez la branche d'olivier qui paraîtra la plus lisse, et attachez-la au pied du figuier. Coupez-en toutes les petites branches, et ne laissez que les cimes que vous voudrez employer comme greffes. Coupez ensuite le figuier, et après avoir uni la plaie, fendez le tronc par le milieu avec un coin. Ratissez des deux côtés les cimes de l'olivier, sans les détacher de la mère; insérez-les dans la fente du figuier, retirez le coin, et liez ces cimes avec soin, de sorte que le plus grand effort ne les puisse arracher. Au moyen de ce procédé, le figuier se fortifiera avec l'olivier en trois ans, et ce ne sera que la quatrième année, lorsqu'ils seront bien mariés ensemble, que l'on séparera les branches de l'olivier de la mère, de la même manière que les provins. On peut enter de cette façon telle greffe que l'on voudra sur quelque arbre que ce soit.

XXVIII. Multipliez autant que possible le cytise, que les Grecs appellent tantôt *ξίς*, tantôt *χαρῖνξ*, tantôt *τροπυρῶν*. Car c'est l'arbrisseau qui convient le plus aux poules, aux abeilles et aux chèvres, ainsi qu'aux bœufs et à toutes sortes de bestiaux, parce qu'il les engraisse en

peu de temps, et qu'il donne beaucoup de lait aux brebis. Outre cela, on peut l'employer huit mois en fourrage vert, et les quatre autres mois en fourrage sec. Il prend très-promptement dans toutes sortes de terrains, quelque maigres qu'ils soient, et supporte sans inconvénient toutes les injures du temps. Si les femmes même manquent de lait, on le fait tremper dans de l'eau du cytise sec; lorsqu'il y aura passé toute la nuit, on en exprimera le suc le lendemain, et on leur en donnera trois hemines à boire, en le coupant avec un peu de vin. Les femmes ne s'en trouveront que mieux, et leurs enfants se fortifieront par l'abondance du lait qu'elles seront en état de leur fournir. On plante le cytise en automne, vers les ides d'octobre, ou bien au printemps. Quand vous aurez bien labouré la terre, faites de petites planches, sur lesquelles vous sèmerez en automne la graine du cytise, comme on sème la dragée; ensuite arrangez les jeunes plantes au printemps, de façon qu'il y ait entre chacune quatre pieds d'intervalle en tout sens. Si vous n'avez pas de graine, mettez en terre au printemps des cimes de cytise, auprès desquelles vous entasserez de la terre que vous aurez fumée. Si la pluie se fait trop attendre, arrosez-les les quinze premiers jours. Sarcenez-les des qu'elles commenceront à montrer les premières feuilles, et trois ans après coupez-les pour les donner aux bestiaux. Il suffit de quinze livres de cytise pour le cheval, et de vingt livres pour le bœuf. On en donne aux autres bestiaux en proportion de leur force. On peut aussi le planter en bouture sur les lisières d'un champ. Si vous le donnez sec aux animaux, il faut faire les rations plus petites, parce qu'il a alors plus de force. Il

quibus inseruntur, existimamus errorum hujus opinionis discutiendum, tradendumque posteris rationem, qua possit omne genus surculi omni generi arboris inseri. Quod ne longiori exordio lectentes fatigemus, munus quasi exemplum subjiciemus, qua similitudine quod quisque genus velut omni arbori poterit inserere. Scrobum quoque versum pedum quatuor ab arbore olive tam longe fodito, ut extremi rami oleae possint eam contingere. In scrobum deinde fici arbusculam deponito, diligentemque adhibito, ut robusta et utilis fiat. Post triennium aut quinquennium, cum jam satis amplum incrementum cepit, rami olive qui videlicet nitidissimus, delibeto, et ad eum arboris ficulnosa reliqua atque ut amputatis ceteris ramulis ea tantum caecumina, qua inserere vales, relinquito: tum arborum fici detruncato, planamque levato, et medium cuneo fudito. Caecumina deinde olive, sicuti matri mherent, utraque parte adhibito, et ita fissura fici aptato, cuneumque eximito, et diligenter colligato, ne qua vi reveillantur. Sic interposito triennio coalescet fici olive: et tum demum quarto anno, cum bene colescit, velut propagines, ramulos olive a matre reserasis. Hoc modo omne genus in omnem arborum inseritur.

XXVIII. Cytisum, quoniam Graeci tant *ξίς*, aut *χαρῖνξ*, aut *τροπυρῶν* vocant,] quamplurimum habere expedit.

quod gallinis, apibus, ovibus, capris, habus quoque, et omni pecori pecundum utilissimum est, quod ex eo cito pinguescit, et lactis plurimum praebet ovibus: tum etiam quod octo mensibus vituli eo pabulo uti, et postea arido possit. Praeterea in quolibet agro, quamvis incertimo ceterum comprehendit, omnemque ingratia sine noxa pabula. Mulieres quidem, si lactis copia premittit, cytisum aridum in aqua macerari oportet: cum tota nocte permaduerit, postero die expressi succi ternas heminas permisceri modico vino, atque ita potandum dari: sic et ipsae valebunt, et pueri abundantia lactis confirmabuntur. Satis autem cytisi vel autumnum circa idus Octob. vel vere fieri potest. Cum terram bene concitans, in modum horti arvis laeto, biquo velut octimum semen cytisi autumnum serito: plantas deinde vere disponito, ut inter se quoque versis quatuor pedum spatio distent. Si semen non habueris, caecumina cytisorum vere disponito, stercoratam terram circa aggerato. Si pluvia non incessent, rigato xv proximis diebus. Similiter novum frondem agere oportet, sarrito. Post triennium deinde reddito, et pecori praebito, sapio abunde est utilis pondo xx, bovi pondo xx, ceteris quoque secundum proportionem vinni. Potest autem etiam circa septem agri domus seri. Aridum si dabis, exiguum dato, quoniam majores vires habet, priusque aqua macer-

faut même le faire tremper d'abord dans de l'eau et le mêler avec de la paille, après l'avoir retiré de l'eau. Quand vous voulez faire sécher du cytise, coupez-le vers le mois de septembre, lorsque sa graine commencera à grandir, et mettez-le au soleil pendant quelques heures, jusqu'à ce qu'il se fane; faites-le ensuite sécher à l'ombre, et serrez-le.

XXIX. Plantez le saule et le genêt vers les calendes de mars, lorsque la lune est dans sa croissance. Le saule demande un terrain humide; le genêt, au contraire, veut un sol sec. L'un et l'autre se plantent utilement auprès de la vigne, parce qu'ils donnent des liens pour en attacher les branches. La meilleure façon de planter le roseau est par les racines, que les uns appellent *oignons*, et les autres *yeux*. Après avoir bêché le terrain, coupez une partie de la racine avec une serpette fort aiguisée, et plantez-la par un temps de pluie. Il y a des personnes qui couchent le roseau tout entier en terre; il en pousse alors d'autres de tous ses nœuds. Mais le roseau planté

ainsi est grêle, maigre et peu élevé. Il vaut mieux suivre la méthode que nous avons exposée plus haut. Tous les ans, après avoir coupé les roseaux, remuez profondément et uniformément le terrain, et faites ensuite des irrigations.

XXX. Celui qui veut élever des violiers doit bien fumer la terre, puis la labourer au moins à un pied de profondeur, et distribuer ensuite le terrain par planches. Les jeunes plants de l'année devront être mis avant les calendes de mars dans de petites fosses d'un pied de profondeur. La graine du violier se sème comme celle des choux sur des planches, à deux époques de l'année, au printemps et en automne. On la cultive de la même manière que les autres espèces de légumes; c'est-à-dire, on la bêche, on la sème, et quelquefois on l'arrose. Le rosier se met en graine et par bouture dans des fosses d'un pied, à la même époque que le violier. Il faut le labourer et le tailler avant les calendes de mars. Cultivé ainsi, il dure plusieurs années.

rato, et exemptum paleis permisceto. Cytisum aridum cum facere vobis, circa mensis Septembrem cum semen ejus grandescere incipiet, cadito; paucis deinde horis, dum flaccescat, in sole habeto. Deinde in umbra adsiccato, et ita condito.

XXIX. Salicem et genistam crescente luna vere circa calendas Martias serito. Salix humida loca desiderat, genista etiam sicca: utraque tamen circa vineam opportune seruntur, quoniam palmitibus idonea præbent vincula. Arundo optime seritur radicibus, quas alii bulbos, alii oculos vocant. Simulatque terram bipalio repastinaveris, radicem arundinis acuta falce præsectam impendenti pluvia disponito. Sunt qui arundines integras sternant, quoniam ex omnibus nodis strata arundines emittat. Sed fere hoc genus evanidam exilisque et humilem arundinem affert. Melior

itaque satio est ea, quam prius demonstravimus. Placet autem omnibus annis, simulac arundinem cecideris, locum alte et æqualiter fodere, atque ita rigare.

XXX. Violam qui facturus est, terram stercoralem et repastinam ne minus alte pedem in pulvinus redigat. Atque ita plantas hornotinas scrobiculis pedibus lactis ante calendas Martias dispositas habeat. Semen autem violæ sicut olerum in areis duobus temporibus seritur, vere vel autumno. Colitur autem eo modo, quo et cætera olera, ut runcetur, ut sarriatur, ut interdum etiam rigetur. Rosam fructibus ac surculis disponi per sulcos pedales convenit per idem tempus, quo et viola. Sed omnibus annis fodiri ante calend. Martias et interpretari oportet. Hoc modo culta multis annis perennat.



# NOTES SUR COLUMELLE.

## LIVRE I.

III, 1. *Porcius quidem Cato censebat in emendo....* Tout ce que Columelle attribue ici à Caton ne se trouve pas dans cet auteur, mais dans Varron; quelques interprètes en ont conclu que Columelle s'était trompé lorsqu'il a cité l'un de ces auteurs pour l'autre. Mais il est plus naturel de regarder ce passage comme une paraphrase de ce que dit Caton au commencement du premier chapitre de son *Économie rurale*.

2. *Nisi si Autolyceus ille cuiquam....* Cet homme que Columelle, d'accord avec Homère, peint comme un voleur insigne, était fils de Mercure ou de Dénalcion, et grand-père maternel d'Ulysse.

3. *Aut Arcutini montis incolæ Palatinis ultum iugadum finitimus suis Cacus attulit.* Cacus était fils de Vulcain; il vomissait du feu, et fut tué par Hercule, dont il avait volé les bœufs. Servius, en expliquant le passage de l'Énéide où il est parlé de Cacus, lit que c'était un esclave d'Évandre, très-méchant et très-ripion; on l'avait même appelé Cacus à cause de cela, du mot grec *xxxiv* qui signifie mal.

4. *Suaque lege C. Licinius.* Columelle veut parler le C. Licinius Stolo, qui fut tribun en même temps que L. Sextius, et qui le premier fit décréter la loi agraire, l'après laquelle personne ne devait posséder plus de 500 jugera de terrain. Plus tard il fut lui-même condamné pour en avoir possédé mille, au mépris de sa loi.

VII, 1. *Veterem consularem virumque opulentissimum L. Volusum....* C'est L. Volusius Saturninus, qui mourut à l'âge de 90 ans (Pline, I, 38) après avoir survécu à tous les sénateurs dont il avait pris les voix pendant son consulat.

IX, 1. *Mediastinus qualiscunque status....* A la ville, on donnait le nom de *mediastini* aux esclaves qui étaient soumis à d'autres.

## LIVRE II.

II, 1. *Alternisq; versibus ubi quum tenere aratrum.* Pour comprendre ce passage, que tous les commentateurs ont mal expliqué, il est nécessaire de bien se rendre compte du mécanisme de la charrue ancienne. La charrue employée par les Romains n'était pas faite de manière à retourner toujours la terre à droite, comme les nôtres, au moyen du versoir; elle ne faisait que la renverser, lorsqu'on la tenait droite sans la pencher ni d'un côté ni de l'autre. Pour former un sillon bien ouvert, il fallait tenir la charrue obliquement; le côté du soc contre le champ était élevé, et, par l'effet de cette position oblique du soc et du versoir, la terre était retournée d'un côté. Avec cette charrue, nous dit Dickson, *Traité de l'agriculture des anciens*, I, 402, de quelque manière qu'on la tint, au lieu de faire le tour de la pièce en labourant, comme le font nos laboureurs, le Romain revenait dans le même sens, et, en inclinant sa charrue alternativement à droite et à gauche, il tournait toujours la terre du même côté. Mais pour rompre une terre nouvelle, ou pour donner le premier labour

à une jachère, Columelle conseille de tenir la charrue dans une position tantôt oblique, tantôt droite.

IV, 1. *Quam terram rustici variam cariosamque appellant.* L'explication que nous donne Pline (XVII, 5) de ces deux mots, est plutôt une critique savante du mot *cariosus*, qu'une explication claire et simple de la pensée de Caton et de Columelle. Il est évident que notre auteur n'entend pas par *cariosus* une terre naturellement stérile, mais un sol qui n'est improductif que par l'effet d'une mauvaise culture.

2. *In tiram solum redigitur, quadrante operæ.* La graine était, comme on le dit vulgairement, semée sous le sillon, c'est-à-dire semée d'abord, et ensuite enterrée avec la charrue. Mais dans l'agriculture romaine, elle était non-seulement enterrée par un labour, mais recouverte de manière à lever en rangs ou sillons, afin de faciliter l'opération du houage.

IX, 1. *Proximus est his frumentis usus ordei, quod rustici herastichum, quidam etiam cantherium appellant.* *Cantherium* est dérivé de *canterius*, qui veut dire cheval hongre. Bien qu'il nous soit impossible de faire connaître d'une manière certaine le nom des productions qui servaient à la vie commune chez les Romains, il y a lieu de croire que le *hordeum herastichum* indique plutôt du seigle que de l'orge. En effet, toutes les qualités que Columelle attribue à ce grain sont les qualités propres à notre seigle. C'est le seigle qui tient le premier rang après le blé par sa bonté; sa tige est faible, et son grain n'est couvert que par l'extrémité d'en bas; il mûrit plus tôt que le blé, et on le moissonne plus tôt, de peur que le grain ne vienne à tomber; on n'a point de peine à le battre dans l'aire, et il maigrit les terres dans lesquelles il est semé. Or, nous le répétons, nous n'avons point de grains à qui toutes ces qualités conviennent mieux qu'à notre seigle.

X, 1. *Paulatim ex eo ventilabris per longius spatium jactetur....* La manière d'opérer avec le *ventilabrum* montre que c'était une pelle; le *rallus*, qui est l'autre instrument nommé par Varon, était probablement d'une forme différente, mais destiné au même usage, c'est-à-dire à jeter des grains, ou telle autre chose du même genre, d'un lieu dans un autre.

2. *Quæ septimontialis satis dicitur...* *Septimontialis*, de *septimontium*, qui était une fête que l'on célébrait à Rome au mois de décembre, un peu avant les Saturnales, c'est-à-dire, avant la mi-décembre, en mémoire du jour où l'on avait enfermé dans la ville la septième des collines dont elle était composée.

XIV, 1. *Ac si repastines, totum, etc.* *Repastinare* signifie littéralement retourner la terre au *pastinum*. Le *pastinum* était un instrument de culture à deux dents fort rapprochées l'une de l'autre, qui servait non-seulement à retourner la terre, mais à saisir les crocettes pour les y enfoncer.

XI, 1. *Sed cum tam otii quam negotii rationem reddere majores nostri censerint.* C'est-à-dire, dans l'ouvrage pour Plancius (chapitre 11), cite avec éloge cette maxime,

en l'attribuant à Caton, qui l'avait inscrite au commencement de son livre des *Origines*.

2. *Feris tantum denecalibus mulos jungere non licere, ceteris licere*. Ces fêtes se célébraient dans l'intérieur des familles, lorsqu'on avait à regretter la mort d'un parent. On croit qu'elles avaient été appelées ainsi parce qu'elles duraient dix jours. Ne pourrait-on pas attribuer à un reste de superstition à cet égard la déense que fait Justinien d'inquiéter les héritiers pendant les neuf premiers jours de leur deuil?

### LIVRE III.

II, 1. ... *Quarum vocabulo propter hanc populationem cognominantur*. Ces raius étaient appelée *apiariae* ab *apibus*, des abeilles, comme nous disons *muscal*, à nous, des mouches.

X, 1. *Itaque custodiemus, ut ex predictis locis, quos humerus rustici vocant...* d'humers, épaule. Ressemblance tirée du corps de l'homme, auquel notre auteur compare souvent la vigne.

XI, 1. *Quam diximus pullum vocitari*. Ce mot *pullus*, employé par Caton, chap. cli de son *Economie rurale*, et par d'autres auteurs, peut à la vérité s'appliquer à une terre *noirâtre*; mais il pourrait très-bien s'entendre d'une terre douce et molle, quelle que soit d'ailleurs la couleur. En effet, Plin., xvi, 5, oppose la terre qu'il appelle *ricelle*, *anus*, en regard à sa stérilité, à la terre tendre, qu'il appelle *pulla*: par conséquent il y a lieu de croire que le nom de *pulla* ne lui vient pas tant à cause de sa couleur que de sa mollesse, et de cet autre avantage que Varron appelle *teneritudo* (chap. xxxvi de l'*Economie rurale*, liv. I), qualités qui lui donnent l'apparence de la jeunesse, et qui la distinguent de celle que Plin. appelle *anus*.

XIII, 1. *Nisi si statim uligo palustris obvia, sicut in agro Ravennate*. Ce sont ces eaux marécageuses qui produisaient les bronillards fréquents, d'après Plin., xiv, 2, et empêchaient la plupart des vignes de croître dans le territoire de Ravenne. C'est ce que Martial exprime assez heureusement dans une de ses épigrammes, en disant: qu'il aimerait mieux avoir à Ravenne une citerne qu'une vigne, parce que l'eau s'en vendrait bien plus cher que le vin. Quoiqu'il en soit, on prétend que le vin n'y est pas mauvais aujourd'hui, soit qu'on ait desséché ces marais, soit que les habitants se soient appliqués avec plus de soin à la culture de leurs vignes.

2. *Ad destinatum pastinationis altitudinem: sed protinus*, etc. On voit par là que le *pastinum* était un instrument qu'on jetait devant soi pour fouiller la terre; car ceux qui fouillaient avec une bêche sur laquelle ils appuyaient le pied, poussaient devant eux la terre à mesure qu'ils la remuent, et ne la jetaient point derrière eux, puisqu'ils vont eux-mêmes à reculer.

XXI, 1. *Hiuc pares us helvete respondeant*. Les grappes *helvete* sont celles dont la couleur est entre rouge et blanc.

### LIVRE IV.

II. *Quia cratem factura sit*. C'est-à-dire qu'avant de monter perpendiculairement, comme fait le sur nutritif, dans les plantes, il commencerait par décrire une ligne transversale et parallèle à l'horizon, de sorte que ces deux directions formeraient une espèce de croix, ce qui arrive aussi d'ordinaire aux vignes couchées par terre.

VII, 1. *Et velut rescesse relinquendi sunt, qui caloris*, etc... En effet, cette espèce de courson que Columelle appelle *unguis*, (un ergot), ne saurait être coupé sans dommage pour la vigne. Plus tard, on le retranche comme les autres sarments, lorsqu'il est devenu sec et inutile.

### LIVRE V.

1. *At Galli candetum appellant in arcis urbanis spatium centum pedum, in agrestibus autem pedum cii. (quod aratores candetum nominant) semijugurum quoque arepennem vocant*. Schneider regarde les mots renfermés entre parenthèses comme ayant été intercalés; c'est aussi notre sentiment. En effet le sujet de la phrase *semijugurum quoque arepennem vocant* ne peut point être *aratores* en général, mais *Galli* (Gaulois) de la phrase précédente, puisque *arepennis* est évidemment un mot d'origine gauloise, qui s'est conservé jusqu'à nos jours (*arpent*, *arepennus*). L'ancienne traduction française (Les 12 livres de Columelle, des choses rustiques, traduits de latin en français par le maître Claude Cotereau, chanoine de Paris (1553) est plus explicite à cet égard. Voici comment le traducteur a rendu ce passage: *Les Gaulois appellent candetum un espace de 120 pieds es villes, et es champs de 150 devantage; ils appellent un demi jugerum arpent (arepennus), comme si l'arpent romain en tenait deux des Gaulois*. Il en résulte clairement que l'*arepennus* ou arpent était dans l'origine un semi-jugerum, et que ce sont les Gaulois et non les cultivateurs romains qui se servaient de cette expression. Quant au mot *candetum*, c'est probablement le même que *cantraed*, usité encore aujourd'hui en Bretagne pour signifier une étendue qui embrasse cent métiers.

V, 1. *Quoniam plerumque dicti sideris tempore quadam partes ejus regionis sic instantur Euro, quem incolae Vulturum appellant*. Les *Apulien*s appelaient *Vulturum* le vent qui soufflait du fleuve Vulturum, ainsi que le dit Florus, liv II, 6. Dunker, dans ses *Commentaires de Florus* pense que les cultivateurs de la province Bétique avaient voulu désigner ce même vent par *Vulturum*.

2. *Quod nostri agricoltæ mergos, Galli candosoccos vocant*. Il est assez curieux de rechercher l'origine du mot gaulois *candosocci*. Il est évident qu'il se compose de deux racines fort distinctes. La première, *cand*, qui rappelle à notre esprit celle de *candulus* dont nous avons parlé plus haut, signifie, d'après Astruc (*Mémoires de l'Histoire naturelle de Languedoc*), un proven, tandis qu'on se sert dans ce pays du mot *soccus* pour désigner la tige ou le tronc de la vigne. En effet, ce dernier mot s'est conservé jusqu'à nos jours, puisque nous le retrouvons dans le mot *sonche*. Gessner cite à l'appui de cette étymologie *Campi Glossarium*.

VI, 1. *Ulmorum duo esse genera convenit, gallicum et verumtamen: illud Almia, hoc nostrum dicitur*. Plin. parle également de ces deux espèces d'ormes, mais il ne donne point de nom particulier à l'orme de la Gaule, et il attribue à l'Italie l'espèce qui, d'après Columelle, est d'origine gauloise.

2. *Populus quin rarior neque idonea frondem precor præbet...* Gessner, et avec lui Sabourren, lisent *opulus* (l'aubier) au lieu de *populus*. Mais la description que Columelle nous donne de cet arbre s'applique bien plus à *populus* qu'à *opulus*; et Schneider, s'appuyant sur le passage de Plin., xvii, 32, démontre clairement que la véritable leçon est *populus*.

X, 1. *Serendæ sunt præcipue Livianæ...* *saler*, ...

*collistruthie*. Les figuiers de Livie étaient ainsi appelés (d'après Pline, xv, 18) du nom de la femme d'Auguste, qui les aimait beaucoup : Dion, livre lvi, prétend qu'elle avait empoisonné son mari avec cette espèce de figue. Quant aux mots *sulear*, etc., on ne les trouve dans aucun auteur, et beaucoup de commentateurs les regardent comme altérés. Ce qu'il y a de certain, c'est qu'il y a des figues très-célèbres, telles que celles de Chio et les figues tolles, dont Columelle ne parle point ici, quoiqu'il juge à propos d'en faire mention ailleurs. Ne seraient-ce point ces dernières qu'il voulait substituer aux autres, dont il n'est point question dans le livre x? Quant aux figues appelées *collistruthie* (de *κόλλιστρος*, le plus beau, et *στροβίλος* moineau), c'étaient probablement celles que les moineaux mangeaient de préférence aux autres.

2. *Ternas nubes in trigonum statuto*, etc.... Pour comprendre quelle sera dans un triangle rectangle celle de ces trois amandes qui formera le sommet du triangle, il faut supposer que l'une de ces amandes est posée sur une ligne perpendiculaire, et que la tête des deux autres est un peu inclinée vers sa pointe.

3. *Ea sunt crastannina, regia, signina, larentina*, etc.... Pline (xv, 15) dit que quelques personnes les appelaient *testacea* à cause de leur couleur de terre cuite; en ce cas, le nom de *signina* ne leur venait point de ce qu'elles croissaient sur le territoire de cette ville, mais de ce qu'elles ressemblaient aux ouvrages qui s'y faisaient. Les poires *superbie* (orgueilleuses) sont, d'après Pline (15, 15), celles qui viennent les premières. Suivant lui, on appelait *ordaceae* d'orge les poires qu'on cueillait au temps où l'on recueillait l'orge. Il est probable que les poires de Turannus doivent leur nom à Niger Turannus, que Varon cite dans la préface du livre de son *Economie rurale* comme un homme qui se livrait avec succès aux travaux agricoles.

4. *Silvium græcum, quam quidam xæpæton vocant*, etc.... Le carrougein était appelé *xæpæton* (de *ξίφος*, corne), parce que son fruit a la figure d'une corne.

## LIVRE VI.

IX. *Ex olea et gara solvati nure de mulli*. Le *garum* était une sauce très vantée chez les anciens, qui se servaient pour la composer de sésintins d'un poisson appelé *garus*. On mettait ces sésintins dans un vase, et on les salait; puis on les exposait pendant longtemps au soleil, en ayant soin de les remuer souvent. Lorsque la chaleur du soleil les avait bien macérés, on couvrait le vase avec une passoire à travers laquelle s'écoulait le *garum*, de sorte qu'il ne restait plus au fond que la matière appelée *alea*. On fit ensuite le *garum* avec des maquereaux; et Pline dit, xxxi, 8, qu'il n'y avait pas de huppe d'un plus haut prix que celle-là, à l'exception des parfums liquides.

XIV. *Quæ vocatur arva*... Le mot d'*arva* varie beaucoup dans toutes les éditions, et nul autre auteur que Columelle ne l'a employé; aussi personne n'a-t-il encore pu déterminer ce que c'était que cette herbe. Certains commentateurs ont cru que c'était de la bouillie, et qu'elle était ainsi appelée *ut arbus*, parce que les fanilles ressemblaient à l'aile d'un arbr. En effet, c'est par cette raison que les Grecs donnaient à la bouillie le nom de *πρωπε*, qui vient de *πρωπείω*. D'autres ont cru que c'était le seueyon, appelé par les Latins *seueyon* (de *seues*), vieillir; de sorte que la racine du mot *arva* serait *arvus* (grand-père), parce que les arbrtes de la semence de cette plante représentaient la tête d'un vieillard.

XVII. 1. *Moxque araneus, quam Graeci γαργαζον appellant*.

*tant*. Μοχρε, de *μῆξ*, rat, et de *γὰρξ*, helette ou fouine, comme étant engendrée par ces animaux.

2. *Sol hispanicus vel ammoniacus*. Le sel ammoniac des anciens était un sel naturel, ainsi nommé d'*ἄμμος*, qui veut dire sable, parce qu'on le trouvait sur le sable. On le trait principalement d'Ammonie, ce qui lui avait fait donner le nom d'*ammoniacum*.

3. *Facit idem trita sepiu testa*. *Sepe* est un poisson de mer, dont le dos est garni d'une espèce d'écaille connue dans la médecine sous le nom d'os de seche.

XXVII. *Unde etiam veneno indiditum est nomen* *ἰπποκρέως*. Ce mot grec se compose de *ἵππος*, cheval, et de *κρέως*, être enragé, fou. Les anciens auteurs, qui prétendaient que l'hippocrène excitait l'amour, parlent tous d'une manière différente. Pline (xxvii, 11) dit que c'est une liqueur tendre par la cavale, dont la vertu est si grande qu'elle se trouve avortée nées dans de l'airain mis en fusion pour faire une statue de cavale, les mules qui s'approcheront de cette statue auront la rage du coit. Le même auteur (xvii, 12) dit que c'est une caroncule noire qui se trouve sur le front du poulain au moment de sa naissance, et que la cavale devore aussitôt qu'il est né, sans quoi elle ne se laisserait pas teler par lui.

## LIVRE VII.

1. *Sirpe enim, ut celeberrimus poeta memorat etc.* Columelle veut parler de Virgile; le passage qu'il cite se trouve dans le premier livre des Georgiques.

II. *Ex quo Numidia Geturinaque plurimum γλῆσσοποιον du nititur*; c'est à dire qu'on les appelait *baveurs de lait*.

*Sed etiam in tota raris disciplina Virgilius præcipit*. Le passage cité par Columelle se trouve au second livre des Georgiques.

X. *Cui succurritur, si fabricentur canales ex tamaricis et tranco*. Pline, xvi, 9, va plus loin encore; il prétend qu'on faisait manger et boire les animaux, et même les hommes, qu'avait mal à la rate, dans des vases faits de tamaris. Le remède recommande par Columelle et Pline ressemble assez au pain trempé dans du vin, ordonné par le médecin de Mohere pour faire parler les muets.

## LIVRE VIII.

V. *Glorientibus si enim appellant rustici*... Le mot de *glacien* s, employé, comme dit Columelle, par les paysans romains, a sans doute donné lieu au mot *glossier* ou *gloussier*, que nous employons dans le même sens.

XIV. *Fruticibus aut saluberrimis herbis oblectatur ita perthincider, ut cultum obcampat*. Tout surprenant que nous paraisse ce fait, il semble qu'on n'en puisse douter, du moins en ce qui concerne l'Italie, puisqu'il est confirmé par Varon, livre iii, chap. x, et par Pline, x, 11.

XVI. 1. *Coniarius lapos auratusque procreaverunt*. Les *conies* appelaient ce poisson *conione*, à cause de ses sautes d'or; quelques interprètes croient que c'est le poisson connu sous le nom de *d'orade*; mais d'autres prétendent qu'il n'a rien de commun avec la dorade, et qu'il est connu sur les côtes de France.

2. *Sauretes dicitur suat*. Toutes les espèces d'huitres sont comprises sous ce nom.

3. *Balani*; ce nom leur vient sans doute de leur ressemblance avec le gland de chêne, qu'on nommait en grec βάλανος.

4. *Ut merula tardique*. Les turdi s'appellent aujourd'hui encore todo en Italie; nous connaissons ce poisson sous le nom de *vietle*.

5. *Nec minus melanuri*. Ce mot provient évidemment de μέλας, noir, et de οὐρα, queue, parce que le poisson connu sous ce nom a la queue noire : quelques interprètes veulent que ce soit la perche de mer.

6. *Eunice prisca conclusudinē zcum appellamus*. Pline, ix, 18, et xxxv, 11, lui donne les deux noms; on prétend que c'est le poisson que nous appelons la *doree*, à cause de la couleur dorée de sa queue; et que les Marseillais appellent *troue*, parce qu'il grogne comme un pour-eau quand on le prend.

XVII. *Vel quidquid intestini pelamis*. Pline, ix, 15, nous apprend que le *pelamis* est le thon lui-même, qui, naissant en été, s'appelle *cordyla* jusqu'au printemps qui suit sa naissance; après quoi il s'appelle *pelamis* jusqu'à la fin de l'année, du mot πέρω, qui veut dire *bourbe*, parce qu'il se cache dans la bourbe; de sorte qu'il ne prend le nom de thon que l'année suivante.

## LIVRE IX.

V. *Sicuti cancri nidor, eum est ignibus adustus*. On écarte dans l'usage de faire cuire des écrevisses non-seulement pour la table (inconvenient auquel Columelle ne paraît pas faire allusion dans ce passage), mais pour plusieurs remèdes utiles en médecine (Pline 32), et notamment pour préserver les arbres de la brûlure et de la bruine (Pline, xviii, 29).

VII. *Nec olsearum scurabaei vel papilionis genus*. Cette espèce particulière de papillons nuit aux ruches de plusieurs manières, comme nous l'apprend Pline, ii, 19, soit en mangeant la cire, soit en laissant dans les ruches des excréments qui engendrent des teignes, soit en contraindant du duvet de ses ailes les toiles d'araignées qu'elle rencontre sur son passage.

VIII. *Atque, ut ille rates ait*. Columelle parle de Virgile; le passage qu'il cite se trouve au livre iii des Géorgiques.

IX. *Nam ut idem ait*. Le passage cité par Columelle est encore tiré du livre iv des Géorgiques.

XIII. *Hygonus quidem in eo libro quem de apibus scripsit Aristomachus, inquit*. Cet auteur, natif de Stolas, avait une si grande passion pour les abeilles, qu'il passa la plus grande partie de sa vie à s'occuper de ces insectes. Pline, iv, 9.

XV. *Talus olta, eum est adreari obiecta, spiritu atmolu tunus ut apes promoveatur*. Puisque les abeilles en sentant la fumée se retirent sur le devant de la ruche, et que souvent même elles en souffrent tout à fait, il faut supposer qu'on aura soulevé la ruche pour faire la fumée par-dessous, afin que les abeilles en brûlant remontent au haut de la ruche; autrement elles se jetteraient dans la fumée, et tomberaient dans le péril qu'elles veulent éviter.

## LIVRE X.

Vers 4. *Et te magna Pales*. C'était la déesse des pères et des pâturages, que d'autres appellent *Vesta*, et d'autres la Mère des dieux. On prétend que le nom de Pales lui venait du mot *parere*, qui veut dire engen-

drer, comme si de *parere* on eût fait *Pales*. Ce qu'il y a de certain, c'est que la fête qui se célébrait le jour de la fondation de Rome s'appelait indifféremment *Parilia* et *Palilia*.

v. 4. *Nec non carstesia mella*. Columelle dit que le miel est émané du ciel, soit pour se conformer à l'opinion des anciens, qui croyaient qu'il était formé par la rosée soit à cause de l'origine qu'ils attribuaient aux abeilles.

v. 20. *Macslumque cicutam*. La ciguë est appelée *morla*, parce qu'à Athènes on condamna les criminels à boire du jus de cette plante vénéneuse. Ce fut le genre de mort auquel fut condamné Socrate.

v. 32. *Namen venerare Ithyphalli terribilis mem-bri*. Columelle n'imité guère ici la chasteté de Virgile, qu'il s'est proposé pour modèle. Il désigne sous ce nom le Priape que les anciens mettaient à la garde de leurs jardins.

v. 54. *Et adversos metunt Atlantides ortus*. Columelle, par cette crainte qu'il prête aux Pleiades (filles d'Atlas, et appelées de ceux de la Atlantides), veut désigner le temps où elles se couchent.

v. 57. *Tergoque Croti festinat equino*. C'est le Sagittaire; car on supposait que Crotus, fils d'Euphème, nourri des Muses, avait été, à leur sollicitation, mis par Jupiter au nombre des astres après sa mort. On le peignait avec des flèches et avec une croupe de cheval, à cause de son amour pour la chasse.

v. 126. *Vimque suam idcirco proficitur nomine Graio*. Pline prétend (xv, 17) que cette plante avait la vertu d'effacer les cicatrices et les autres taches de la peau, comme elle l'annonce par son nom de *lepidum*, de λείπος, ecaille, ou de λείπω, écorcer.

v. 173. *Et lacrymas imitata tuas*. Columelle entend, par cette myrrhe, la plante connue sous le nom de *mac-rœon*, que les Latins appelaient *myrruam* (de μυρρα, myrrhe), parce que l'odeur et le goût de la racine de cette plante approchent de ceux de la myrrhe, (Pline, xix, 12), ou même parce que sa racine répand, lorsqu'on y fait une incision, une larme semblable aux larmes de la myrrhe, suivant Columelle.

v. 175. *Aenci flores*. Ce sont les jacinthes. On prétend que lorsque Ajax se fut tué, son sang fut changé en cette fleur. Ajax, le plus brave des Grecs après Achille, se donna la mort à cause de l'injustice que commirent à son égard les juges, en adjugeant à Ulysse les armes d'Achille.

v. 191. *Prenit ferati mense Lupercus*, c'est-à-dire au mois de février, temps auquel on célébrait les fêtes *Lupercalia*, instituées en l'honneur de Pan. Les prêtres qui les célébraient s'appelaient *Luperci* : ils couraient nus par toute la ville pendant la solennité de la fête, et donnaient des coups de lanière de bouc dans la main des femmes grosses qu'ils rencontraient, pour leur procurer un heureux accouchement. On faisait aussi des sacrifices en l'honneur des morts : ces cérémonies s'appelaient *feralia*, comme les fêtes dont nous venons de parler, et le mois de février *febralis*.

v. 251. *Namque tum Graio ceu littera proxima prima Pangitur*. C'est une allusion d'auteurs assez peu piquante au nom latin de la poire, qui est *beta*, et à celui de la seconde lettre de l'alphabet grec, qui est également βήτα.

v. 316. *Et celebres Fortis Fortuna dicite laudes*. La *Fortis Fortuna* était une déesse différente de la *Fortuna*, dont la fête était célébrée par les gens de la basse classe qui n'avaient point de métier pour gagner leur vie, et qui avaient un temple à Rome au delà du Tibre.

v. 342. *Hinc mala rubigo*, etc. Les Romains avaient fait une desse de la rouille (*rubigo*), afin de préserver les blés de cette maladie, par le culte qu'ils lui rendaient.

v. 345. *Tyrcheus frisse Tages in limite raris*. Cicéron raconte, livre II, de *Divinat.*, qu'un paysan qui labourait son champ dans l'Etrurie vit sortir subitement, du milieu d'un sillon, un enfant qu'on nomma Tages, et qui l'instruisit dans l'art des *aruspices*.

v. 414. *Et Cannus amula Chius*. Cicéron, livre II de *Divinat.*, dit à l'occasion de cette figure, que lorsque M. Crassus embarquait son armée à Brundisium, lors de sa malheureuse expédition contre les Parthes, Plin., XV, 49, un marchand criait sur le port des lignes de Cannus à vendre. Comme ce cri latin était *Cannus*, il prétend (ainsi que Plin. *ibid.*) que Crassus aurait dû le regarder comme un mauvais présage qui lui défendait de partir, *cave ne eas* ! Le calembourg était déjà connu du temps de Cicéron.

## LIVRE XI.

I. *Nam illud verum est M. Catonis oraculum*. Cet oracle attribué à Caton ne se trouve point dans son *Économie rurale*. Il paraît néanmoins qu'il s'y trouvait du temps de Columelle, ce qui prouve qu'elle ne nous est point parvenue en entier, comme nous l'avons déjà observé.

*Quod ipsum expressius vetustissimus auctor Hesiodus hoc versu significat*. Le passage cité par Columelle se trouve : *Έργον*, II, 31.

*Serere ne dubites*, encore tiré de Caton, chap. II.

II. *Nam frigidis vel a quinquatribus prata recte submittentur*. C'étaient des fêtes que l'on célébrait au mois de mars en l'honneur de Pallas, à laquelle on avait dédié un temple sur le mont *Aventin* à pareille époque. Ces fêtes duraient cinq jours : le premier jour on faisait des sacrifices ; pendant les trois suivants on donnait des combats de gladiateurs ; et le cinquième on purifiait les temples. Toutefois, ce n'est pas à cause du nombre des jours que ces fêtes étaient appelées *quinquatria*, mais parce qu'on les célébrait cinq jours après les ides, et que le lendemain des ides était un jour *ater*, c'est-à-dire un jour que les anciens regardaient comme malheureux. *Quinquatria* signifie donc littéralement *quinque ab atro die*.

*Ita tamen ut ipsis calend. Januariis auspicandi causa omne genus operis instaurant*. C'était l'usage chez les Romains de faire quelque chose de sa profession ce jour-là, dans la vue de commencer heureusement l'année.

## LIVRE XII.

VIII. *Orygallum sic facto*. Le mot *Orygallum* signifie proprement lait aigre (de *ὄρεζα*, aigre, et *γῆζα*, lait). Cette espèce de boisson est fort à la mode, à ce qu'on prétend,

dans la Turquie ; les Turcs s'en servent pendant les grandes chaleurs, en la délayant avec de l'eau froide, et en la prenant avec du pain qu'ils enmettent.

XVIII. *Per corticata appellatur, qui utitur etc.* On donnait apparemment le nom de *corticata* à cette espèce de poix, parce que, tout en étant glutineuse de sa nature, elle ne laissait pas d'être friable, et comme couvert d'une écaille en forme d'écorce. Au reste, on ne trouve point ce mot appliqué à la poix par d'autres auteurs que par Columelle.

## DE ARBORIBUS.

III, 1. *Semina novella cum veteri surculo deposita cito comprehendantur*. Columelle lui-même nous donne à ce passage du ch. III, 47, ainsi conçu : « Les anciens laissent au nouveau sarment une partie du vieux bois qu'il le plantaient en terre ; mais l'expérience a condamné cette méthode, parce que tout ce qui restait de l'ancien bois pourrissait bientôt par l'effet de l'humidité. »

Remarquons cependant qu'il était impossible de séparer entièrement le nouveau sarment du vieux bois, et qu'il en restait toujours une petite partie qui donnait au plant l'apparence d'un maillet ; de là le nom de *malleulus* en latin et de *crossette* (de *crosse*) en français.

2. *Sapor autem (siculi primo documentis volumine)*.

Ce passage se trouve en effet au liv. II, 2. Columelle dit *primo volumine*, parce que ces deux premiers livres n'en formaient qu'un dans le principe, lequel était suivi du traité de *Arboribus*. Il paraît que Columelle a eu devoir adopter plus tard une nouvelle division.

V. *Summas partes quas aestivas etc.* Il résulte du livre IV, 8, que ces *summas partes* ne sont que les *radiculis*, que Columelle appelle également *aestivæ* dans le passage que nous venons de citer.

VI. *Radicibus natantibus*. Columelle compare le terrain à une surface d'eau sur laquelle les racines ne feraient que *natare*. Il est à croire qu'il a voulu exprimer la même idée dans ce passage du livre VI, 22, où il dit que les racines sont in *summa labantes*.

X. *Falce acuta semel aut bis eo loco atque instar digiti mucro ferito*. Le *mucro* était une des parties de la serpette ancienne, qui se composait d'après Columelle, IV, 2, du *cutter* (couteau), du *scalprum* (bistouri), du *rostrum* (bec), de la *securis* (hache) et enfin du *mucro* (pointe). Le *mucro*, comme son nom l'indique, formait l'extrémité de la serpe, et était perche sur le devant en forme de pointe (*ejusque velut apex proutus imminens mucro appellatur*).

XV. *Quod ne fiat, fuleas quibus rineam putaveris, sanguine arsono tincto*. Palladius nous recommande pour le même usage le serum mûmum. Plin., IV, 47 nous vante également la vertu du sang de l'ours en nous disant qu'on n'aurait qu'à en froter la serpette avant la taille pour empêcher les raisins d'être mangés par les oiseaux.



**PALLADIUS.**





# NOTICE SUR PALLADIUS.

---

Palladius Rutilius Taurus Emilianus est le dernier parmi les écrivains latins qui ont traité de l'agriculture. Son ouvrage, intitulé *De re rustica*, renferme des extraits d'anciens livres, surtout de Columelle, qui souvent ; est littéralement copié. Cependant, Palladius traite d'une manière plus exacte que Columelle la partie des arbres fruitiers (à l'exception de l'olivier) et des jardins potagers, qu'il a extraite des ouvrages de Gargilius Martialis. Ce qu'il dit sur la manière de conserver les fruits et le vin est tiré des Géoponiques grecs, dont Palladius avait un exemplaire beaucoup plus complet que l'abrégé que nous en possédons.

L'ouvrage de Palladius est divisé en quatorze livres. Le premier renferme une introduction générale ; chacun des douze suivants porte le nom d'un des mois de l'année, et enseigne les travaux propres à chaque saison : le quatorzième livre est un poème didactique en vers élégiaques sur la greffe des arbres. Le style de cet écrivain est incorrect et plein de néologismes. Les savants n'ont pu s'accorder sur le temps où Palladius a vécu ; les uns le placent au commencement du second siècle, les autres à la fin du quatrième. Quelques-uns croient le reconnaître dans ce parent dont le poète Rutilius parle dans son *Hinéraire* ; d'autres ont observé que ce dernier était un jeune Gaulois envoyé par son père dans la capitale de l'empire, pour y étudier le droit, tandis que l'agronome avait des possessions en Italie et en Sardaigne ; ils ont ajouté qu'on ne trouve pas le nom de ce Palladius parmi ceux des préfets et autres magistrats suprêmes de la première moitié du cinquième siècle, tandis que

le titre de *Vir illustris* que porte notre agronome dans les manuscrits, indique qu'il a été revêtu de quelque haute dignité.

Wernsdorf a tenté une autre voie pour trouver le siècle de Palladius. Le quatorzième livre de son ouvrage étant dédié à un certain Pasiphilus, il s'agit de découvrir l'époque où a vécu celui-ci, qu'il appelle un homme savant et dont il loue la fidélité. Ammien Marcellin, en parlant de la conspiration contre Valens, qui fut découverte en 371, raconte que le proconsul Eutrope, qui était parmi les accusés, fut sauvé par le courage du philosophe Pasiphilus, auquel les tortures ne purent arracher une dénonciation. Ces circonstances répondent à l'éloge que fait Palladius de la fidélité de son ami ; et si celui-ci est le même Pasiphilus qui, en 395, fut *rector* d'une province, comme on voit par une loi du code Théodosien, on peut supposer que le quatorzième livre de Palladius, où il n'est pas fait allusion à cette dignité, a été écrit entre les années 371 et 395. Il est vrai que parmi les magistrats de cette époque on ne trouve pas de Palladius, si ce n'est celui qui en 381 fut *magister officiorum* ; mais celui-ci habitait Constantinople, et non l'Italie. A cette observation on peut répondre en disant qu'il n'est pas bien sûr que le nom de famille de notre agronome fût Palladius ; que Cassiodore et Isidore de Séville l'appellent Emilianus, et qu'il faudrait peut-être le chercher parmi les individus de ce nom, ou même parmi les Taurus.

(Extrait de Schoëll, *Histoire de la littérature romaine*).



# R. T. ÆMILIANUS PALLADIUS.

## DE L'AGRICULTURE.

### LIVRE PREMIER.

I. La première condition de tout enseignement est de bien songer à qui l'on s'adresse. Pour former un cultivateur, par exemple, l'instituteur n'ira pas lutter, avec les rhéteurs de profession, d'artifice et de beau langage, ainsi que l'ont fait certains auteurs qui, à force d'être diserts avec les paysans, ont réussi à se rendre intelligibles même aux gens instruits. Mais coupons court à cette préface; il ne faut pas imiter ceux que nous critiquons. Nous avons donc à traiter (avec l'aide d'en haut) des diverses espèces de culture, des bergeries, des constructions rurales, d'après les notions des hommes de l'art, de la découverte des sources d'eau, et en général de tout ce qui, choses ou individus, entre dans le matériel d'une exploitation agricole, en vue de l'agrément ou du profit; le tout avec méthode, et dans son lieu et place. Et pour première condition, je veux m'astreindre à suivre l'ordre des mois, et y traiter successivement de chaque plante et de son éducation.

II. D'abord les conditions d'un bon choix du terrain et d'une bonne culture se rapportent à quatre ordres différents d'idées, qui sont : l'air, l'eau, le sol, et le savoir-faire de l'exploitant ; trois

desquelles dépendent de la nature; la dernière est en nous. Il s'agit de pouvoir et de vouloir. Il faut s'assurer d'abord de ce qui dépend de la nature, à savoir si, dans les lieux que l'on se propose de cultiver, l'air est sain et tempéré; si l'eau y est salubre et obtenue commodément, soit qu'elle prenne sa source sur les lieux, vienne du dehors ou soit de formation pluviale; enfin si le sol est fertile et le site convenable.

III. On juge que l'air d'une contrée est sain, lorsqu'elle n'a point de vallées basses ni de nuits brumeuses, et que les caractères physiques de la population sont un teint de santé, la tête bien attachée sans roideur, la vue intacte, l'ouïe nette, et un gosier qui prête un passage libre aux sons d'une voix claire. C'est à ces signes que l'on reconnaît la bonté de l'air. Les signes opposés dénotent dans le climat une influence pernicieuse.

IV. Voici comment on reconnaît que l'eau est salubre. Il faut d'abord qu'elle ne provienne pas d'étangs ni de marais, et qu'elle ne prenne pas sa source dans des mines, mais qu'elle soit transparente, et ne soit imprégnée d'aucun goût ni d'aucune odeur; qu'elle ne dépose point de limon, et qu'elle puisse tempérer le froid par sa tiédeur, et calmer le feu de l'été par sa fraîcheur. Mais comme il arrive souvent que la nature, dont les

### R. TAURI ÆMILIANI PALLADII

## DE RE RUSTICA.

### LIBER PRIMUS.

I. Pars est prima prudentiæ, ipsam, cu præceptum sis, æstimare personam. Neque enim formator agricolæ debet artibus et eloquentia rhetores æmulari, quod a plerisque factum est : qui dum diserte loquuntur rusticis, hoc assequuntur, ut eorum doctrinæ nec a peritissimis possit intelligi. Sed nos recidamus præfationis moram, ne, quos reprehendimus, imitemur. Dicendum autem nobis est (si divina taverint) de omni agricultura et pascuis et ædificiis rusticis, secundum fabricandi magistros, et aquæ inventionibus, et omni genere eorum, quæ vel facere vel nutrire oportet agricolam ratione voluptatis et fructus, suis tamen temporibus per universa distinctis. Sane in

primis hoc servare constitui, ut eo mense quod ponenda sunt singula cum sua omni exequar disciplina.

II. Primo igitur eligendi et bene colendi agri ratio, quæ tuos rebus constat, aer, aqua, terra, industria. Ex his tria naturalia; omni facultatis et voluntatis. Naturæ est quod in primis spectare oportet, ut eis locis quæ colere destinabis, aer sit salutaris et clemens, aqua salubris et facilis, vel ibi nascens, vel adducta, vel umbra collecta : terra vero tremula et situ commoda.

III. Aeris igitur salubritatem declarant, loca ab inimicis vallibus libera, et nebularum noctibus absoluta, et habitatorum considerata corpuscula, si eis color sanus, capitis firma sinceritas, inotensum lumen oculorum, purus auditus, et si fauces commodum liquidæ vocis exercent. Hoc genere benignitas aeris approbatur. His autem contraria noxium cæli illius spiritum confitentur.

IV. Aquæ vero salubritas sic agnoscitur. Primum ne a lacubus aut a palude ducatur : ne de metallis originem suumat; sed sit perspicuus coloris, neque nullo aut sapore aut odore vitiorum, nullus illi limus insidat, trigus tepore suo mulceat, æstatis incensia frigore moderetur. Sed quia solet

opérations sont toujours secrètes, cache dans les éléments des qualités pernicieuses sous les plus belles apparences, nous jugerons encore de la qualité de l'eau par la santé des habitants, en examinant si ceux qui en boivent ont la gorge libre, s'ils ont la tête saine, et si chez eux les affections pulmonaires ou gastriques sont rares ou fréquentes. Or, comme les maux du corps se communiquent ordinairement du haut en bas, s'il arrive que, dans un cas ou la tête est malade, le principe morbide gagne les poumons ou l'estomac, c'est moins à l'eau qu'à l'air qu'il faut alors rapporter cet effet. Il faut encore examiner si le ventre, les entrailles, les flanes ou les reins n'éprouvent point de douleurs ou de gonflements, et si la vessie n'est point sujette à quelque accident. L'absence de ces symptômes et d'autres analogues une fois constatée, ni l'air ni les eaux ne doivent plus inspirer aucune défiance.

V. Ce qu'on demande à la terre, c'est la fécondité. Il faut que les mottes n'en soient ni blanches ni nues, et que ce ne soit ni un sable maigre et sans aucun mélange de terre, ni de l'argile pure, ni du caillou grossier, ni du gravier sec, ni une poussière jaune aussi maigre que la pierre même, ni une terre salée, amère ou bourbeuse, ni un tuf sablonneux et sec, ni une masse compacte et trop ferme, comme au fond des vallées. La substance de la glèbe doit être friable, tirant sur le noir, et spontanément productive d'une couche de verdure. Il en est aussi de couleur mangée, qui rachètent par une propriété visqueuse ce qui leur manque en densité. La végétation naturelle du sol doit être fournie, vivace, pleine de seve, et consister principalement en jeyble, jone, roseau, gramen, trèfle touffu, ronces aux baies

succulentes, et pruniers sauvages; tous indices d'une terre propre au blé. La couleur est, du reste, assez indifférente; ce qui importe, c'est que la terre soit grasse et douce. Voici à quels signes on reconnaît si une terre est grasse. Si, après avoir versé sur une petite motte de cette terre de l'eau douce et l'avoir pétrie entre les mains, on remarque qu'elle est gluante et que ses parties sont adhérentes entre elles, c'est une preuve sûre qu'elle renferme en elle de la graisse. De même si, après avoir fait un trou en terre, on vient à le remplir de la terre qu'on en avait tirée, et qu'il s'en trouve de reste, c'est une preuve que cette terre est grasse; comme, s'il n'y en a pas assez pour le remplir, c'est une preuve qu'elle est maigre; et s'il n'y en a précisément que ce qu'il en faut pour gagner le niveau du terrain, c'est une preuve qu'elle est de qualité mixte. On reconnaît qu'une terre est douce, au goût qu'elle aura lorsqu'on en aura pris une motte dans la partie du champ la plus suspecte, et qu'on l'aura fait détrempier dans un vase de terre cuite, rempli d'eau douce. On reconnaît aussi que la terre est propre à la vigne, aux signes suivants: si elle n'est pas de couleur foncée, si elle a peu de consistance et s'égraine facilement; si les arbustes qu'elle produit, tels que les poiriers sauvages, les pruniers, les ronces et autres semblables, sont lisses, luisants, hauts de tige et portent fruit, et s'il ne s'en rencontre pas de tortus, de stériles, et de chétifs et rachitiques. Quant au plan du sol, il faut qu'il n'ait ni trop de niveau, l'eau y séjourne; ni trop d'inclinaison, elle ne fait qu'y glisser; ni de renforcements abrupts ou la terre végétale se précipite et s'amasse, ni d'exhaussement prononcé qui donne trop de prise à l'intempérie et aux ardeurs du

his omnibus ad speciem custoditis oculatiorem noxam teclior servare natura, ipsam quoque ex incolarum salubritate noscamus. Si fauces hibernique pure sunt, si salvo capite, in pulmonibus ac thorace aut nulla est aut rara causatio. Nam plerumque has noxas corporis ad inferiorem partem, quæ supra sunt corrupta demittunt: sed si vitio capite ad pulmones vel stomachum morbi causa decurrat, tunc culpandus aer potius invenitur. Deinde si venter aut viscera vel latera vel renes nullo dolore aut inflatione vexantur; si vitia nulla vesicae sunt. Hæc atque his similia si apud incolas pro majori parte constare videris, nec de aere aliquid nec de fontibus suspicaris.

V. In terris vero quærenda fecunditas: ne alba et nuda sit gleba, ne marer sabulo sine admistione terreni, ne creta sola, ne arenae squalentes, ne jejuna glareæ, ne austrosi pulveris lapidosa macies, ne falsa vel amara, ne uliginosa terra, ne tofus arenosus atque jejuns, ne vallis nimis opaca et solida: sed gleba pulvis et fere nigra, et ad tegendum se graminis sui crate sufficiens; aut misti coloris, quæ etsi rara sit, tamen pinguis soli adjunctione glutinetur. Quæ protulerit nec scabra sunt nec retrorrida, nec succi naturalis egentia. Ferat, quod frumentis dandis

utile signum est, ebulum, juncum, calamum, gramen, trifolium non macrum, rubos pingues, pruna silvestria. Color tamen non magnopere querendus est, sed pinguedo atque dulcedo. Pinguem sic agnoscis: Glebam parvulam dulci aqua cum spargis et subigis, si glutinosa est et adhæret, constat illi inesse pinguedinem. Item serobe effossa et repleta, si superaverit terra, pinguis est: si defuerit, exilis: si convenit æqualis, medioeris. Dulcedo autem cognoscitur, si ex ea parte agri quæ magis displicet, glebam fictili vase dulci aqua madefactam judicio saporis explores. Vineis quoque nitum per hanc signa cognoscas: si coloris et corporis rari aliquatenus atque resoluti; si virgulta, quæ protulit, levia, nitida, procera, fecunda sunt, ut pirus silvestres, prunos, rubos, eademque hujusmodi, neque intorta, neque sterilia, neque macra exilitate languentia. Situs vero terrarum neque planus, ut stagnet; neque præruptus, ut deduat; neque obrutus, ut in inum dejecta valle subsidat; neque arduus, ut tempestates inmodice sentiat et calores: sed ex his omnibus utilis semper est æquata medioeritas, et vel campus apertior, et humorum pluvium clivo fallente subducens; vel collis molliter per latera inclinata deductus;

soleil. Il faut qu'une terre participe de toutes ces conditions dans une juste mesure, de façon que ce soit ou une campagne ouverte dont la pente insensible laisse écouler les eaux de pluie; ou un coteau dont l'élévation soit douce; ou une vallée peu profonde, et où le courant de l'air ne se trouve point resserré; ou un plateau protégé contre les mauvais vents par l'interposition d'une cime plus élevée, ou par tel autre accident de terrain, ou qui soit convert de forêts et d'herbes, au cas où il serait trop rude et trop élevé. Mais comme, en fait de terres, les espèces sont nombreuses; qu'il en est de grasses et de maigres, de compactes et de légères, de sèches et d'humides; que presque chaque propriété a son inconvénient, bien qu'elle réponde au besoin de quelque variété de semence; il faut choisir comme je viens de le dire, de préférence un terrain qui, étant tout à la fois gras et meuble, soit dans le cas de rendre beaucoup de fruits sans exiger un grand travail, et mettre en seconde ligne celui qui, étant compacte, ne laissera point de répondre à nos espérances, tout en exigeant beaucoup de travail. Mais le pire de tous les terrains est celui qui sera tout à la fois sec et dense, maigre et froid; et il ne faudra pas moins l'éviter qu'un terrain pestilentiel.

VI. Mais quand on aura observé avec la plus grande attention ces trois conditions, qui dépendent si exclusivement de la nature que la main de l'homme n'y peut rien, reste au savoir-faire à jouer son rôle. Sur toutes choses, on ne perdra jamais de vue les préceptes généraux; et après, que j'ai extraits de tous les ouvrages écrits sur l'agriculture. Quand le maître est présent, la terre en vaut mieux. Qu'on ne s'attache pas à la couleur du sol, indice trop peu sûr de sa qualité. En fait de plants ou de semences, n'employez que ce qu'il y

a de mieux, et toujours après essai. Expérimentez toujours avant d'opérer en grand. Le grain dégénère plus vite dans les lieux humides que dans les lieux secs; c'est pourquoi il faut de temps en temps remédier à cet inconvénient par le choix de la semence. Ayez toujours sur les lieux des ouvriers spéciaux en bois ou en fer, pour travailler aux futailles et aux cuves, afin que nul de vos gens ne soit distrait de la besogne des champs par la nécessité de courir à la ville. On plantera les vignobles du côté du midi dans les pays froids, et du côté du levant, ou même, s'il est nécessaire, du côté du couchant dans les pays tempérés. On ne peut pas, vu la prodigieuse diversité des terres, donner de règles certaines sur le nombre de journées qu'elles exigeront; c'est pourquoi l'usage du canton et celui de la province vous décideront aisément sur ce nombre en tout genre de culture, plant ou semence. Plante en fleurs ne doit pas être touchée. Le choix de la semence est mal fait, quand celui qui en est chargé en délègue le soin. En matière d'agriculture, l'exécution aux jeunes, la direction aux vieux. Il y a trois choses auxquelles il faut avoir égard dans la taille des vignes : l'espérance du fruit, le bois qui doit remplacer par la suite celui que l'on retranche, et l'endroit du cep où l'on voudra qu'il repousse. Si on taille la vigne de bonne heure, on aura plus de sarments; au lieu que si on la taille plus tard, on aura plus de fruit. Il faut transplanter la vigne ainsi que les arbres d'un plus mauvais terrain dans un meilleur. On taillera la vigne de plus près quand la vendange aura été bonne, et de moins près quand elle aura été modique. Pour greffer, tailler, couper, n'employez que de bons outils, et donnez-leur bien le fil. Achevez tout ce qu'il y a à faire aux vignes

vel vallis cum quadam moderatione et aeris laxitate subnassa; vel montis altiusculum defensum objectu, et a molestioribus ventis liber auxilio aliquo, vel sublimis, asper, sed nemorosus et herbidus. Sed cum sint genera terrarum plura, ut pinguis aut macra, spissa vel rara, siccæ vel humida, et ex his plerumque vitiosa, tamen propter seminum differentiam saepe necessaria, maxime, sicut supra dixi, eligendus est pinguis ac resolutus ager, qui minimam laborem poscit, et fructum maximam reddit. Secundi meriti est spissus, qui labore quidem maximo, tamen ad vota respondet. Illud vero determinatum genus est, quod erit siccum simul et spissum, et macrum vel ligidum : qui ager pestiferi more ingendus est.

VI. Sed ubi hæc, quæ naturalia sunt, nempe humana opæ curam possunt, diligentius destinaveris, exsequi te convenit pariter, quæ restat industrie : cuius hæc erit cura vel maxima, ut has, quas subieci, ex omni opere rustico in prunis debeas tenere sententias. Præsentia domini proventus est agri. Color terre non magis sperare desideretur, quia bonitatis incertus est auctor. Genera omnium sumentium vel frugum præclara sed terris tuis experta committe. In novo enim genere seminum ante

experimentum non est spes tota ponenda. Locis humidis semina citius quam siccis degenerant : quare subinde succurrat electio. Terram, liquam, doliorum euparumque factorum necessario habendi sunt, ne a labore solenni rusticos causa desiderande imbis avertat. Locis frigidis a meritis vineis ponandus; calidis, a septentrione; temperatis, ab oriente, vel, si necesse sit, ab occidente. Operaria ratio unum modum tenere non potest in tanta diversitate terrarum : et ideo soli et provincie consuetudo facile ostendit, qui numerus unamquamque rem faciat sive in succulentis sive in omni genere solumum. Quæ florent, constat non esse tangenda. Bene eligi serenda non possunt, nisi hoc etiam imprimis electus assumat. In rebus agræstibus maxime officia juvenum congruunt, imperia seniorum. In vitibus putandis tria consideranda sunt, fructuum spes, successura materies, locus qui servet ac revoret. Adem si maturius putet, plura sarmenta : si serius, fructus plurimos consequetur. De locis determinis aut arboribus vitæ convenit ad meliora transferre. Post bonam vindemiam strictius, post exiguiam latius puta. In omni opère miserendi, putandi ac recedendi datus et acutus inter terramentis. In vite vel arbore quæ faciendæ sunt, perage

ou aux arbres avant que leurs fleurs s'ouvrent ou que leurs boutons se développent. Dans un vignoble, il faut que la bêche repasse sur les parties du terrain que le soc n'a pas touchées. Dans les lieux chauds, secs ou exposés au soleil, n'épandez pas la vigne; elle y demande plutôt à être couverte. Quant à ceux où la vigne est brûlée par le Vulturius, ou par quelque autre mauvais vent qui règne dans la contrée, on y couvrira la vigne avec de la paille, ou avec toute autre défense qu'on se procurera d'ailleurs. S'il se trouve au milieu d'un olivier une branche qui rapporte trop de fruits, ou qui soit trop verte ou stérile, il faut la retrancher, parce qu'elle est préjudiciable à l'arbre entier. Il ne faut pas moins éviter un canton stérile qu'un canton pestilentiel, encore que ces deux qualités ne s'y trouvent pas réunies ensemble. Il ne faut absolument rien mettre entre de jeunes plants de vigne dans un terrain façonné au *pastinum* : les Grecs ordonnent néanmoins d'y mettre la troisième année tout ce qu'on juge à propos, les choux exceptés. Tous les légumes doivent être semés, suivant les auteurs grecs, dans une terre sèche; la fève seule doit l'être dans une terre humide. Quiconque loue sa terre ou son champ à un propriétaire ou à un colon qui en possède déjà dans le voisinage, court à sa ruine et cherche des procès. Si l'on ne cultive pas les extrémités d'un champ, son intérieur court des risques. Tous les froments, après avoir été semés trois fois dans un sol, se convertissent en une espèce de *siligo*. Trois choses nuisent au même degré : la stérilité, les maladies, et les voisins. Quiconque plante en vignes une terre stérile, n'a guère de souci de ses peines ni de son argent. Les pays plats donnent du vin plus abondamment, mais les coteaux le donnent plus fin. L'aquilon fertilise les vignes

par son souffle, et le vent du midi leur donne de la qualité. Ainsi nous avons le choix de récolter ou beaucoup, ou du bon. L'urgence ne connaît point de fêtes. Quoiqu'il faille semer quand la terre est humectée, cependant les semailles jetées en terre après une longue sécheresse s'y conservent, quand elles ont été hersées, plus sûrement même que dans des greniers. Les mauvais chemins sont aussi contraires à l'agrément qu'au profit. L'homme qui cultive traite avec un créancier à qui sans cesse il faut des intérêts, et dont il n'est jamais certain d'obtenir quittance. Quiconque, en traquant ses sillons, laisse intacts les interstices, nuit au revenu comme au renom de sa terre. Petit terrain bien cultivé est plus fertile que grand espace négligé. N'employez jamais de raisin noir, si ce n'est dans les provinces où l'on est dans l'usage de faire du vin *acinaticum*. Plus le support est haut, plus haut grimpe la vigne. Tant que la vigne est jeune et verte, n'en approchez pas le fer. Lorsque l'on taille un sarment, il faut que l'incision soit faite du côté opposé au bourgeon, de peur que la larme qui en découle ordinairement ne le fasse périr. Quand on taille la vigne, il faut lui laisser une quantité de sarments à nourrir proportionnée à sa maigreur ou à sa vigueur. En terre profonde (à ce qu'assurent les auteurs grecs) l'olivier pousse en bois, mais donne des fruits moindres, qui sont aqueux, tardifs, et font plus de mare que d'huile. Un air tempéré, rafraîchi par des vents légers, dont le souffle n'est ni violent ni froid, est favorable aux oliviers. Une vigne qu'on veut assujettir par le haut doit être élevée par degrés jusqu'à quatre pieds dans les climats contraires, et jusqu'à sept dans de plus doux. Jardin situé en bon climat, et traverse par un cours d'eau, n'exige presque aucune règle, aucune science de culture.

ante apertione floribus et gemme. In vineis aratro preternissa fossor emendat. Locis calidis, siccis, apertis pampinandum non est, cum magis vitis optet operiri. Et ubi vineas Vulturius exurit aut flatus aliquis regionis iniunxit, vitem tegamus straminibus vel alimide quæsitis. Rannus latus, viridis et sterilis in media olea abscondendus est, velut totius arboris inimicus. Sterilitas et pestilentia sequo modo fugienda sunt, vel si secum utraque non fuerint. In pastinato solo inter novellas vites omnino nihil est conserendum. Græci jubent, exceptis caulibus, tertio anno quæ libet, injungere. Omnia legumina Græcis auctoribus seri jubentur in sicca terra : faba tantummodo in humida debet spargi. Domino vel colono confinia possidenti qui fundum vel agrum summi loca, damnis suis ac libris studet. In agro periclitantur interiora, nisi colantur extrinsece. Omne triticum in solo aliquo post tertiam satationem in genus siliginis commutatur. Tria mala a quæ nocent, sterilitas, morbus, vicinus. Qui terram sterili vineis occupat, et laboribus suis et sumptibus est inimicus. Campi largius vinum, colles nobiliter ferunt. Aquilo vites sibi objectas fovemat, Auster nobilitat. Ita in arbitrio

nostro est, [ntrum] plus habeamus, an melius. Necessitas feris caret. Quamvis temperatis agris serendum sit, tamen si steritas longa est, semina occata tutius in agris, quam in hortis servabuntur. Vite malitia aque et voluqati et utilitati adversa est. Qui agrum colit, gravem trinitis creditorem patitur, cui sine spe absolutiōis astrictus est. Qui arando crudum solum inter sulcos relinquit, suis fructibus derogat, terra fertilitatem infamat. Forcundior est culta exiguitas, quam magnitudo neglecta. Nigras vites omnino repudies, nisi in provinciis, et ejus generis quo acinaticum fieri consuevit. Longius adminiculum vitis incrementa producit. Teneram et viridem vitem ferri acie ne recidas. Omnis incisura sarmenti avertatur a gemma, ne eam stilla, quæ fluere consuevit, extinguat. Pro macie vel soliditate vitium nutrienda sarmenta putator injungat. Terra profunda (quod Græci asserunt) oleæ grandes arbores efficit, fructus minores et aquatos ac seros, magisque amara proximos. Act oleas tepidus juvat, et ventis modicioribus sine vi et horrore perfallibus. Vitis quæ ad jugum colitur, per ætates ad hoc perducenda est, ut locis molestioribus quatuor pedibus a terra, placidioribus

Il faut lier par-dessous les grappes de raisin quand elles sont vertes, tant qu'il n'y a point de risque d'en faire tomber les grains ou de les écraser. Changez les liens de place, de peur que l'adhérence continue ne fasse plaie. Si les yeux de la vigne voient la bêche du vigneron lorsqu'ils sont ouverts, l'espérance de la vendange, quelque belle qu'elle soit, sera bientôt aveuglée. Ne labourez donc que lorsqu'ils sont fermes. Pour la culture des céréales, assurez-vous d'un fond de deux pieds, c'est assez pour produire. Pour les vignes et les arbres, il en faut quatre. De même qu'une jeune vigne croît aisément quand on lui prodigue ses soins avec affection, de même elle meurt promptement quand on la néglige. Lorsque vous entreprendrez une culture, prenez la mesure juste de vos facultés; car si elles se trouvent au-dessous des exigences, vous serez forcé de reculer avec deshonneur, après vous être avancé avec présomption. Il ne faut pas que des semences aient plus d'un an de date. Conservées plus longtemps, il est à craindre qu'elles ne s'altèrent et ne viennent point. Le blé des coteaux donne à la vérité du grain plus robuste, mais il en rend en moindre quantité. Il faut jeter en terre toutes les semailles dans le temps que la lune est croissante et dans des jours tempérés, parce qu'une chaleur modérée fait lever les semences, et que le froid les resserre. Avez-vous une terre couverte de bois inutile? défrichez, et changez en guérets les meilleures parties; laissez le bois sur le reste. Les premières produiront par leur fertilité naturelle; vous fécunderez les autres en y mettant le feu. Laissez après cela reposer cinq ans le sol incendié, et cette partie improductive pourra rivaliser

avec les plus fertiles. Pour planter l'olivier et en cueillir le fruit, les Grecs recommandent de n'employer que de jeunes garçons intacts et des filles vierges; par respect, j'imagine, pour la chaste déesse qui préside à cet arbre. Il est inutile de rien prescrire sur les noms des bles, puisque de temps à autre ils changent de nature, suivant les lieux où ils sont semés, ou suivant leur âge. Ainsi il suffira de choisir ceux qui tiennent le premier rang dans le pays que nous cultiverons, ou d'éprouver ceux que nous aurons tirés d'ailleurs. Si l'on coupe le lupin et la vesce comme fourrage dans le temps qu'ils sont verts, et qu'ensuite après on laboure sur leurs racines, ils fécunderont les campagnes à l'instar du fumier. Mais si on les laisse sécher sur pied, ils absorberont le suc de la terre. Il faut beaucoup de fumier aux terrains humides; les terrains secs en exigent moins. Tous les travaux de la vigne se commencent plus tôt dans les climats chauds et secs, dans les localités fortement exposées au soleil, situées près de la mer ou en rase campagne; plus tard, dans les régions froides, humides, enfoncées dans les terres, boisées ou montagneuses; précepte que je n'entends pas seulement des mois ou des jours, mais encore des heures. Toute prescription de temps en fait de travaux agricoles doit s'entendre ainsi : Quinze jours avant n'est pas trop tôt; quinze jours après n'est pas trop tard. Tous les bles se plaisent mieux dans une campagne ouverte et dégagée, où dont la pente est tournée au soleil, que partout ailleurs. Une terre compacte, argileuse et humide fournit très-bien à la nourriture du blé et du froment. L'orge se plaît dans un sol meuble et sec; l'humidité la fait mourir. Les semailles des *tre-*

vero septem summis ejus insurgat. Hortus qui cado elementis subiacet, et fufano humore percurrit, prope est ut liber sit, et nullam serendi disciplinam requirat. Subligatio acerbis visis facienda est, quando exutiendi aut rumpendi acini nulla formido est. Ligatini in vitibus locum debet mutare, ne unum semper assiduam contemant vinculorum. Fossorem si apertis visis oculis vident, calculator spes magna violentia: et idem, dum est clausus foliolor. Terre altitudinem cum fecunditate, si ad frumenta, duobus pedibus explora: quoniam vero, si ad arbusta vel vites. Vitis novella ut facile incensum dicta consequitur: ita interitum celerem, si negligatur, incurrit. Modum tene festinatis facilitatibus tuis in assumptione culturale, ne superatis viribus, excedente mensura, turpiter deseras, quod arroganter assumis. Semina plusquam amica esse non debent, ne vetustate corrupta non prodeant. Frumentum collis [quidem] grano robustius sed mensura minus refundit. Omnia que seruntur, crescent luna et diem tepidus sunt serenda. Nam tepor exolat, frigus meliorit. Si tibi ager est silvis inutilibus totus, ita eum divide, ut loca pingua puras collibus novales; loca sterilia silvis tecta esse patiaris; quia illa naturali ubertate respondent, hæc beneficio letantur incendio. Sed

sic vincta distingues, ut ad incensum agrum post quinque annos revertaris: ita efficias, ut æquidier vel sterilibus gleba cum fecunditate contendant. Greci jubent olivam, cum plantatur et legitur, a mundis pueros atque virginibus operandum: credo recordati arbori huius esse præsertim castitatem. Nomina frumentorum superfluum est perspicere, que aut loca subinde aut acta mutantur. Hoc salis est, ut elegantius præcipia in ea regione quam colimus, vel exploremus adverte, lupinus et vicia pabulari, si arides succedantur, et statim supra seclas eorum radices ardet, stercoreis similitudine agros fecundant: que si exaruerint ante quam prosindas, in his terris succus arborum. Ager a postis plus stercoreis querit: sicus nimis, Ciliis, murimis, steris, apris, campestribus locis omne opus vinearum maturus meliorit: Ciliis, modicioribus humidis, opacis, montanis foris tardius: quod non solum de mensuris aut diebus diximus, sed etiam de horis operandi. Omne opus instaurum, cum loci præcipitur, prope cito est, si ante quinque annos des; neque laude, si post quinque annos fiat. Frumentum omnia maxime letantur patenti cangetur solo, et ad solis redivi. Spissa et cretosa et humida terra bene fit et fletum nutrit; cedemque acro subito letet ara et sacro: nam si infuso spargatur,

mois conviennent aux lieux froids, où il neige souvent et où l'été est humide; ailleurs ils réussissent rarement. On a meilleure chance toutefois si le climat n'est que tempéré, et si l'on ne sème qu'en automne. Vous faut-il opérer sur une terre salée? attendez, pour planter ou semer, la fin de cette saison. Délayé par les pluies d'hiver, le sol perdra de sa mauvaise qualité. Il faut encore le mélanger d'un peu de terre douce ou de sable de rivière, lorsqu'on veut faire une plantation. On ne doit former de pépinières que dans une terre moyenne, afin que le plant gagne au change lorsqu'il sera transporté. Les pierres laissées à la superficie du sol sont glaciales en hiver, incendieuses en été, et nuisent aux arbustes et aux vignes. Leur présence au contraire est utile aux terres chaudes et sèches, quand elles sont enfouies et recouvertes. Quand on remue la terre auprès des arbres, il faut la changer alternativement de place, de façon que celle qui était d'abord dessous succède à celle qui se trouvait auparavant dessus. Pour fumer les arbres, on formera des couches alternatives de terre et de fumier, en commençant par appliquer de la terre à leur tronc et ensuite du fumier, et ainsi de suite jusqu'à la fin de l'opération. Pour régisseur, ne prenez jamais d'esclave favori, et choyé par vous dans sa jeunesse; car il regarderait vos privautés d'autrefois comme une assurance d'impunité pour le présent.

VII. Dans le choix ou l'acquisition d'une terre, examinez si une culture négligente n'en a pas altéré la fécondité naturelle; si l'on n'a pas laissé le sol dépenser ses forces pour une végétation dégénérée. Car, bien qu'on puisse raviver le plant par la greffe, toujours vaut-il mieux jouir ac-

tuellement, qu'attendre l'effet tardif d'une amélioration toujours incertaine. Pour le blé le remède est bientôt trouvé; c'est d'en semer d'autre. Pour ce qui est des vignes, il faudra surtout examiner si les cultivateurs ne sont point tombés dans la faute qu'ont commise bien des personnes qui, n'étant curieuses que de s'acquérir la réputation de posséder de vastes terrains façonnés au *pastinum*, ne les ont remplis que de plants de vignes stériles, ou de détestable produit. Si votre acquisition présente un tel inconvénient, vous aurez fort à faire pour y remédier. En fait d'exposition, choisissez dans les conditions que voici. Dans les pays froids, recherchez l'exposition du levant ou du midi; car si le champ est dominé de ces deux côtés, les hauteurs interposées lui interceptent toute chaleur; attendu que le soleil ne paraît jamais du côté du septentrion, et qu'il tarde jusqu'au soir à paraître du côté du couchant. Il faut au contraire choisir de préférence le côté du septentrion dans les climats chauds. C'est en effet le meilleur, tant pour le profit que pour l'agrément et pour la salubrité. S'il y a une rivière dans le voisinage de l'endroit où l'on se propose de placer les bâtiments, il en faut examiner la nature, parce qu'il arrive souvent qu'il en sort des exhalaisons funestes; auquel cas il faudrait s'en écarter pour bâtir. Pour les marais, il faut absolument les éviter, à cause de l'air pestilentiel qu'on respire dans leur voisinage, et des animaux pernecieux qu'ils engendrent, surtout quand ils sont au midi ou au couchant, et que d'habitude ils restent à sée pendant l'été.

VIII. Il faut que le bâtiment soit proportionné à la valeur du fonds et à la fortune du propriétaire,

moritur. Trimestris satio locis frigidis [et] nivosis convenit, ubi qualitas aestatis humecta est; ceteris raro respondet eventus. Semen trimestre locis tepidis melius respondet, si seratur autumno: si necessitas cogat in salsa terra aliquid operari, extremo autumno plantanda est vel conscranda, ut malitia ejus hibernis inbribus eluatur. Aliquid etiam terre dulcis vel arenae fluvialis subjiendum est, si illi viginita committimus. Seminarium mediocri terra instituire debemus, ut ad meliorem, quae satio fuerint, transferantur. Lapides qui supersunt, bieme rigent, aestate fervescunt: ideoque satis arbustis et vilibus nocent; quae tamen latentia prosunt in terris calidis et sicis dimmodo eis terra superest. Terra, quae circa arbores movetur, ita est vicibus permutanda, ut ei quae in summo fuerat, ima succedat. In letandis arboribus crates faciemus, terram prius trunco admoventes, et mox letamen; ut sic opus natura beneficiis alternante cumuletur. Agri praesulem non ex dilectis, [et] tenere [educatis] servulis ponas; quia fiducia praeteriti amoris impunitatem culpa praesentis expectat.

IX. In eligendo agro vel emendo considerare debemus, ne hominum naturalis fecunditatis colentium depravaverit inertia, et in degeneres surculos uber soli feracis expen-

derit; quod quamvis emendari possit insitione meliorum, tamen harum rerum sine culpa melior usus est, quam cum spe corrigendi serus eventus. In seminibus ergo frumentorum praesens emendatio poterit esse. In vineis maxime considerandum atque vitandum est, quod plerique fecerunt studendo famae tantum et latitudini pastinorum, semina vitium statuentes vel sterilia vel saporis indigni: quod grandi tibi labore constabit ut corrigas, si agrum comparas vitibus talibus occupatum. Posito ipsius agri, qui eligendus est, ea sit. In frigidis provinciis Orienti, aut meridiano lateri ager esse debet oppositus, ne alicujus magni montis obiectu his duobus partibus exclusus algore rigescat; aut per partem septentrionis remotus, aut per occidentis in vespere sole dilato. In calidis vero provinciis, pars potius septentrionis optanda est, quae et utilitati et voluptati et saluti aqua bonitate respondeat. Si vicinus est fluvius, ubi statim fabricae sedem parare, ejus debemus explorare naturam, quia plerumque quod exhalat, inimicum est, a quo, si talis sit, conveniet refringere conquirentem. Palus tamen omni modo vitanda est, praecipue quae ab Austro est vel occidente, et sicarii consuevit aestate, propter pestilentiam vel animalia inimica, quae generat.



parce qu'il arrive communément, lorsque cette proportion a été dépassée, que les constructions sont plus difficiles à entretenir qu'à élever. On réglera donc sa grandeur de telle façon que, s'il survient quelque accident, le revenu d'une année de la terre, ou celui de deux tout au plus, suffise pour le réparer. Le corps de logis du propriétaire sera placé dans un lieu un peu plus élevé et plus sec que les autres parties du bâtiment, tant afin que les fondements n'en puissent être endommagés, que pour procurer une belle vue au propriétaire. On en fera les fondements de manière qu'ils débordent d'un demi-pied, tant d'un côté que de l'autre, le corps de la muraille qu'ils auront à porter. Si le hasard veut qu'en fouillant les fondations on rencontre de la pierre ou du tuf, il n'y aura pas de difficulté à les assoier, puisqu'il suffira de creuser leur lit à la profondeur d'un ou deux pieds. Si l'on rencontre de l'argile qui soit ferme ou compacte, on leur donnera en profondeur la cinquième ou la sixième partie de la hauteur totale que le bâtiment doit avoir; au lieu que si l'on ne trouve qu'une terre peu compacte, il faudra quelquefois les enterrer plus profondément, c'est-à-dire, jusqu'à ce que l'on rencontre l'argile pure, ne présentant aucun vestige de décombrés; quoique, si l'on ne trouve point absolument d'argile, il suffira toujours de leur donner en profondeur la quatrième partie de la hauteur du bâtiment. Il faut en outre faire en sorte de pouvoir environner le bâtiment de jardins, de vergers ou de prairies. Au surplus, la façade en sera exposée dans tout son développement au midi, de façon néanmoins que l'un de ses angles voie le levant d'hiver, et qu'elle se détourne tant soit peu du

couchant de la même saison; moyennant quoi elle se trouvera éclairée par le soleil pendant l'hiver, sans en sentir la chaleur pendant l'été.

IX. La distribution de bâtiment sera combinée de manière à ménager, sans prendre trop d'espace, des logements d'hiver et des logements d'été. Ceux d'hiver seront placés de façon à pouvoir être égayés par le soleil d'hiver presque durant toute sa course. Les planchers y seront établis en conséquence. Il faut avoir soin, par rapport à la construction de ces planchers, premièrement que la charpente en soit de niveau et solide, afin qu'elle ne tremble pas, faute d'être bien assurée, sous les pieds des allants et des venants; en second lieu, qu'elle ne présente point de solives de chêne parmi les solives d'*œsculus* dont elle sera composée; parce que le chêne qui a une fois pris de l'humidité se tourmente quand il commence à se sécher, et occasionne des crevasses dans les plafonds, au lieu que l'*œsculus* dure longtemps sans s'altérer. Si cependant l'on n'a point d'*œsculus* à sa disposition, et que l'on n'ait que du chêne, on le taillera en planches très-minces, que l'on superposera transversalement, en les attachant l'une à l'autre avec une grande quantité de clous. Les planchers de *cerrus*, de hêtre ou de frêne dureront très-longtemps, pourvu qu'on les couvre de paille ou de fougère, pour empêcher l'humidité de la chaux de pénétrer jusqu'au corps même du plancher. La carcasse du plancher faite, vous y établirez une couche de blocaille, composée de deux parties de pierres brisées, contre une partie de chaux. Quand cette couche sera parvenue à l'épaisseur de six doigts, et que vous aurez nivelé le terrain, il faudra, si ce sont des appartements d'hiver, la couvrir d'un

VIII. *Edificium pro agri merito et pro fortuna domini oportet institui: quod plerumque inmodice suntum, difficilis est sustinere quam condere. Ita igitur æstimanda est ejus magnitudo, ut si aliquis casus inciderit, ex agro, in quo est, unius anni aut ut multum, biennii pensio repararetur. Ipsius autem prætorii situs sit loco aliquatenus erectiore et sicciore quam cetera, propter injuriam fundamentorum, et ut lato fructu aspectu. Fundamenta autem hoc modo ponenda sunt, ut latiora sint ex utraque parte semipeditis spatio, quam parietis [insuper stuerendi] corpus inrescet. Si lapis vel totus occurrat, facilis causa est collocandi, in quo sculpi tantum fundamenti forma debet minus pedis altitudine vel duorum. [Ita] si solida vel constricta inveniuntur argilla, quinta vel sexta pars altitudinis ejus, que supra terram futura est, fundamentis deputetur. Quod si terra laxior fuerit, modo majoris altitudinis obruantur, donec munda sine interum suspitione occurrat argilla; que si enonno dest, quantum mersisse sufficiet. Stuerendum præterea ut hortus et pomarius ceteri possit aut patris. Sed totius fabricæ tractus unus lateris longitudine, in quo frons erit, meridiana partem respiciat, in primo angulo excipiens orbem solis hiemini, et paululum ab occidente avertatur hiemali. Ita*

proveniet, ut per hiemem sole illustretur, et calores ejus æstate non sentiat.

IX. Forma tamen debet esse ejusmodi, ut ad habitationem breviter collectas et æstati et hiemi præbeat mansiones. Que hiemi parantur ita sint constituta, ut possint eas hiemni solis totus propemodum cursus hilarare. In his pavimenta opportuna esse debebunt. Primum in fabricis planis earum observandum est, ut æqualis et solida confignatio fiat, ne gradus anbulantium tremorem fabricæ titubantis excutiat. Deinde ut axes quæcumque æsculeis non misceantur. Nam quærens humore concepto cum reperit siccare, torquibitur, et rimas in pavimento facit: æsculus autem sine vitio durat. Sed si quærens suppelente æsculus dest, subtiliter quærens secetur, et transversus atque directus duplex ponatur ordo tabularum, clavis frequentibus fixus. De cæro autem sago aut farno durissime tabulata durabunt, si stratis super paleis vel filice humori calcis nunquam ad tabulati corpus accedat. Tunc super statumibus rudis, id est saxa confusa duabus partibus et una calcis temperante constituitur. Hoc cum ad sex digitorum crassitudinem feceris, et regula exploraveris æquale, si loca humida sunt, tale pavimentum debetis imponere, in quo vel nudis pedibus stantes iuniori

paré composé de telle manière que les valets puissent s'y tenir pieds nus, sans être transis de froid. Ce sera un composé de menus moellons ou de briques, cimenté avec du charbon pilé, du sable, de la cendre et de la chaux, à l'épaisseur de six pouces. Le tout bien régalié formera un plancher noirâtre, qui boira tout liquide épanché dessus par mégarde. S'agit-il d'appartements d'été? on les exposera au levant solsticial et au septentrion, et on les pavera, soit de briques (comme ci-dessus), soit avec des dalles ou carreaux de marbre, dont les angles se rapportent et forment une marqueterie régulière. A défaut de ces matières, on étendra sur le plancher une couche de stue ou de sable menu, lie avec de la chaux.

X. Il faut en outre que celui qui veut bâtir sache quelle est la chaux et le sable qu'il pourra employer. Il y a de trois sortes de sables fossiles, le noir, le blanc et le rouge : ce dernier est bien supérieur aux deux autres, le blanc tient le second rang, et le noir est le pire. Tout sable qui craque lorsqu'il est pressé entre les mains est bon pour les ouvrages de maçonnerie. Il sera encore excellent lorsqu'il ne tachera point un morceau d'étoffe ou un linge blanc dans lequel on l'aura enveloppé pour le secouer, et qu'il n'y laissera point de crasse. Cependant, si l'on n'a point de sable fossile, on pourra se servir de sable de rivière ou de mer. Comme celui de mer est longtemps à se sécher, on ne l'emploiera pas immédiatement ; mais on laissera écouler un certain temps avant de s'en servir, de peur que son poids ne surcharge la maçonnerie et ne l'endommage. Son humidité salée dissout aussi les enduits des voûtes. Quant au sable fossile, la promptitude avec laquelle il se sèche fait qu'il

est très-bon pour le ciment des murailles, comme pour les voûtes : mêlé avec la chaux au moment même de son extraction, il n'en vaut que mieux. S'il reste longtemps exposé au soleil, ou à la gelée, ou à la pluie, il perd de sa qualité. Celui de rivière convient mieux pour enduit. Si l'on est cependant forcé d'employer du sable de mer, il sera bon de le plonger auparavant dans de l'eau douce, ou, étant bien lavé, il déposera le vice que le sel lui avait fait contracter. Pour faire de la chaux, on cuira des pierres blanches dures, ou de la pierre de Tibur, ou du caillou de rivière de couleur de pigeon, ou de la pierre rouge, ou de la pierre ponce, ou enfin du marbre. Celle qui aura été faite avec une pierre compacte et dure sera bonne pour la bâtisse, au lieu que celle qui proviendra d'une pierre spongieuse ou molle conviendra davantage aux enduits. Il faut toujours mettre une partie de chaux sur deux parties de sable. Si c'est du sable de rivière, l'on aura des ouvrages d'une solidité merveilleuse, en y ajoutant un tiers d'argile sèche criblée.

XI. Si l'on veut que les murailles du corps de logis qui sert à l'habitation du propriétaire soient en briques, on aura soin, lorsque la construction en sera achevée, de faire, sur l'extrémité de ces murailles qui joindra la couverture du bâtiment, une maçonnerie en briques de la hauteur d'un pied et demi avec des corniches saillantes, afin que si les tuiles ou les gouttières deviennent défectueuses, les gouttes d'eau de pluie qui filtreront à travers ne puissent pas pénétrer jusqu'au mur. Après quoi il faudra crépir ces murailles quand elles seront sèches et raboteuses, parce que l'enduit n'y tiendrait pas, si on l'y mettait pendant qu'elles sont humides et lis-

siens non rigescant. Inducto itaque rudere vel testaceo pavimento, congestos et calcatos spisse carbones cum sabulone et favilla et calce permisceris, et hujus impensae crassitudinem sex mensibus jubebis imponi : quod exactatum nigra pavimenta formabit, et signa fundentur ex porculis, velociter rapta desuget. Sed si arctivae mansiones cupis, orientem solstitialem et partem septentrionis aspiciant, et vel testaceum, sicut supra diximus, accipiant pavimentum, vel marmora vel tesseras aut scutulas, quibus aequale reddatur angulis lateribusque conjunctis. Si haec deerint, supra marmor tussum ceratur, aut arena cum calce indurcta levigetur.

X. Praeterea scire est necessarium construendi, quae calcei et arenae natura sit utilis. Arena ergo fossiciae genera sunt tria, nigra, cana, rufa : omnium praecipue rufa melior : meriti sequentis est cana : tertium locum nigra possidet. Ex iis quae compressa manu edit stridores, erit utilis fabricanti. Item si panno vel linteo candida vestis dispersa et excessa nihil maculae reliquerit aut sordis, egregia est. Sed si fossilis arena non fuerit, de fluminibus [aut] glareis, aut litore colligetur. Marina arena tardius siccatur, et ideo non continue sed intermissis temporibus construenda est, ne opus onerata corrumpat : camerarum

quoque tectoria salso humore dissolvit. Nam fossiles arenae tectoris et cameris ceteris siccitate utiles sunt, melioresque, si statim, cum efflosae sunt, calci miscantur. Nam diutino sole aut pruina aut imbri vanescunt. Fluviales tectoris magis poterant convenire. Sed si uti necesse sit maris arena, erit commodum prius eam lacuna humoris dulcis immergi, ut vitium salis aquis suavis elata deponat. Calcem quoque [ex] albo saxo duro vel Tiburtino aut columbino fluvialiye coquemus, aut rubro aut spongia aut marmore postremo. Quae erit ex spisso et duro saxo, structuris convenit : ex fistuloso vero aut molliori lapide tectoris adhibetur utilis. In duabus arenae partibus calceis una miscenda est. In fluviali vero arena si tertiam partem testae cretae addideris, operum soliditas mira praestabitur.

XI. Quod si latericos parietes in praetorio facere volueris, illud servare debebis, ut perfectis parietibus, in similitate, quae trabibus subjacebit, structura testacea cum coronis prominentibus tibi sesquipalati altitudine, ut si corruptae tegulae aut imbrices fuerint, parietem non possint stillicidia penetrare per phryam. Deinde providendum est, ut siccis et asperatis parietibus lateritiis inducatur tectorium, quod humidis ac lividis adhærere non poterit ; et

ses. On commencera par conséquent par les revêtir de plâtre jusqu'à trois fois, afin que le dernier enduit qu'elles recevront ne souffre aucune altération.

XII. La chose à laquelle il faut le plus s'attacher dans les bâtiments rustiques, est à ce qu'ils soient bien éclairés, et que leurs distributions, réglées, comme je l'ai dit ci-dessus, sur les différentes saisons, soient exposées au côté du ciel qui leur conviendra, c'est-à-dire que les appartements d'été soient au septentrion, ceux d'hiver au midi, ceux de printemps et d'automne au levant. Pour déterminer la hauteur des salles à manger et des chambres à coucher, on prendra la moyenne de leurs deux autres dimensions.

XIII. Pour les voûtes et plafonds, on fera bien d'employer les matériaux les plus à portée. On les fera donc de planches ou de cannes, de la façon qui suit. On posera horizontalement des ais de bois des Gaules ou de cyprès, d'une grosseur uniforme, dans le lieu même où l'on doit faire la voûte, de façon qu'il se trouve un pied et demi d'intervalle entre chacun; après quoi on les assujettira à la charpente de la couverture à l'aide de chevilles de bois de genévrier, d'olivier, de buis ou de cyprès; puis on y attachera deux perches en traverse avec des cordes de jone. Ensuite on étendra par-dessous une elaie à mailles serrées, tissée avec des cannes de marais, ou de cette espèce moins menue dont on se sert communément, et que l'on aura préalablement battue. Quand cette elaie sera attachée dans toute son étendue tant aux ais qu'aux perches, on commencera par la revêtir d'un enduit de pierre ponce que l'on unira avec la truëlle, afin que les brins de canne soient bien resserrés entre eux; puis on la recouvrira avec du sable et de la chaux, et on finira

par y étendre de la poudre de marbre broyée, mêlée avec de la chaux; et l'on polira cet enduit jusqu'à ce qu'on lui ait donné le plus beau luisant.

XIV. On se plaît aussi souvent à faire ces sortes d'ouvrages en stuc, dans la composition duquel on fait entrer de la chaux éteinte depuis longtemps. Or, pour que la chaux soit propre à ces sortes d'ouvrages, il faut qu'elle soit de consistance à être taillée, comme le bois, avec une hache. Si le tranchant de la hache ne rencontre aucun obstacle dans la chaux, et que les parties de chaux qui adhéreront à la hache soient molles et visqueuses, on est assuré qu'elle est bonne à être employée à ces sortes d'ouvrages.

XV. Voici comme on parviendra à rendre le crépi des murailles solide et luisant. On repassera souvent avec la truëlle la première couche qu'on y aura mise. Lorsqu'elle commencera à se sécher, on y en mettra une seconde, puis une troisième; après quoi on les recrépera, la truëlle à la main, avec de la poudre de marbre grossière, qui aura dû être gâchée jusqu'à ce qu'elle ne tienne pas au râteau dont on se sert pour remuer la chaux, et qu'on puisse au contraire l'en retirer propre et net. Lorsque cette couche de poudre de marbre grossière commencera à se sécher, il faudra encore la recouvrir d'une autre couche de poudre plus fine, qui assurera la solidité et le poli de cet enduit.

XVI. Il faut éviter une faute dans laquelle sont tombés bien des gens pour se procurer de l'eau, laquelle consiste à enfoncer ses métairies dans le bas des vallées, en préférant un bien-être de quelques jours à la santé des habitants. L'inconvénient qui en résulte est encore plus à craindre quand on soupçonne que la province

ideo tertio eos prius debetibus obducere, ut tectorium sine corruptione suscipiant.

XII. In primis studendum est in agresti fabrica, ut nulla luce clarescat : dividit ut partes temporibus dividas, sicut supra dixi, congruis partibus offeramus, id est aestivas septentrioni, tibernas meridiano, vernas et autumnales orienti. Mensura vero haec servanda est in tricliniis atque cubiculis, ut quanta latitudo et longitudo fuerit, in unum computetur, et ejus medietas in altitudinem conferatur.

XIII. Cameras in agrestibus aedificiis ex ea materia utilius erit formare quam facile invenitur. In villa itaque ut tabulis faciemus aut cannis hoc genere : Asseres hinc Gallici vel cupressi directos et aquales constituemus in eo loco, ubi camera facienda est, ita ordinatos, ut inter se sesquipedalis mensura sit vacua. Tunc eos catenis ligneis ex junipero aut oliva aut buxo aut cupresso factis ad contiguationem suspendimus, et binas inter eos perlicas dirigimus tomichibus alligatas. Postea palmisterni camerae vel hanc crassiorum, quam in usu est, confusam, tacta et stridim juncta crasse subnectimus, et per omne spatium cum ipsis asseribus et perlicis alligabimus. Dehinc primo

impensa pumicea induemus, et trulla aquabimus, ut inter se cannarum membra constringant. Post arena et calce coequabimus. Tertio tisi marmoris pulverem mistum cum calce ducemus, et pulvisculum ad summum nitorem.

XIV. Opus quoque altarium saepe delectat, cum calcem debetibus adhibere, cum multo tempore fuerit macerata. Ego ut nihil probes, astia calcem quasi lignum dolabis. Si nusquam acies offenderit, et si quod acie alharret, fuerit molle atque viscosum, constat albaris operibus convenire.

XV. Pandum vero tectum sic fiet fortis et nitida. Primo trullis frequenter induitur. Cum siccat coepit, iterum induitur ac tertio. Post haec tria coria ex marmoreo grano cooperiuntur ad trullam; quo indutio ante tam diu subigenda est, ut rutum, quo calx subigitur, mandum levemus. Hoc quoque marmoris grani indutio cum siccat incoepit, alind corium subtilius oportet imponi : sic et soliditatem custodiet et nitorem.

XVI. Vitandum est autem, quod plerique fecerunt aquae causa, villas in infimis valibus merere, et paucorum dierum voluplatem praeter habitatorum salutem : quod etiam magis metuendum, si provinciam quam colimus,

quel'on habite est sujette à des maladies pendant l'été. S'il ne se trouve donc dans le lieu ni fontaines ni puits, il faudra y construire des citernes, qui forment réceptif de l'eau des toits. Or, voici la façon de faire ces citernes.

XVII. On leur donnera telle dimension que l'on jugera à propos, suivant ses facultés, pourvu qu'elles soient plus longues que larges, et on les élèvera de murs construits en ouvrage de Signia. Le sol, sauf l'orifice du conduit d'écoulement, sera consolidé par une bonne épaisseur de blocaille, sur laquelle on étendra, pour la régaler, un ciment de brique qui tiendra lieu de pave. On polira ensuite ce pavé, avec tout le soin possible, jusqu'à ce qu'il soit devenu luisant, en le frottant continuellement avec du lard gras que l'on aura fait bouillir. Lorsqu'il sera bien sec, et qu'on n'aura plus à craindre que l'humidité n'y cause de crevasse, on couvrira également les parois d'un même enduit; et lorsque le tout sera absolument sec depuis longtemps, on y fera entrer l'eau à demeure. On aura soin d'y jeter des anguilles et des poissons de rivière, que l'on y nourrira, afin que l'eau, quoique dans un état de stagnation, imite le mouvement de celle qui coule, lorsque ces animaux viendront à y nager. S'il arrive que l'enduit du pavé ou de la muraille périclite en quelque endroit, on le réparera avec un ciment propre à contenir l'eau qui cherchera à s'enfuir. Voici comme on réparera les crevasses et les cavités des citernes, des viviers ou des puits, ainsi que toute espèce d'infiltration de leur maçonnerie. On prendra telle quantité que l'on jugera à propos de poix liquide, à laquelle on ajoutera une quantité pareille de la graisse connue sous le nom de *rieux oing*, ou de suif. On jettera le tout ensemble dans une marmite, ou on le fera

cuire jusqu'à ce que l'écume monte; après quoi on le retirera du feu. Quand ce mélange sera refroidi, on le saupoudrera de chaux très-menue, et on le remuera fortement pour que la mixtion soit complète et arrive à l'état de pâte, qu'on roule avec les doigts; et l'on garnira de ce mastie les fissures et pertes d'eau, en l'y pressant et foulant bien. L'eau sera plus salubre si elle passe par des tuyaux de terre cuite pour se rendre dans ces citernes, et si ces dernières sont couvertes. Au reste, l'eau du ciel est si préférable à toutes les autres pour servir de boisson, que quand on pourrait s'en procurer de courante, on ne devrait l'employer qu'aux lavoirs et à la culture des jardins, pour peu qu'elle ne fût point saïne.

XVIII. Il faut que le cellier au vin soit exposé au nord, frais, presque obscur, éloigné des bains, des étables, du four, des amas de fumier, des citernes et des eaux, et généralement de tout foyer d'exhalaisons méphitiques, et assez bien outillé pour suffire à toute exigence de récolte; qu'ainsi que l'estrade d'une basilique, le fouloir soit élevé de trois ou quatre degrés environ, et soit flanqué de deux côtés de réservoirs destinés à recevoir le vin. Des rigoles de maçonnerie ou des tuyaux de terre cuite partiront de ces fosses pour aboutir à l'extrémité des murs, et conduire le vin, à travers des passages pratiqués au bas de ces murs, dans des futailles qui y seront adossées. Si l'on a une grande quantité de vin, on destinera le centre du cellier aux cuves; et, de crainte qu'elles n'empêchent les passants d'aller et de venir, on pourra les monter sur de petites bases suffisamment hautes, ou sur des futailles enfouies en terre, en laissant entre chacune une distance assez grande pour que celui qui en prendra soin puisse, quand le cas l'exigera, en

de morbis aestate suspecta est. Cui si fons desit aut puteus, cisternas construere conveniet, quibus omnium conduci possit aqua tectorum. Fiant autem hoc modo.

XVII. Signis magnitudo ea, qua delectaris et cui sufficis, construat longior magis quam latior. Itius solum alto rudere solidatam relicto fusoris loco testacei pavimenti superfusione leviget. Hoc pavimentum omni cura terendum est ad nitorem, et lardo pingui decocto assidue perficandum. Quod ubi deducto humore siccatum est, ne nimis in aliqua parte findatur, etiam parietes simili corio velentur obducti, et ita post diuturnam et solidam siccitatem, aquæ præbeatur hospitium. Anguillas sane piscesque fluviales mitti in his piscine conveniet, ut horum natatu aqua stans agilitatem currentis imitetur. Sed si aliquando in quocunque loco pavimenti vel parietis tectura succumbat, hoc genus matthæe adhibebimus, ut humor in exitum nitens possit includi. Rimas et lacunas cisternarum, et piscinas, vel puteos sarcienis hoc genere, et si humor per saxa manabit. Picis liquidæ quantum volueris, et tantundem sumes unguinis, quod vocamus axungiam, vel serum. Tunc in olla utrumque miscabis et coques donec spumet; deinde ab igne removebis.

Cum fuerit eadem refrigerata permistio, calcem minutim superadjicies, et ad unum corpus omnia mista revocabis. Cumque velut strigmentum feceris, inseres locis corruptis ac manantibus, et pressum summa densitate calcabis. Salutare erit aquas illuc per tubos fictiles duci, et operis immare cisternis. Nam celestis aqua ad bibendum omnibus antefertur, ut et si flumens adhiberi possit, quæ salubris non est, lavacris debeat et hortorum vacare cultura.

XVIII. Cellam vinariam septentrioni debemus habere oppositam frigidam, obscuram, vel obscure proximam, longe a balneis, stabulis, furno, sterquilinis, cisternis, aquis, et cæteris odoris horrendi: ita instructam necessariis, ut non vincatur a fructu; sic autem dispositam, ut basilicæ ipsius forma calcatorium loco habeat altiore constructum; ad quod inter duos lacus, qui ad excipiendâ vinâ hinc inde depressi sunt, gradibus tribus fere aut quatuor ascendatur. Ex his lacibus canales structi, vel tubi fictiles circa extremos parietes currant, et subjectis lateri suo dotis per vicinos meatus manantia vinâ defundant. Si copia major est, medium spatium cupis deputabitur, quas, ne ambulacra proiubeant, basellis altioribus impositas,

approcher librement. Si l'on destine au contraire un emplacement séparé aux cuves, cet emplacement sera, comme le fouloir, élevé sur de petites estrades, et consolidé par un pavé de terre cuite, afin que, si une cuve vient à fuir sans qu'on s'en aperçoive, le vin épanché ne soit point perdu, mais qu'il soit reçu dans la fosse qui sera au bas de ces estrades.

XIX. Non-seulement les greniers veulent absolument être du côté du septentrion, mais leur position doit encore être élevée, éloignée de toute humidité, ainsi que du fumier et des étables, fraîche, exposée au vent, et sèche. Il faut aussi les construire avec toute l'attention nécessaire, pour qu'ils ne puissent point se éreverser. On couvrira donc à cet effet le sol entier de dalles de terre cuite de deux pieds, ou plus petites, que l'on enfoncera dans un mortier de brique, en guise de pavé. Après quoi on établira des compartiments pour les différentes espèces de grains, si l'on est dans le cas d'espérer des récoltes abondantes. Si au contraire la stérilité de la terre ne promet pas de grandes récoltes, il faudra, ou diviser la totalité des greniers par des cloisons formées de claies, ou renfermer la récolte, si elle est absolument mince, dans de petits paniers d'osier. Lorsque les greniers seront construits, on enduira leurs murailles de mure d'huile mêlé avec un toréhis de boue, dans lequel, au lieu de paille, on fera entrer des feuilles d'olivier sauvage sèches, ou des feuilles d'olivier frane; et lorsque cet enduit sera sec, on le recouvrira encore de lie d'huile, et on attendra qu'elle soit séchée pour y serrer le blé. Cette préparation est utile contre les charançons, et contre les autres animaux pernicieux aux grains. Quelques personnes entremêlent

avec le blé, afin qu'il se garde, des feuilles de coriandre; mais il n'y a rien de plus favorable à sa conservation que de le rafraîchir pendant quelques jours, en le transportant de l'aire dans un autre endroit voisin, pour ne le porter que par la suite au grenier. Columelle prétend qu'il ne faut pas éventer le blé, parce qu'il arrive de là que les animaux pénétrant plus facilement dans le tas entier; au lieu que si on ne l'agit pas, ils s'arrêtent à la superficie, et n'y pénétrant pas à plus d'une palme de profondeur; de sorte qu'ils n'en gâtent que cette espèce de croûte, et que le reste se conserve intact. Le même auteur assure encore qu'il ne peut pas s'y engendrer d'animaux pernicieux au delà de cette épaisseur. De l'herbe aux moucheron, sèche, étendue sous le blé, lui procure une longue durée, à ce qu'assurent les Grecs. Au reste, le vent du Midi ne doit jamais donner sur les greniers.

XX. Le cellier à l'huile sera exposé au midi et protégé contre le froid, de façon que le jour n'y pénètre qu'à travers les transparents des fenêtres. Moyennant cette précaution, le grand froid n'y retardera pas le travail d'hiver, et le pressurage des olives s'y trouvera facilité par une chaleur modérée, sans que l'huile fûte jamais. C'est à l'usage que l'on a l'obligation de la forme des *trapetes*, des roulettes, et de l'arbre du pressoir. Les récipients de l'huile seront toujours propres, de peur que la nouvelle s'y contracte un goût de rance par le séjour de l'ancienne. Pour plus de sûreté, on pratiquera sous le plancher des conduits de chaleur, dont le contact purifiera le cellier sans fumée; ce qui n'est pas moins redouter pour la couleur et la saveur du fruit.

XXI. Quoique les étables des chevaux ou des

vel supra obruta, dolia possumus collocare spatio inter se largiore distantes, ut, si res exigat, enantis transitus possit admitti. Quod si cupis locum summi deputabimus, is locus ad calefactorii similitudinem podis brevibus et testaceo pavimento solidetur, ut etiam si ignota se cupa diffunderit, hac subito excipiantur non peritura vina que fluxerint.

XIX. Silus horreorum quamvis ipsam septentrionis desideret partem, et superior et longe ab omni humore et lactamine et stibulis ponderus est, frigidus, ventosus et siccus; cui providendum structurae diligentia, ne nimis possit atropi. Solum igitur omne bipedis stetur vel minoribus laterculis, quos sulcos testaceo pavimento debemus imprimere. Tunc divisa cellas, si magnus sperabitur seminum modus, grano cuique tribuamus. Et si terre pauperies minoram promittit, vel etiam podis erunt discernenda granula, vel vinctus vasculis relictis tenues colligemus. Sed factis granariis, amura luto mista parietes lantur; cui arida oleasta vel olivæ folia pro paleis adiciuntur: quo testoro siccat, rursus amura respargitur: que ubi siccata fuerit, humida condentur. Hæc res gurgulionibus et ceteris noxis animalibus inimica est. Aliqui coriandri folia frumentis miscunt ad servandum

profutura. Nihil tamen diu custodiendis frumentis commodius erit, quam si ex areis in alterum locum vicinum transfusa refrigerentur aliquantulis diebus, atque ita horreis inderantur. Negat Columella ventulanda esse frumenta, quia magis miscentur animalia tofis acervis. Quæ si non moveantur, in summitate infra mensuram palui subsistent, et hoc velut corrupto como cætera illæsa durabunt. Asserit idem, novia animalia ultra predictam mensuram non posse generari. Herba conyza sicca (ut Græci asserunt) substrata frumentis, addit ætali. Ab horreis tamen auster debet esse aversus.

XX. Oleæis cella mensurans sit objecta partibus, et contra frigus munita, ut illi per speculata debeat lumen admitti, ita et operas, que licetne futurae sunt, nullas alio impediat: et oleum cum premetur, adiutum teporibus, frigore non valebit astringi. Trapetis, et rotulis et pulcra nata est forma, quam consuetudo dicitur. Receptacula olei semper munda sunt, ne novos saporis infecta veteri rancore concupiant. At si quis majori diligentia studeat, subjectis line inde cumculis pavimenta suspendat, et ignem suggerat fornace succensa. Ita purus calor olei cellam sine humi nidore vaporabit, quo sæpe infectum, colore corrumpitur et sapore.

bœufs doivent être exposées au midi, elles doivent cependant avoir aussi du côté du nord des fenêtres que l'on tiendra fermées pendant l'hiver, afin qu'elles n'incommodent point les animaux, et que l'on ouvrira pendant l'été pour les rafraîchir. Ces étables seront élevées au-dessus du sol, pour préserver les cornes de leurs pieds de l'humidité. Les bœufs se porteront mieux quand ils seront dans le voisinage de l'âtre, et qu'ils verront la lumière du feu. Huit pieds d'espace suffisent à une paire de bœufs lorsqu'ils se tiennent debout, et quinze, lorsqu'ils sont couchés. Les écuries seront planchées en chêne, sur quoi on étendra de la litière, afin que les chevaux aient à la fois une couche molle sous leurs flancs et un sol ferme sous leurs pieds.

XXII. La cour s'étendra vers le midi, et sera exposée au soleil, afin que la chaleur s'y fasse sentir plus aisément pendant l'hiver aux animaux qui la fréquenteront. Il faudra aussi, pour modérer la grande chaleur de l'été, préparer à ces animaux des espèces d'auvents fabriqués de fourches, d'ais et de feuillages, et couverts de bardeaux ou de tuiles, si l'on en a; sinon, de gâble ou de genêt, ce qui simplifie la peine et la dépense.

XXIII. Il faut ménager des retraites à la volaille vers l'extrémité des murs de la cour, parce que la lieute est très-nécessaire en agriculture, à l'exception de celle des oies, qui est contraire à toute végétation. Quant aux autres oiseaux, il leur faut nécessairement des asiles pour chaque espèce en particulier.

XXIV. Le colombier peut être placé au haut d'une tourelle, dans le corps de logis du propriétaire. Les murailles en seront lisses et blanchies,

et on y pratiquera, suivant l'usage, sur les quatre côtes de très-petites fenêtres, par où les pigeons ne puissent entrer et sortir qu'un à un. Les nids seront façonnés sur les murs mêmes dans l'intérieur du colombier. Les pigeons seront en sûreté contre les fouines, pour peu que l'on jette parmi eux des branches d'arbrisseau raboteuses et dégarnies de feuilles, ou une vieille bottine de genêt qui aura servi à chauffer des animaux, et pourvu que celui qui l'apporte soit seul, et n'ait été vu par personne. Il n'en mourra ni ne s'en perdra, pour peu qu'on ait soin d'attacher à chaque fenêtre un paquet quelconque de la corde ou des liens d'un pendu. Ils y amèneront d'autres pigeons lorsqu'on les nourrira assidûment de cumin, ou qu'on leur humectera le gousset de l'aile avec du baume. Ils pondront fréquemment, lorsqu'on leur donnera souvent à manger de l'orge grillée, ou des fèves, ou de l'ers. Au reste, il suffira, pour trente pigeons jouissant de leur liberté, de trois *sexarii*, soit de blé, soit de criblures, par jour, pourvu qu'on leur donne de l'ers pendant l'hiver pour favoriser leur ponte. Il faut suspendre en plusieurs endroits du colombier de petites branches de rue, pour écarter les animaux qui leur sont nuisibles.

XXV. Au-dessous du colombier seront pratiquées deux cellules, dont l'une, étroite et obscure, servira à loger des tourterelles. Ces oiseaux sont très-aisés à nourrir, puisqu'il leur suffit d'avoir toujours pendant l'été, seule saison où ils engraisent comme il faut, du blé ou du millet détrempé dans de l'hydromel. Un *semodius* de cette mangeaille suffit par jour pour cent vingt tourterelles; mais leur eau doit être fréquemment renouvelée.

XXI. *Stabula eorum vel boum, meridiana quidem plagas respiciant, non tamen egeant a septentrione luminibus, quæ per hiemem clausa nihil noceant, per æstatem patefacta refrigerent. Ipsa stabula propter ungulas animalium, ab omni humore suspensa sint. Boves nitidiores fient, si focum proxime habeant, et ignis lumen intendant. Octo pedes ad spatium statim singulis boum paribus abundant, et in porrectione xvi. Plance roboreæ supponantur stationibus eorum cum stramine ut jacentibus molle sit, stantibus durum.*

XXII. *Cors ad meridiem pateat, et objecta sit soli, quo facilius hieme aliquem teporem concipiat, propter ea quæ insunt animalia, quibus etiam ad æstatis temperandum calorem porticus furcis, assensibus, et fronde formari debent, quæ vel scandulis, vel (si copia suppetit) tegulis, vel (si facilius et sine impensa placuerit) legendis caricibus aut genistis.*

XXIII. *Circa parietes cortis extremos aviaria facienda sunt, quia sterens avium maxime necessarium est agriculturæ, excepto anserum latamine, quod satis omnibus iniucum est. Sed habitacula ceterarum avium maxime necessaria sunt.*

XXIV. *Colubarium vero potest accipere sublimis ma-*

*ritibus, in quibus a quatuor partibus, sicut mos est, fenestella brevissime fient, ut columbas solas ad introitum exitumque permittant. Nidi figurentur interius. A mustelis tutæ fient, si inter eas finteæ virgossus sine foliis asper, vel vetus sparteæ prociator, quæ animalia caleantur, ut eam secreto non videntibus aliis, unus attulerit. Non perent, neque locum deserunt, si per omnes fenestras aliquid de stragulationi hominis loro, aut vinculo, aut fune suspendas. Inducunt alias, si cunino pascantur assidue, vel setosi hirci alarum balsami liquore tangantur. Fortes frequentant, si horleum forfactum, vel fabam, vel ervum sæpe consumant. Triginta autem columbis volantibus diurni tres sextarii tritici sufficient, aut creturæ, ita ut ervum fortis gratia mensibus præbeamus hiernis. Rutæ ramulos pluribus locis oportet contra animalia inimica suspendere.*

XXV. *Sed columbarii cellæ duo subjecta cubicula fiant. Unum breve, et prope obscurum, quo turtures claudi possint, quos nutrire facillimum est. Nam nihil expetunt, nisi ut æstate, quæ sola maxime pinguescunt, triticum vel milium malsa maceratum semper accipiant. Semodius unus diurnus centum viginti turturibus sufficit. Aqua sane eis frequenter mundior debet offerri.*

XXVI. *Aliud vero cubiculum turdos nutriat. Qui si*

XXVI. L'autre cellule servira à nourrir des grives. En engraisant ces oiseaux pour le temps ou ils sont maigres en état de nature, on en fait un excellent manger, et l'on en tire un tres-bon produit, car le luxe met du prix aux raretés. Il faut que cette cellule soit propre, claire, et bien polie partout; on y fichera des perches en travers, sur lesquelles ces oiseaux pourront se reposer, et les qu'ils empêcheront de voler. On y mettra aussi des branchages verts que l'on changera souvent. On donnera avec profusion à ces oiseaux des figues sèches pilees avec de la fleur de farine; et pour prévenir le dégoût, on leur donnera de temps en temps, si on est à portée de le faire, de la graine de myrte, de lentisque, d'olivier sauvage, de lierre, d'arbusier, et surtout de l'eau propre. On les renfermera au moment qu'ils auront été pris, pourvu qu'ils ne soient point blessés, et l'on mettra parmi eux d'autres grives que l'on aura élevées précédemment, et dont la compagnie consolera leur captivité, et les encouragera à prendre de la nourriture.

XXVII. Il n'y a point de femme, pour peu qu'elle soit intelligente, qui ne sache élever des poules. Il suffira d'observer, touchant ces animaux, qu'il leur faut du fumier, de la poussière et de la cendre. Les poules doivent être préférentiellement noires ou dorées, mais on se gardera d'en avoir de blanches. Le raisin les rend stériles. L'orge à demi cuite les fait au contraire pondre souvent, et leur fait donner de plus gros œufs. Deux *cyathis* d'orge sont suffisants pour nourrir une poule qui a la liberté de courir. Quand on donne des œufs à couvrir aux poules, il faut toujours les leur donner en nombre impair, et dans le temps que la lune croît, c'est-à-dire, depuis son dixième jour jusqu'à son quinzième. Il arrive assez souvent qu'elles sont incommo-

dées de la pèpie, qui couvre l'extrémité de leur langue d'une pellicule blanche; auquel cas on arrache légèrement cette pellicule avec les ongles, et l'on met de la cendre sur la plaie; après quoi, lorsqu'elle est nettoyée, on y exprime du jus d'ail broyé. On peut aussi leur fourrer dans le gosier une gousse d'ail broyée dans de l'huile. Il est encore bon de mêler continuellement de l'herbe aux poux dans leur nourriture. S'il leur arrive de manger des lupins amers, on en voit aussitôt la graine paraître sous leurs yeux; et ce serait assez pour les faire mourir, si on ne l'en retirait pas, en leur perceant légèrement la peau avec une aiguille. Après cette opération, on leur baigne extérieurement les yeux, soit avec du jus de pourpier et du lait de femme, soit avec du sel ammoniac mêlé en parties égales avec du miel et du eumin. Pour leur ôter la vermine, on prend de l'herbe aux poux et du eumin grillé en parties égales, que l'on broie ensemble dans du vin trempé avec de l'eau dans laquelle on aura fait bouillir des lupins amers; et on les fomente avec le tout de façon à ce que la friction pénètre jusqu'à la racine de leurs plumes.

XXVIII. Il est très-aisé de nourrir des paons, à moins que l'on n'ait à craindre les voleurs, ou les espèces ennemies de ces volatiles. Ils trouvent communément eux-mêmes leur nourriture et celle de leurs petits en errant dans les champs, et se perchent le soir sur les plus hauts arbres. Il n'y a qu'une attention à avoir à leur égard, qui consiste à sauver du renard les femelles qui couvent, ce qu'elles font ordinairement dans les champs. Aussi a-t-on meilleure chance à les élever dans de petites îles. Cinq femelles suffisent à un mâle. Les mâles cassent leurs œufs et persécutent leurs petits, comme s'ils n'en étaient point les pères, jusqu'à ce que la crête qui les distingue des autres oiseaux leur soit venue. Ils

alio tempore saginentur, et voluptatem cibi, et reditum maximum præstant, paritatem beneficium ministrante luxuria. Sit autem locus mundus et lucidus, et undique levigatus. Transversæ in hoc pertice ligantur, quibus possint post inclusum volatum sedere. Rami etiam vides sæpe nutrentur. Caricæ tuncæ mistis pollinibus largissime præbeantur. Myrti etiam, si facultas est, lentisci, oleastri, ederae, arbuti semina interdum ad excludenda fastidia, et maxime aqua munda, præbeant. Claudantur illæsi et recenti capti, mistis aliquibus ante nutritis, quorum societate ad capiendos cibos pavida mox captivitas inestitudoque consolentur.

XXVII. Gallinas educare nulla mulier nescit, quæ modo videatur industria. Hoc de his præceptis sufficiat, ut fimo, pulvere utantur, et cinere. Sunt præcipue nigrae aut flavi coloris, [sed] albæ vitentur. Amareæ cibo steriles sunt: ordeo seniocto et parere sæpe coguntur, et reddunt ova majora; duobus cyathis ordei bene pascentur una gallina, quæ sit vaga. Supponenda sunt his semper ova numero impari, luna crescente, a decima usque in quin-

tandecimam. Pituita his nasci solet, quæ alba pellicula linguam vestit extremam. Haec leviter ungulus vellitur, et locus cinere tangitur, et alio trito plaga mundata conspergitur. Item alia mica trita cum oleo faucibus inseritur: staphis agria etiam prodest, si cibus miscetur assidue. Si anarum lupinum comedant, sub oculis illis granula ipsa procedunt. Quæ nisi acu leviter apertis pelliculis auferantur, extinguunt. Oculis portulacæ succo foventur, et mellis lacte cineres, vel Ammoniacæ sale, cum mel et cyminum æquale miscantur. Pediculos eorum permittit staphis agria, et torrefactum cyminum pari pondere et portulacæ cum vino, et anari lupini aqua si penetrat secreta penitus.

XXVIII. Pavones nutrire facillimum est, nisi feres aut amicum inimicæ formidēs; qui perquam per alios vagantes sponte se pascent, pullosque educant, et assuamas vespere arboribus petunt. Una [vero] his cura debetur, ut incubantes per agrum feminas, quæ hoc passim faciunt, a vulpe custodias. Ideo in multis brevibus meliori sorte nutrantur. Qui nascendo feminæ quinquæ sufficiunt.

commencent à être en chaleur aux ides de février. Des feves légèrement grillées les excitent à l'amour, pourvu qu'on les leur donne tièdes tous les cinq jours. Il suffira d'en donner six *cyathi* à chaque paon. Toutes les fois que le mâle recourbe autour de son corps la queue brillante dont il est revêtu, et qu'il étale l'extrémité de ses plumes garnies d'yeux, en courant et en jetant un cri aigu, c'est une preuve qu'il désire la femelle. Si l'on fait couvrir des œufs de paonnes à des poules, les meres que l'on exemptera par la de couvrir pourront pondre trois fois par an. Leur première ponte est communément de cinq œufs, la seconde de quatre, et la troisième de trois ou de deux. Mais quand on suit la méthode de faire couvrir des œufs de paonnes par des poules, il faut des poules de choix. On leur donnera neuf œufs à couvrir pendant neuf jours, à dater de celui où la lune commencera à croître, savoir, cinq de paonnes, et les autres de poules. Le dixième jour on retirera tous les œufs de poules, et on en remettra autant de nouveaux, afin que ces derniers œufs de poules puissent éclore avec ceux de paonnes au trentième jour de la lune, c'est-à-dire, trente jours pleins après le dépôt des premiers. On aura soin de retourner souvent avec la main les œufs de paonnes qui seront sous les poules, parce que celles-ci auraient de la peine à s'acquiescer elles-mêmes de ce soin. On les marquera aussi d'un côté, pour se rappeler qu'on les aura retournés successivement. Il faut cependant choisir pour cette opération de très-grandes poules, parce que, si elles étaient petites, il faudrait leur donner moins d'œufs à couvrir. Si l'on veut transporter les paonneaux éclos sous plusieurs poules auprès d'une seule qui leur servira de nour-

rice, Columelle prétend qu'il suffit, dans ce cas, de lui en donner vingt-cinq : pour moi, il me semble que, si l'on veut qu'ils soient bien élevés, il suffit de lui en donner quinze. On donnera les premiers jours aux paonneaux de la farine d'orge arrosée de vin, ou une bouillie de quelque substance végétale que ce soit. On y ajoutera par la suite des poireaux hachés, ou du fromage nouveau qui soit bien égouté, parce que le petit lait leur est contraire. On peut aussi leur donner des sauterelles auxquelles on aura arraché les pattes. C'est ainsi qu'il faut les nourrir jusqu'à l'âge de six mois : passé ce temps, on pourra leur donner habituellement de l'orge. Cependant on peut les envoyer en toute sûreté aux champs dès le trente-cinquième jour après leur naissance, pour y chercher leur pâture dans la compagnie de leur nourrice, qui les rappellera à la métairie par ses gloussements. On les traite pour la pépie et les excès de nourriture de la même manière que les poules. C'est un temps de crise pour eux lorsque leur crête commence à pousser, car ils sont alors en langueur, ni plus ni moins que les enfants dans le temps que leurs petites dents travaillent à percer leurs gencives gonflées.

XXIX. Il faut avoir soin, quand on veut élever des faisans, d'en avoir de jeunes qui puissent être féconds, c'est-à-dire de ceux qui seront nés l'année précédente, parce que les vieux ne peuvent jamais l'être. Les faisans recherchent la femelle au mois de mars ou d'avril. Deux femelles suffisent à un mâle, cet oiseau étant moins lascif que les autres. Les femelles pondent une fois par an. Leur ponte se réduit ordinairement à vingt œufs. Les poules couveront ces œufs mieux que les faisanes elles-mêmes, pourvu qu'entre les

Masculi ova et pullos suos persequuntur velut alienigenas, priusquam illis cristarum nascatur insigne. Ab idibus Februariis calere incipiunt. Faba leviter torrefacta in libidinem provocantur, si eis cito quoque die tepida praebeatur. Sex cyalli uni sufficiunt. Cupidinem comendi masculinis confutetur, quoties circa se amicum caudae gemmantis incurvat, et singularum capita oculata pennarum locis suis exivit cum stridore procurrunt. Si ova pavonum gallinis supponantur, excusate matres ab incubatione tribus vicibus per annum fetus edunt. Primus partus quinque ovorum, secundus quatuor, tertius trium vel duorum esse consuevit. Sed electae, si hoc placebit, nutrices gallinae sunt, quae a primo incremento hunc novem diebus habent novem ova supposita, quinque pavonina, et caetera sui generis. Decima die [ova] emula gallinacea subtrahantur, et alia item gallinacea totidem recendia supponantur, [quot ablata sunt,] ut trigesima luna, hoc est expellitis triginta diebus, possint cum pavoninis ovis aperiri. Ova autem pavonina, quae gallinae subjecta sunt, saepe nam convertantur, quia hoc ipsa facere vix valent. Unam partem ovi notabis, ut te salubre convertisse cognoscas. Majores tamen gallinas oportet eligere; nam minoribus pauciora suppones. Natos [autem pullos] si ad

unam transferre a pluribus velis, dicit Columella uni nutrici viginti quinque sufficere. Mihi vero, ut bene educi possint, videntur quindecim satis esse. Primis diebus far ordi conspersum vino pulvis dabitur, vel undecunque cocta pulviscula et refrigerata. Postea adijcietur porrum concisum, vel casens recens, sed expressus; nam serum pullos nocet. Locusta etiam pedibus ablati praebentur. Ita pascendi sunt usque ad sextum mensem. Deinde ordem poteris praebere solenniter. Trigesimo quinto tamen die postquam nati sunt, etiam in agrum tuto ejici possunt comitante nutrice pascendi, cujus singulis revocatur ad villam. Pituitas vero et eruditae his remediis submovebis, quibus gallina curatur. Maximum illis periculum est, cum incipit crista prodire; nam patitur languores inflatum similitudine, cum illis tumentes gencivas denticulis aperire nituntur.

XXIX. In pascendis nutriendis hoc servandum est, ut novelli ad evadendos fetus parentur, id est qui anno superiore sunt editi: veleres enim fortitudo esse non possunt. Inveniuntur feminas mense Martio vel Aprili. Duobus unus masculus sufficit, quia caeteras auae salacitate non requant. Semel in anno fetus erant. Vixit fere ovis parienti ordo concluditur. Gallinae his melius incubant, ita ut



œufs que l'on donnera à couvrir à une poule il n'y en ait que quinze de faisanes, et que les autres soient de poules. On observera, quant à la lune et aux jours, ce que nous avons prescrit par rapport aux autres volailles. Les petits écloreont le trentième jour de l'incubation. On les nourrira pendant quinze jours de farine d'orge bouillie et tiède, arrosée de quelques gouttes de vin. Par la suite on leur donnera du froment concassé, des sauterelles et des œufs de fourmis. Il est constant qu'il faut les empêcher d'approcher de l'eau, si l'on ne veut point que la pépie les fasse périr. S'ils viennent à l'avoir, on leur frottera habituellement le bec avec de l'ail broyé dans de la poix liquide, ou bien on extirpera le mal par le même procédé que pour les poules. La méthode pour les engraisser consiste à les renfermer pendant trente jours, et à leur donner, pendant tout le temps de leur réclusion, un *modius* de farine de froment pétrie en tres-petites boulettes; ou, si l'on veut leur donner de la farine d'orge, il en faudra un *modius* et demi pour les engraisser complètement pendant le temps que nous venons de prescrire. Néanmoins, il faut avoir soin que les boulettes qu'on leur introduira dans le gosier soient grassées d'huile, de crainte qu'elles ne s'arrêtent à la racine de leur langue, ce qui les ferait périr sur-le-champ. On aura aussi la plus grande attention à ne leur point donner de man-gaille nouvelle avant qu'ils aient digéré l'ancienne, parce qu'ils succombent très-facilement aux indigestions.

XXX. Sans herbe et sans eau, les oies ne profitent guère. Cet oiseau est pernicieux aux terrains ensemencés, parce qu'il nuit autant aux semailles par sa morsure que par sa fiente. On tire un revenu de ses petits et de ses plumes, que l'on

arrache dans l'automne et au printemps. Trois femelles suffisent à un mâle. S'il n'y a pas de rivière dans l'endroit où on les élève, on leur fera une mare d'eau; et si l'on manque d'herbes, on sèmera pour leur nourriture du trèfle, du fenugrec, de la chicoree sauvage et de petites laitues. Les oies blanches sont les plus fécondes; les mélangées ou les brunes le sont moins, parce qu'elles ont passé du genre sauvage à l'état de domesticité. Elles couvent depuis les calendes de mars jusqu'au solstice d'été. Elles pondront davantage si l'on prend des poules pour couvrir. Nous permettons cependant aux mères désormais hors d'âge d'élever les petits de leur dernière ponte. Lorsqu'elles sont prêtes à pondre, on les conduit à leur logette; et pour peu qu'on l'ait fait une seule fois, elles conserveront l'habitude d'y aller d'elles-mêmes. On fait couvrir aux poules des œufs d'oies de même que des œufs de paonnes; mais on met des orties sous ceux d'oies, de peur qu'ils ne soient endommagés. Il faut nourrir les oisons dans leur logette les dix premiers jours après leur naissance. Passé ce temps, on pourra les en faire sortir par un temps serein, pour les mener dans des endroits où il n'y ait point d'orties, parce qu'ils en redoutent les piquants. On les engraisse très-bien à l'âge de quatre mois, parce qu'ils engraisent mieux quand ils sont dans un âge tendre. On leur donnera à cet effet de la bouillie trois fois par jour. On les empêchera de circuler, en les renfermant dans un lieu obscur et chaud. En suivant cette méthode, les plus vieilles même engraisseront en deux mois, car les jeunes souvent sont grasses dès le trentième jour. On les engraissera encore mieux en leur donnant du millet trempé dans de l'eau, tant qu'elles en voudront. On peut

quindecim phasianina ova nutriti una coopriat, [et] cetera sui generis supponantur. In supponendo de luna et diebus que sunt in aliis dicta serventur. Trigesimus dies maturis pullos in lumen emittit. Sed per quindecim dies discuto ac refrigerato leviter ordeat late pascendum, cui vini milder aspergitur. Post triticium tritum præbebis et locustas et ova formicæ. Sane ab aqua prohibeantur accessu, ne eos pituita concludat. Quod si pituitam patient phasiani, alio cum pice liquida trito trito ea eorum dehebis assiduus petticare, vel vitium, sicut gallinis hoc consuevit, auferre. Saginandi hæc ratio est, ut unius modi triticea farina in brevissimas ofulas reducta chamo phasiani per xxx dies continuata sufficiat: vel, si ordaceam laniam præbere volueris, unius et semissis modii farina per prædictos dies saginam repelit. Observandum sane est, ut ofule ipsæ oleo levigatum asperso, et ita inserantur: lamellas, ne sub infima lingue parte moriantur: quod si evenit, statim percutiunt. Illud quæ nunguere curamus, ne præbeantur nova alimenta, nisi digestis aliis: quia eos facillime onus cibi herentis exlinguit.

XXX. Anser sane nec sine herba, nec sine aqua facile

sustinetur: locis consiliis inimicus est, quia sata et morsu ledit et stercore polluit: pullos præstat et plumas, quas et autumno vellamus et vere. Cui masculo tres feminae sufficiant. Si desit thivius, laniam formetur. Si herba non suppetit, tritolum, fornum Graecum, agresti cinibulo, lactuculis serenis alimento. Alibi formidiores sunt: variæ vel lævi, minus: quia de agresti genere ad domesticum transierunt. Incubant a calendis Marti usque ad æschvum solstitium. Plus parent, si gallinis ova supponas. Quædam partum multibus jun. vacatibus educare permittimus. Parturæ ad laniam perducantur. Cum senæ hæc feceris, consuetudinem sponte retinebunt. Gallinis sicut pavonina etiam auriens ova supponas. Sed anserina ova ne nocentur, suppositis subiungatur vitula. Partu semine pavonis pennis decem diebus intus pascendi sunt, postea sereno eos potius educere, ubi vitula non fuerit, cuius aculeos formidant. Quodvis mensium bene saginantur: nam melius pinguescunt in tenera etate. Polenta dabunt in die ter. Large vacandi licentia prohibetur. Loco obscuro clauduntur et calido: si majores etiam secundo mense pinguescunt. Nam parvuli sepe die trigesimo, saginam melius, si ad satietatem multum præbeamus intusum.

mêler toutes sortes de légumes dans leur nourriture, à l'exception de l'ers. Il faut aussi prendre garde que leurs petits n'avalent des poils d'animaux. Les Grecs, pour engraisser les oies, font détrempier dans de l'eau chaude deux parties de gruau et quatre parties de son, et leur donnent de cette nourriture à discrétion. Ils facilitent aussi leur engrais en les faisant boire trois fois par jour. Ils leur donnent même de l'eau au milieu de la nuit. Mais si l'on veut que leur foie s'attendrisse, on roulera en petites boulettes des figues sèches broyées et trempées dans de l'eau, et on leur en donnera au bout de trente jours d'engrais, et cela pendant vingt jours consécutifs.

XXXI. Ces arrangements faits, on pourvoira au reste. En effet, il faudra encore avoir auprès de la métairie deux réservoirs d'eau creusés dans le sol ou taillés dans la pierre, qu'il soit facile de remplir d'eau de fontaine ou de pluie. L'un servira aux bestiaux ou aux oiseaux aquatiques, et l'on mettra tremper dans l'autre les baguettes, les enirs, les lupins, et toutes les autres choses que les paysans sont dans l'usage de plonger dans l'eau.

XXXII. Il n'importe en quel endroit on serra la paille, la paille, le bois et les cannes, pourvu que cet endroit soit sec, ouvert à tout vent, éloigné de la métairie, dans la crainte du feu.

XXXIII. Le tas à fumier doit avoir sa place dans un lieu très-humide, et qui soit hors de la portée du corps de logis du propriétaire, à cause de la mauvaise odeur qu'il exhale. L'abondance de l'eau procurera au fumier l'avantage de faire mourir les graines d'épines qui pourront s'y trouver entremêlées. Le erottin d'âne est le premier de tous les fumiers, surtout pour les jar-

dins. Vient ensuite celui des brebis, des chèvres et des bêtes de somme; mais la fiente de porc est la pire de tous. La cendre est un excellent fumier. Quoique la fiente de pigeon soit le fumier le plus chaud, celle des autres oiseaux ne laisse pas d'avoir son mérite, si l'on en excepte les oiseaux de marais. Un fumier qui aura pourri pendant une année sera bon pour les terres ensenencées, et n'engendrera point d'herbes; plus vieux, il serait moins bon. Un fumier nouveau sera excellent pour faire foisonner les herbes dans les prés. Les immondices de la mer lavées dans de l'eau douce et mêlées avec d'autres ordures tiendront aussi lieu de fumier. Il en est de même du limon qu'auront déposé les eaux de source ou les rivières en débordant.

XXXIV. Les jardins et les vergers doivent être très-près de la maison. Il faut que le jardin soit précisément au-dessous du tas à fumier, dont le suc seul le fertilisera, et très-éloigné de l'aire, parce que la poussière de la paille lui serait pernicieuse. Un terrain plat, légèrement incliné et arrosé par une eau courante, qui se partage en différents bras, est une heureuse position pour un jardin. Si l'on n'a pas d'eau de source, il faut ou creuser un puits en terre, ou, si l'on ne peut pas y parvenir, construire à la superficie un réservoir que la pluie fournira d'eau, afin que le jardin puisse être arrosé pendant les grandes chaleurs de l'été. A défaut de toutes ces ressources, labourez à trois ou quatre pieds au moins de profondeur, comme dans une terre qu'on façonnerait au *pastinum*. Le jardin qui aura reçu cette façon est à l'épreuve de toutes les sécheresses. Quoique toutes les espèces de terre conviennent à un jardin, pourvu qu'elles soient aidées de fumier à propor-

Inter aserum cibaria legumen omne porrigi potest, excepto ervo. Cavendum est etiam, ne pulli eorum setas glutiant. Graci saguandis aseribus potentia duas partes et infusis quatuor aqua calida temperant, et ingerunt pro appetentis voluntate sumenda. Tribus per diem vicibus porci adjuvant. Media quoque nocte aquam ministrant. Peractis vero xxx diebus, si ut pecus his tenerescat, optabis, tuncas caricas et aqua maceratas in olis volutabis exiguis, et per dies viginti continuos ministrabis aseribus.

XXXI. His ordinatis, caetera exequenda sunt. Nam piscinae duae vel solo impressae, vel easo lapide circa villam esse debent; quas facile est aut fonte aut imbri supplere, ut una ex his utrius sit periculis vel avibus aquaticis: alia maderat virgas et cona et lupinos, et si qua rusticitas consuevit infundere.

XXXII. Feni, palearum, ligni, cumarum repositiones nil refert in qua parte [fiant] dummodo sicca sint atque perfabiles, et longe removeantur a villa propter casum surripientis incendi.

XXXIII. Stercorum congestio locum suum tenere debet, ut abundet humore, et propter odoris horrenda a praetorii avertatur aspectu. Humor abundans hoc praes-

tabit stercore, ut signa insunt spinarum semina, putrefiant. Stercus asinorum primum est, maxime hortis; dein ovillum et caprinum et iumentorum; porcinum vero pessimum: cineres optimi; sed columbinum feruissimum, caeterarumque avium satis utile [est] excepto palustrum. Stercus, quod anno requieverit, segitibus utile est, nec herbas creat: si vetustus sit, nimis proderit. Pratis vero recentia stercore praedicant ad uber herbarum. Et maris purgamenta, si aquis dulcibus eluantur, mista reliquis vicem stercoreis exhibebunt, et limus, quem scaturiens aqua vel fluvii incrementa respuunt.

XXXIV. Horti et pomaria domi proxima esse debent. Hortus sit sterquilinio maxime subjectus, cuius cum succus sponte torrendet. Ab area longe situs [sit]. Nam pulverem palearum patitur inimicum. Felix positio est, cui leniter inclinata planities cursus aquae fluentis per spatia discreta derivat. Si fons desit, aut imprimeudus est puteus; aut, si nequeas hoc, piscina superius construenda est, ut illuc aquas pluvia conferent, hortus per aestivos rigetor ardore. Si hac omni facultate carueris, semper altius tribus vel quatuor pedibus ad pastini similitudinem fodes hortulum, qui sic cultus negligit siccitates. Sed huic quamvis contra necessitatem mista stercore

tion de leur besoin, il en est cependant telles espèces qu'il faut éviter dans le choix, telles que la craie que nous nommons argile, et la terre rouge. On aura aussi l'attention de distribuer en deux portions les jardins qui n'auront point la ressource d'une humidité naturelle, et d'exposer au midi celle que l'on voudra cultiver en hiver, au nord celle que l'on voudra cultiver en été. Les jardins doivent de plus être fermés; mais il y a plusieurs façons de les enclore. Les uns renferment de la vase entre deux planches qui lui servent de moule, et font ainsi des murs qui ressemblent à ceux de briques. Ceux qui en ont le moyen construisent des murailles de mortier et de pierres. Le plus grand nombre emploie des pierres régulièrement superposées, en se passant de mortier. Quelques-uns entourent de fossés le terrain qu'ils veulent cultiver. Mais c'est une méthode qu'il faut éviter, à moins que le terrain ne soit marécageux, parce que ces sortes de fossés attirent à eux toute l'humidité du jardin. D'autres font des haies avec de l'épine de plant ou de semence sur les bords du jardin, pour lui servir de rempart. Mais le meilleur procédé est de se procurer de la graine de ronce ou d'égantier quand elle est mûre. On la mêle avec de la farine d'ers detrempee. On couvre ensuite de cette préparation de vieux cordages de genêt d'Espagne, de façon que cette graine pénétre l'intérieur de ces cordages et s'y conserve jusqu'au commencement du printemps. Alors on creuse, dans l'endroit où l'on veut former une haie, deux tranchées d'un pied et demi de profondeur, éloignées l'une de l'autre de trois pieds, puis on étend au fond de chacune de ces tranchées les cordages saturés de leur graine, et on les recouvre légèrement de terre. Par ce moyen les pousses paraîtront le trentième jour, et, tant

qu'elles seront jeunes, il faudra faciliter leur croissance avec des appuis, qui serviront à les réunir dans les intervalles qu'elles n'auront point remplis. Tout jardin doit être divisé en deux parties: l'une qu'on ensemence en automne et dont la terre doit être remuée des le printemps; l'autre qui doit être ensemencée au printemps et labourée en automne. Par là les deux labours seront mûris, l'un par le froid, l'autre par le soleil. Il faut faire les planches longues et étroites, c'est-à-dire, qui n'aient que six pieds de large sur douze de long, afin qu'on puisse les partager en deux, pour les purger des mauvaises herbes tant d'un côté que de l'autre. Au reste, les bords en seront redressés à la hauteur de deux pieds dans les climats humides ou arrosés, au lieu qu'il suffira qu'ils soient élevés d'un pied dans les climats secs. Il faudra (si l'on est dans l'usage de faire couler l'eau sur les planches pour les arroser) que les espaces qui les sépareront soient plus élevés que la planche elle-même, afin que l'eau se rende plus aisément sur la planche lorsqu'elle viendra d'un lieu qui la dominera, et qu'après l'avoir bien abreuvée, elle puisse être détournée sur d'autres planches. Quoique nous assignions par la suite les temps de chaque ensemencement mois par mois, chacun se réglera cependant sur la nature du pays et du climat qu'il habite. L'ensemencement d'automne se fera de meilleure heure dans les pays froids que dans les pays chauds, et celui du printemps s'y fera plus tard; au lieu que l'ensemencement d'automne peut être fait plus tard dans les contrées chaudes, comme celui du printemps peut y être fait plus tôt. Il faut toujours semer pendant que la lune croît, et couper ou cueillir quand elle décroît.

XXXV. Remède contre les brouillards et contre

quodlibet terra conveniat, tamen hæc genera sunt in electione vitanda, videlicet, quam argillam dicimus, atque rubricam. Illud quoque custodire in hortis, quos humoris natura non adjuvat, ut dividas per partes, et hinc ad meridiem, aestate ad septentrionem spatia colenda convertas. Debent etiam horti esse clausi: sed munitionis multa sunt genera. Alii luto inter formas clausas parietes figuratos, *v. l.* interstitibus involuntur. Quibus copia suppetit, materiæ luto et lapide exstant. Plerique sine luto congesta in ordinem saxa componunt. Nonnulli fossis spatia colenda præcingunt: quod vitandum est, quia horto subducit humores, nisi forte locus palustris colatur. Alii spinarum plantas et semina in munitione disponunt. Sed melius erit ruli semina et spine, quæ rubus caninus vocatur, natura colligere, et cum farina ervi ex aqua macerata miscere. Funes defixe spatibus veteres hoc genere munitionis sic inducere, ut intra fines semina recepta sequeantur usque ad verni temporis initia. Tunc ubi sepes futura est, diros sulcos rubus a se pedibus separatos, sesquipedis altitudine facientes, et per nitrosque, funes cum seminibus obducimus levi terra. Ita trigesima die procedunt sentes, quos teneros adunam ulis opus est adjuvare,

quibus inter se [sentes] per spatia vacua relecta juncuntur. Partes sane horti sic dividende sunt, ut ea in quibus autumno seminabitur, verno tempore pascuntur: quas seminibus vere complebimus, autumni tempore debebimus claudere. Ita utique pascuato deceptur beneficio algoris aut solis. Arce faciente sunt angustiores et longæ, id est duodecim pedum longitudine, et sex latitudine ut sint propter spatia utrinque purganda divise. Margines vero eorum locis humidis vel irriguis duobus pedibus circumguntur, sic ut uno ex utroque sufficiat. Inter areas, si humor consistit claudere, spatia altiora ipsi areas esse debebunt, ut lutohis impediantur avari de superiore parte humor admissus, et ut si sitientem saturaverit, in alias possit excludi avari. Scirendi tempora licet per menses certa signemus, tamen secundum loci et cæli naturam minusque custodiat. Et talis locus autumnalis satio clerior fiat, verna vero tardior. Calidis autem regionibus et autumnalis serior fieri potest et verna maturior. Quia omnes serenda sunt, cum luna crescit, seminantur: quæ seranda sunt vel legenda, cum minuitur.

XXXV. Contra nebulas et rubiginem. Paleas et purgamenta pluribus locis per hortum disposita simul omnia,

la rouille : quand la brume paraît menacer, faites différents tas de toutes les pailles et immondiées dispersées dans le jardin, et mettez-y le feu. Il y a de nombreux préservatifs contre la grêle, tels que d'envelopper une meule dans un morceau d'étoffe de couleur de rose; de lever contre le ciel, d'une façon menaçante, des haches ensanglantées; d'entourer tout le jardin de couleuvre; d'attacher un hibou les ailes étendues; de frotter de suif d'ours les instruments de fer avec lesquels on doit travailler. Il y a des personnes qui conservent de la graisse d'ours battue dans de l'huile, et qui en frottent leurs serpettes avant de faire la taille. Mais cette pratique a besoin d'être tenue secrète, pour celui qui taille tout le premier. Au reste, l'on prétend que sa vertu est si grande, qu'en l'employant, on n'a rien à craindre des brouillards ni des insectes. Le tout est d'y mettre du mystère; autrement le charme est détruit. On répand du mare d'huile nouvelle ou de la suie prise aux voûtes, pour se débarrasser des mouches et des limaçons. Préservatif contre les fourmis : si la fourmière est dans le jardin même, on place auprès de l'oeur d'un hibou; mais si les fourmis viennent du dehors, on trace une ligne autour du jardin avec de la cendre ou avec de la craie. Préservatif contre les chenilles. On trempe dans du jus de joubarbe ou dans du sang de chenilles les graines que l'on doit semer. Les poids échichés semés parmi les légumes leur servent de préservatif contre un grand nombre d'inconvénients. Il y a des personnes qui jettent sur les chenilles de la cendre de figuier, et qui sement aussi ou du moins suspendent dans leur jardin de la scille. Quelques-uns, pour écarter les chenilles et autres insectes nuisibles, font faire le tour du jardin à une femme sans ceinture, les cheveux épars et les pieds nus, dans le temps de ses règles

D'autres attachent avec des clous, en différents endroits du jardin des écrevisses de rivière. Préservatif contre les insectes qui nuisent aux vignes. On plonge dans de l'huile les cantharides qui se trouvent communément sur les roses, et on les y laisse macérer. Ensuite, lorsque l'on veut tailler la vigne, on frotte de cette huile les serpettes dont on doit se servir. On fait mourir les punaises, soit avec de la lie d'huile et du fel de bœuf, dont on frotte les lits ou les autres endroits qui en sont infectés, soit avec des feuilles de lierre broyées dans de l'huile, soit par l'odeur des sangsues brûlées. Pour empêcher que les légumes n'engendrent des animaux pernécieux, faites sécher dans l'écaïlle d'une tortue toutes les graines que vous aurez à semer, ou bien semez de la menthe en plusieurs endroits de votre jardin, et particulièrement entre les choux. On prétend qu'un peu d'ers semé, surtout dans les endroits où il doit venir des radis ou des raves, produit le même effet. On dit encore qu'en répandant sur les légumes de fort vinaigre mêlé avec du suc de jusquiame, on fait mourir les pucerons dont ces légumes sont infectés. On dit aussi qu'on chasse les chenilles en brûlant par tout le jardin des tiges d'ail sans têtes, et en en promenant çà et là les fumigations. Si l'on veut garantir les vignes de ces animaux, on prétend qu'il faut frotter les serpettes avec de l'ail broyé. On les empêche aussi de pulluler en arrosant du bitume et du soufre autour des troncs d'arbres ou des pieds de vigne, ou en faisant bouillir dans de l'eau des chenilles prises dans le jardin voisin, et en arrosant ensuite le sien avec cette eau. Pour empêcher les cantharides de faire tort aux vignes, il faut en écraser sur la pierre qui sert à aiguïser les serpettes. Démonstrate assure qu'aucune bête ne pourra nuire aux arbres ni à telle semence que ce soit, si

cum nebulas videris instare, combures. Contra grandinem (nulla dicuntur.) Panno roseo mola cooperitur. Item eructe semens contra calum minariter levatur. Item omne horti spatium alba vife præcingitur : vel noctua pennis patentibus extensa suffligitur : vel ferramenta, quibus operandum est, sevo unguntur usque. Aliqui ursi adipem cum oleo insum reservant, et fales hoc, cum putatur sunt, unguunt. Sed hoc in occulto debet esse remedium, ut nullus putator intelligat : cuius vis tanta esse perhibetur, ut neque nebula neque aliquo animali possit noceri. (Interest etiam ut res profanata non valeat.) Contra culices et limaces vel annucenti recentem vel ex cameris fuliginem spargimus. Contra fornices, si in horto habent foramen, cor noctua admoveamus : si foris veniunt, omne horti spatium cinere aut creta candore signemus. Contra erucas semina, que spargenda sunt, semper viva succo maderant vel cucurum sanguine. Citer inter olera propter malicia portenta serendum est. Aliqui cinerem de hœo super erucas spargunt. Item squillum vel in horto serunt, vel certe suspendunt. Aliqui mulierem menstruantem, nusquam cinctam, solutis capillis, nudis pedibus

contra erucas et cetera horti facimur circumire. Aliqui illuviales caneros pluribus locis intra horti clavis figunt. Contra animalia que vitibus nocent, cantharides, quas in rosis invenire consuevimus, oleo mersas resolvit patieris in tabern : et cum putande sunt vites, hoc oleo fales [putatorias] perunges. Extinguntur cinices amurea et felle imbulo lectis aut loris permixtis, vel foliis ederae tritis ex oleo, vel incensis sanguisugis. Ut olera animalia infesta non generent, in corio testudinis omnia semina, que sparsurus es, sicca : vel mentam locis pluribus, maxime inter canles, sere : hoc præstare fertur ervum aliquantulum satum, præcipue ubi radices et rapa nascuntur. Vel acre ac etum succo hyoscyami mistum fertur olerum pulices necare, si spargas. Campas fertur evincere, qui fusticulos alii sine capitibus per horti omne spatium comburens nidorem locis pluribus excitavit. Si contra easdem vitibus voluerimus consulere, alio tunc fales putatorie fertur mignende. Nasci quoque prohibetur, si circa arborem vel vitium crura bitumen et sulfur incendas : vel si ablatis de horto vicino campas excoqnas aqua, et per horti tui spacia universa diffundas. Ne cantharides vitibus nocent, in

On met dans un vase de terre cuite, plein d'eau et couvert, une grande quantité d'écrevisses de rivière, ou au moins dix de celles de mer, que les Grecs appellent *παγούρους*; qu'ensuite on expose le vase en plein air; pendant l'espace de dix jours, soumis à l'action du soleil, et qu'on arrose de cette eau tout ce que l'on voudra conserver intact; en répétant la même opération tous les jours, jusqu'à ce que les plantes que l'on veut avoir soient venues, et qu'elles aient acquis une certaine force. On chasse les fourmis en versant de l'origan et du soufre broyés sur l'ouverture de la fourmière. Cette préparation nuit également aux abeilles. On obtient le même résultat en brûlant des coquilles de maçons vides, et en bouchant les trous avec leurs cendres. On met en fuite les mouches en jetant sur eux du galbanum ou du soufre, ainsi que les pucerons en répandant souvent sur le pavé du mare d'huile ou du cummin sauvage broyé dans de l'eau, ou de la graine de concombres sauvages seulement infusée, ou de l'eau dans laquelle on aura fait tremper des lupins mêlés avec de la couleur verte blanche amère. Mettez dans un plat du mare d'huile bien épais : la nuit, les rats s'y prendront comme au piège. Saturez d'ellébore noir un morceau de fromage ou de pain, une certaine quantité de graisse ou de pâte; ce sera pour eux un poison. Apulee prétend qu'on préserve les graines des mulots en les faisant macérer dans du fiel de bœuf avant de les jeter en terre. Quelques personnes bouchent les trous de ces animaux avec des fleurs de laurier-rose, afin qu'après les avoir rongées, ils meurent des efforts qu'ils font pour sortir. Voici comment les Grecs font la chasse aux taupes. Ils font percer une noix ou toute autre espèce de fruit également solide, qu'ils remplissent de paille et de

cire mêlées avec du soufre; après quoi ils font boucher bien exactement tous les petits passages des taupes et tous les conduits d'air extérieur, à l'exception d'un seul qui soit large, et à l'entrée duquel ils font mettre cette noix, laquelle est allumée en dedans, de façon qu'elle puisse recevoir d'un côté le vent qu'elle transmettra de l'autre côté; moyennant quoi les trous se trouvant remplis de fumée, les taupes s'enfuient aussitôt, ou meurent. Si l'on remplit de cendre de chêne les ouvertures des trous des rats sauvages, ils gagneront la gale à force de toucher souvent à cette cendre, et finiront par périr. On met les serpents en fuite avec presque toute sorte de matières amères; et toute fumée de mauvaise odeur est bienfaisante, en ce qu'elle preserve de leur souffle pernicieux. Brûlons donc du galbanum, ou du bois de cerf, ou des racines de lis, ou la corne du pied de chevre : ce sont toutes matières qui ceignent ces monstres venimeux. Les Grecs imaginent que lorsque des nuées de sauterelles s'élèvent tout à coup, il pourra arriver qu'elles passeront sans causer de dommage, si tout le monde se tient caché dans la maison, et que quand même les gens seraient en plein air lorsqu'ils les observeront, elles ne nuiront néanmoins à aucun fruit, pourvu qu'on se retire aussitôt tous à la maison. On dit aussi qu'un moyen sûr pour les chasser est de verser de l'eau dans laquelle on aura fait bouillir des lupins amers ou des concombres sauvages, en la mêlant avec de la saumure. Quelques personnes pensent qu'on peut mettre en fuite les sauterelles ou les scorpions, en brûlant quelques-uns de ces animaux au milieu de leurs semblables. D'autres combattent les chenilles avec de la cendre de figuier. Si ce moyen ne réussit pas, on en fait bouillir quelques-unes dans de l'urine de

cote, quia falces acuminatæ, ipsæ sunt contereendæ. Democritus assertit neque arboribus neque sativis quibuslibet noceri posse a quibuscumque bestijs, si fluxiales cancrios plurimos vel marinos, quos Græci *παγούρους* nominant, non minus quam decem fictili vaseculo in aqua missos tegas, et sub dio statuas, ut decem diebus solo vaporentur. Postea quæcumque illaesa volueris esse, [ea aqua] perfundas, et ortonis debus peractis hoc repetas, donec solide, quæ optaveris, adolescant. Formicæ abigunt, si origano et sulfure tritis foramen asperges. hoc et apulus nocet. Item cochlearum vacuas festas si inseris, et eo cinere foramen incoleas. Culeices gallano infuso luuntur aut sulfure. Pulices amara per pavimentum frequenter aspersa, vel cymino agresti cum aqua trito, vel si cineribus agrestis semen aqua resolutum saepe infundes, vel aquam lupinorum pilotiti austeritatibus junctam. Mures, si amaram spissam patine induderis, et in domo nocte posueris, adhaerebunt. Item neceduntur, si helleboro nigro caseum vel pauem vel adipem vel potentiam permiscueris et odoras. Et agrestis enumeis et colecythidis suffusio sine nocet. Adversus mures agrestes Apuleius assersit semina bubulo felle maceranda ante quam spargas. Nonnulli rhododaphnes

folijs aditus eorum claudunt, qui rosis his, dum in exitu nituntur, intereunt. Talpas Græci hoc genere persequeuntur: Nucem perforari jubent, vel aliquod pomi genus soliditatis ejusdem. Ibi paleas et cedriam cum sulfure sufficienter includit. Tum omnes parvulus aditus et reliqua spumænta talparum diligenter obstruit, murem foramen, quod amplius sit, reservari, in cuius aditu murem intus incensum sic poni, ut ab una parte flatus possit accipere, quos ab alia parte diffundat: sic impletis fumo cuniculis talpas vel lugere potius, vel necari. Mures rusticos, si quæneo cinere aditus eorum satures, attracti frequenter scalas occupabit ac perirent. Serpentes prope omni austeritate fugantur, et nocentes spiritus innocenti fumû gravolentibus exagitat. Urinos galbanum vel cervi cornua, radices hili, capæ angulas. Hoc genere monstra noxia prohibentur. Opinio Græcorum est, si mures locustarum repente surreverint, labentibus intra tecta cunicis hominibus, cum posse transire: quod si observantes homines sub acre deprehendant, nulli funt tum noceri, si continuo omnes ad tecta contigant. Pell etiam dicuntur anari lupini vel agrestis cineribus aqua de octa, si murea mista fundantur. Existimant aliqui hostias vel scorpions lugari posse,

bœuf et du marc d'huile mêlés ensemble par parties égales; et lorsque cette liqueur est refroidie, on en arrose tous les légumes. Les Grecs donnent le nom de *πρασκοῦριδες* aux animaux qui causent ordinairement du dommage dans les jardins. Il faudra couvrir légèrement de terre, dans l'endroit où ces animaux se seront le plus multipliés, le ventricule d'un mouton à l'instant qu'il aura été tué, et sans le vider. Deux jours après, on y trouvera ces animaux rassemblés par tas; et, pour peu que l'on répète cette opération deux ou trois fois, on détruira toutes ces espèces malfaisantes. On croit qu'on peut se garantir de la grêle en portant autour de ses domaines une peau de crocodile, ou d'hylène, ou de veau marin, et en la suspendant à l'entrée de la métairie ou de la cour, lorsque le fléau paraîtra imminent. On prétend aussi que si l'on se promène dans les vignes en portant dans la main droite une tortue de marais renversée sur le dos, qu'à son retour on la pose à terre dans la même situation, en remplissant la concavité de sa carapace de mottes de terre, pour l'empêcher de se retourner et la forcer de rester couchée sur le dos, les nuées les plus dangereuses ne feront que passer sur l'endroit muni de ce préservatif. Il y a des personnes qui, aussitôt qu'elles se voient menacées de ce péril, reçoivent l'image de la nuee dans un miroir qu'elles lui présentent en face, et viennent à bout de la détourner par ce moyen (soit que le nuage se déplaise à voir se réfléchir sa figure, soit qu'il pousse plus loin, croyant la place occupée par son double). On croit aussi qu'une peau de veau marin, jetée sur un petit cep au milieu d'un vignoble, à quelquefois préserve le vignoble entier des accidents qui le menaçaient. On prétend que toutes les semences d'un jardin

ou d'un champ sont à l'abri de tout accident et de toute bête malfaisante, lorsqu'on les a fait macérer, avant de les jeter en terre, avec des racines de concombre sauvage broyées. Il faut aussi mettre dans son jardin la crâne d'une cavale qui ait souffert les approches de l'étalement, ou même celui d'une ânesse, parce que l'un et l'autre passent pour féconder par leur présence tout ce qui les environne.

XXXVI. L'aire doit être voisine de la métairie, tant pour faciliter le transport du blé, qu'à fin de le mettre plus à l'abri de la fraude; parce qu'on supposera que le maître ou l'agent ne sont pas loin. Il faut que le sol en soit pavé de cailloux, ou qu'elle soit taillée dans le roc, ou que ce soit un terrain qui ait été affermi, vers le temps où le blé doit être battu, tant par les pieds des bestiaux que par l'eau dont on l'aura imbibé. Elle doit de plus être close et munie de fers barreaux, à cause des bêtes de soame qu'on y fera entrer dans le temps où l'on battra le blé. Il faut avoir dans son voisinage un autre terrain plat et bien découvert, dans lequel on puisse transporter les blés pour y prendre l'air avant d'être serrés dans les greniers; précaution utile pour qu'ils se gardent longtemps. On pratiquera aussi auprès de l'aire, n'importe de quel côté, surtout dans les contrées humides, un couvert sous lequel on mettra les blés à la hâte, dans le cas de pluies imprévues (si la nécessité y contraint), battus ou à moitié battus. Quant à l'aire elle-même, elle sera placée dans un lieu élevé, et où le vent donne de tous les côtés; pourvu néanmoins qu'elle soit éloignée des jardins, des vignes et des vergers, parce que, si le fumier et la paille sont utiles aux racines des arbrisseaux, d'un autre côté, lorsque ces matières s'attachent à leurs feuilles, elles les percent et les dessèchent.

si aliqui ex eis urantur in medio. Camps nonnulli ficulneo cinere persequuntur. Si permauserint, mina bubula et amurecae aqualiter mista conferunt, et ubi refrigerint, olera omnia hoc imbre consperge. *Πρασκοῦριδες* Graeci vocant animalia, quae solent hortis nocere. Ergo ventriculum vervecis statim occisi plenum sordibus suis spatia, quo abundant, leviter debetis operire. Post bidentur reperies ibi animalia ipsa congesta. Hoc cum bis vel tertio feceris, genus omne, quod nocet, extingues. Grandini creditur obviare, si quis crocodili pellem vel hyanae vel marini vituli per spatia possessionis circumferat, et in villa aut cortis suspendat ingressu, cum malum viderit imminere. Item si palustrem testudinem dextra manu supinam ferens vineas perambulet, et reversus eodem modo sic illum ponat in terra, et glebas dorsi ejus obijciat curvaturae, ne possit inverti, sed supina permaneat. Illo facto fertur spatium sic defensum nubes inimica transcurrere. Nonnulli ubi instare malum viderint, oblato speculo imaginem nubis accipiant, et hoc remedium nubem (sen ut sibi obiecta displiceat, sen tanquam geminata alteri cedat) averunt. Item vituli marini pellis in medio vinearum loco uni superjecta vituliculae creditur contra imminens malum totius

vineae membra vestisse. Omnia semina horti vel agri feruntur ab omnibus malis ac monstris tuta servari, si agrestis cucumeris tritis radicibus ante macerentur. Item equae calvaria sed non virginis intra hortum ponenda est, vel etiam asinae. Creduntur enim sua praesentia fecundare, quae spectant.

XXXVI. Area longe a villa esse non debet, et propter exportandi facilitatem, et ut fraus minor timeatur, domini vel procuratoris vicinitate suspecta. Sit autem vel strata silice, vel saxo montis excisa, vel sub ipso triturae tempore ungulis pecorum et aquae admistione solidata; clausa deinde et robustis munita cancellis propter armenta, quae, cum teritur, inducimus. Sit circa hanc locus alter planus et purus, in quem frumenta transfusa refrigerentur, et horreis inferantur: quae res in eorum durabilitate proficiet. Fiat deinde [undecumque] proximum lectum, maxime in humidis regionibus: sub quo propter imbres subito frumenta (si necessitas coegerit) raptim vel munda vel semitrita ponantur. Sit autem [area] loco sublimi et undecumque perflabili, longe tamen ab hortis, vineis, atque pomis. Nam sicut radicibus virgultorum prosunt lactamen et palea, ita insidentes

XXXVII. On placera le domicile des abeilles près du corps de logis du propriétaire, dans un coin du jardin retire, exposé au soleil, à l'abri des vents, et très-chaud. La forme en sera quadrangulaire, comme moins favorable aux voleurs et moins aere-sible aux passants et aux bestiaux. Il faut que les fleurs y abondent : c'est pourquoi on s'attachera à les multiplier, soit en herbes, soit en arbustes, soit en arbres. Il y aura, en fait d'herbes, de l'origan, du thym, du serpolet, de la sarriette, de la melisse, des violettes sauvages, de l'asphodele, de la citronnelle, de la marjolaine, de cette jacinthe que l'on appelle *iris* ou *gladiolus* à cause de sa ressemblance avec un petit glaive, du narcisse, du safran, et d'autres herbes d'odeur et de saveur douces. En fait de plantes à haute tige, des roses, des lis, des fèves, du romarin, du lierre. En arbres franes, des jujubiers, des amandiers, des pêchers, des poiriers et d'autres arbres fruitiers, dont la fleur ne rende aucune amertume lorsqu'on la suce. En arbres sauvages, des chênes qui produisent le gland, des terebinthes, des lentisques, des cedres, des tilleuls, des petites yeuses et des pins. Mais on en écartera les ifs, qui sont nuisibles à ces insectes. Le suc du thym donne la première qualité de miel ; la thymbré, le serpolet ou l'origan, la seconde ; le romarin et la sarriette, la troisième. Les autres plantes, telles que l'arbusier et les légumes, donnent un miel d'un goût sauvage. Les arbres seront plantés du côté du nord. On arrangera les arbrisseaux et les arbustes par ordre sous les murailles, et l'on sèmera les herbes dans le surplus du terrain au delà des arbustes. Il faut y amener une fontaine ou un ruisseau, dont le cours soit lent, et fréquemment interrompu par des bas-

fonds, sur lesquels s'étendront des branches élaï-semées, ou les abeilles puissent se poser en sûreté lorsqu'elles viendront y boire. Mais il faut que les ruches soient éloignées de tout ce qui exhale une mauvaise odeur, comme haies, étables, évier, etc. Il faut les garantir en outre de leurs ennemis naturels, tels que lézards, cloportes, et autres semblables. On effrayera aussi les oiseaux avec des épouvantails et des sonnettes. Le gardien des abeilles s'en approchera souvent en observant d'être propre et chaste dans le temps qu'il les visitera, et d'avoir de nouvelles ruches prêtes à recevoir les jeunes essaims encore sans expérience. Éloignez-les de l'odeur de la fange ou de l'écrevisse brûlée, aussi bien que du voisinage d'un écho. On se gardera d'avoir des herbes de tithymalle, d'ellobore, de taspie, d'absynthe, de concombre sauvage, ou aucune plante amère ; tous éléments antipathiques à la préparation du miel.

XXXVIII. Les meilleures ruches sont celles qui sont faites d'écorce de liège, parce qu'elles sont impénétrables au chaud comme au froid. On peut néanmoins en faire de fêrues, ou, à défaut de fêrues, on emploiera des baguettes d'osier, ou l'excavation d'un tronc d'arbre, ou on les fabriquera avec des douves, comme l'on fait des cuves. Les ruches de terre cuite sont les pires de toutes, parce qu'elles sont glaciées en hiver, et brûlantes en été. Au reste, il faudra construire, dans l'enclos même dont nous avons parlé, des murs à hauteur d'appui, c'est-à-dire, de trois pieds d'élevation, que l'on revêtira d'un mortier de brique, et que l'on crépera avec du stuc bien poli, pour parer aux dommages que causent ordinairement les lézards et les autres reptiles. On

frondibus [eas] perforant, atque aere compellunt.

XXXVII. Apibus stationem non longe à domini aedibus in horti parte secreta et aprica et a ventis remota et calidiorē locare debemus, quae in quadratam constituta mensuram fures et accessus hominum penduntque submovet. Sit abundans floribus, quos in herbis vel infentibus, vel in arboribus procreant industria. Herbas intriat origanum, thymum, serpyllum, saturnam, meli-sphyllum, violas agrestes, asphodilum, citraginem, amaracum, hyacinthum, qui iris vel gladiolus dicitur similitudine foliorum, narcissum, crocum, ceterasque herbas suavissimi odoris et floris. In fructibus vero sint rosae, lilia, fabae, rosmarinus, ederae : in arboribus ziziphus, amygdalus, persicus, pirus pomiferaeque arbores, quibus nulla amaritudo respondet flore desucto. Silvestria vero, glandifera robora, terebinthus, lentiscus, cedrus, tilia, ilex minor, et punis. Sed laxi remouenduntur iuncea. Primi saporis mella thymi succus effundit. Secundi meriti thymbra, serpyllum vel origanum tertii meriti rosmarinus et saturia. Caetera, ut arbutus et olera saporem rustici mellis efficiunt. Sint autem arbores a septentrionali parte dispositae. Funtices atque virgulta ordines suos sub maceris exequantur. Herbas deinde in plano post

funtices conseremus. Fons vel rivus huc conveniat officinus, qui humiles transendo format lacunas, quas operiant tara et transversa virgulta, sedes tutas apibus praebitura cum silent. Sed ab his apium castris longe sint omnia odoris horrentia, balnear, stabula, coquinae fusoria, eugenius praeterea animalia quae sunt apibus inimica, lacertos, blattas et his similia. Aves etiam pannis et crepitaculis terreamus. Purns cunctos frequens et castus accedat, habens nova alvearia preparata, quibus excipiat exanimam rudis juvenis. Vitetur odor comi, et cancer abusus, et locus qui ad humanam vocem falsa imitatione respondet. Absint et herbae tithymalus, hellebolum, thapsia, absinthium, cucumis agrestis, et omnis amaritudo conficienda adversa dulcedini.

XXXVIII. Alvearia meliora sunt, quae cortex formati raptus ex subere, quia non transmittunt vim frigoris aut caloris. Possunt tamen et ex ferulis fieri. Si haec desint, salignis viminibus fabricentur, vel ligno cavate arboris, aut tabulis, more eupurum. Fictilia determina sunt, quae et lieme gelantur, et aestate fervescunt. Sed inter ea loca, quae muniri debere praecipimus, podia terrenis alta pedibus fabricentur munda testaceo et albario opere levigata, propter lacertorum ractoremque anima-

mettra ensuite les ruches sur ces murs, de façon que la pluie ne puisse pénétrer jusqu'à elles, avec l'attention de laisser entre elles de petits intervalles. Il faut cependant que l'ouverture des ruches soit étroite, pour que les essaims ne souffrent ni du froid ni du chaud. Il leur faut encore la protection d'un mur plus élevé, qui réfléchira le soleil sur le domicile des abeilles, en le protégeant contre les vents froids. Toutes les ouvertures des ruches seront en face du soleil d'hiver, et il en faudra deux ou trois dans chaque panier, dont la largeur n'excède pas la grosseur du corps d'une abeille; parce que la petitesse du passage empêchera les animaux malfaisants de le forcer; et s'ils attendent les abeilles pour les attaquer à leur sortie, celles-ci pourront sortir par un côté différent de celui où ils seront à l'affût.

XXXIX. Lorsque l'on fera emplette d'abeilles, on aura soin de n'acheter que des ruches qui soient bien remplies. Or, on sera assuré qu'elles le sont, soit à l'inspection même de la ruche, soit au murmure considérable qui s'y fera entendre, soit aux rentrées ou aux sorties fréquentes de l'essaim. Il faudra aussi les acheter dans le voisinage plutôt que dans un canton éloigné, de peur que le changement d'air ne les incommode. Si cependant l'on est dans le cas d'en faire venir de loin, on apportera les ruches pendant la nuit, en se gardant de les mettre en place ou de les ouvrir avant la chute du jour. On examinera ensuite, pendant trois jours de suite, si l'essaim ne sort point tout à la fois, parce que ce serait un signe de désertion. Nous donnerons par détail ce qu'il y aura à faire chaque mois, pour obvier à cet accident et à d'autres. On croit cependant que les abeilles ne prennent jamais la fuite, lors-

qu'on a frotté les ouvertures des paniers avec la fiente d'un veau premier-né.

XL. Le chef de famille fera bien, s'il a de l'eau en suffisance, de songer à construire une salle de bains, parce que c'est une chose qui contribue beaucoup à l'agrément et à la santé. Cette salle sera placée à portée de la chaleur du fourneau, mais à l'abri de l'humide vapeur qui s'en exhale. On lui donnera des jours du côté du midi et de celui du couchant d'hiver, afin que les rayons du soleil y arrivent tout le jour, et l'égayent. Voici comme on fera le souterrain au-dessus duquel les bains seront placés. On commencera par en couvrir l'aire de dalles de deux pieds, convergentes vers le centre dans un degré d'inclinaison tel, qu'une balle jetée dessus doive nécessairement rouler jusqu'au foyer. C'est le moyen que la flamme, dont la direction est naturellement verticale, chauffe davantage les bains. On construira sur ce pavé des piliers de petites briques liées entre elles avec un mortier d'argile et de crin, espacés entre eux d'un pied et demi, et élevés de deux pieds et demi. On établira sur ces piliers deux tuiles de deux pieds l'une sur l'autre, que l'on couvrira d'un mortier de terre cuite qui servira de pavé; après quoi on y mettra du marbre si l'on en a suffisamment. Quant au *miliarium* de plomb, qui sera assis sur un plateau de cuivre, on le mettra directement au-dessus du fourneau, et on le fera passer entre les bains. Il y aura un tuyau dirigé vers ce *miliarium*, pour y conduire l'eau froide; et il en partira un autre de même calibre que le premier qui sera dirigé vers le bain, pour y porter autant d'eau chaude que le premier tuyau aura porté d'eau froide dans le *miliarium*. Les salles de bains seront disposées de

lium novam, quibus est moris irrepere: et supra hæc podia alvearia collocantur, ita ut non possint imbre penetrari, spatiosis inter se patentibus segregata. Angustus tamen aditus admittat examina propter frigoris et caloris injuriam. Sane ventis frigidioribus altius paries resistat, qui locum possit defensis sedibus apricare. Aditus omnes soli opponantur hierno, qui in uno cortice duo vel tres esse debebant ea magnitudine, quæ apertis formam non possit excedere. Sic enim novis animalibus ingressu resistetur angusto: vel si apes obsidere voluerint exeuntes, alio, (ubi non fuerint,) utentur egressu.

XXXIX. Apes si emendæ sunt, provideamus ut plena alvearia compareantur: quam rem vel inspectio vel murmuris magnitudo vel frequentia monstrat commoventis ac remeantibus examinibus: [et] ex vicina potius quam [ex] longinqua regione, ne aeris novitate tententur. Si vero longius alveanda sunt, nocte collo portantur: nec collocare nec aperire alvearia nisi vespere instante, debemus. Speculatur deinde per triduum, ne omne janus suas egrediatur examen. Hoc enim signo fugam meditantur assumere. Contra hæc et cætera, suo unumquodque mense reddemus. Tamen creduntur non fugere, si stercois primogeniti vituli adimamus oribus vasculorum.

XL. Non alienum est, si aquæ copia patiaur, patrem-familias de structura balnei cogitare; quæ res et voluptati plurimum confort et saluti. Itaque balneum constituemus in ea parte, quæ calor futurus est, loco ab homine suspensio, ne aliquo enim fornacibus vicina refrigeret. Luminaria ei dabimus a parte meridiana et occidentis liberni, ut tota die solis juvetur et illustretur aspectu. Suspensuras vero cellarum sic facies: aream primo bipedis sternis, inclinata sit tamen stratura ad fornacem, ut si pilas miseris, introstat non possit, sed ad fornacem recurrat. Sic eveniet ut flamma altum petendo, cellas faciat plus calere. Supra hanc straturam pilæ laterculis argilla subacta et capillo constructæ fiant distantes a se spatio pedis unius et semissis, altæ pedibus binis semis. Super hæc pilas bipedæ constituantur lineæ in altum, atque his superfundantur testacea pavimenta, et tunc, si copia est, marmora collocantur. Miliarium vero plumbeum, cui areæ patina subest, inter soliorum spatia forinsecus statuamus fornace subiecta, ad quod miliarium fistula frigidaria dirigatur, et ab hoc ad solum similis magnitudinis fistula procedat, quæ tantum calidæ ducat interior, quantum fistula illi frigidi liquoris intulerit. Cellæ autem sic disponantur, ut quadræ non sint, sed, (verbi gratia) si xv pedibus longæ fuerint, x



façon qu'elles ne forment pas le carré, mais que si elles ont, par exemple, quinze pieds de long, elles n'en aient que dix de large, parce que la chaleur sera plus intense dans un lieu étroit. La forme du siege qui sera dans le bain sera à la volonté de chacun. Les salles de bains d'été recevront le jour du côté du septentrion, et celles d'hiver le recevront du côté du midi. Il faut, si faire se peut, qu'elles soient situées de façon que leur décharge s'écoule tout entière à travers les jardins. Les voûtes de ces salles, qui seront faites en ouvrage de Signia, seront les plus solides; mais si on les fait de planches, ces planches seront soutenues avec des arcs de fer traversés par des verges de fer. Si on ne veut point que ces voûtes soient faites en planches, on mettra sur ces arcs et sur ces verges des tuiles de deux pieds, rassemblées par des crampons de fer, et liées entre elles avec un mortier de crin et d'argile; après quoi on les revêtira par-dessous d'un enduit de terre cuite, qu'on embellira ensuite avec du stuc bien poli. On peut aussi, si l'on consulte ses intérêts, faire ses appartements d'hiver au-dessus des bains, c'est le moyen d'entretenir la chaleur sous son habitation, et d'épargner des fondations.

XLII. Puisque nous en sommes sur le chapitre des bains, il est bon de connaître le ciment dont on se sert pour réparer les ouvrages destinés à contenir l'eau, tant chaude que froide; parce que si les bains viennent à se crevasser, on pourra y remédier sur-le-champ. Voici la composition du ciment qu'on emploie pour réparer les ouvrages destinés à contenir de l'eau chaude. On prend de la poix dure, de la cire blanche, de l'étoupe, de la poix liquide, de la terre cuite réduite en poudre et de la fleur de chaux, de façon que le poids de la cire blanche soit égal à celui de la

poix dure, et que celui de la poix liquide soit moitié du poids total de ce mélange. On mêle toutes ces matières ensemble; et après les avoir broyées dans un mortier, on fait remplir les crevasses de cette composition. Autre recette: On broie avec un pilon du sel ammoniac réduit en poudre, des figues, de l'étoupe et de la poix liquide, et on enduit les crevasses de cette composition. Autre recette: On enduit les crevasses de sel ammoniac et de soufre réduits l'un et l'autre en poudre, ou bien on les remplit. On les enduit aussi de poix dure et de cire blanche mêlées ensemble et saupoudrées de sel ammoniac, et l'on fait passer le caoutchouc par-dessus et enduit. On les enduit encore de fleur de chaux et d'huile mêlées ensemble, et l'on se garde bien d'y mettre de l'eau aussitôt après. Autre recette: On mêle de la fleur de chaux avec du sang de taureau et de l'huile, et l'on enduit les fentes avec cette composition. On broie encore ensemble des figues, de la poix dure et des écailles d'huîtres sèches, et on enduit avec attention les fentes avec ce mélange. Voici aussi le ciment qu'on emploie pour réparer les ouvrages destinés à contenir de l'eau froide. On broie ensemble avec un pilon du sang de bœuf, de la fleur de chaux et du mâchefer, et on en fait une espèce de céram, dont on enduit ces ouvrages. On empêche également l'eau froide de filtrer entre des fentes, en les enduisant de suif fondu, mêlé avec de la cendre passée au crible.

XLII. Si l'on fait une grande consommation d'eau dans les bains, il faut en diriger l'écoulement vers les boulangeries, où l'on établira des moulins à eau; ce qui sera une grande économie de travail pour les hommes et les bêtes.

XLIII. On se pourvoira de tout l'attirail nécessaire à la campagne. Voici en quoi il consiste: des

late sint: fortius enim vapor inter angusta luctabitur. Soliorum forma pro minusculisque voluntate fundetur. Piscinales cellae in aestivis balneis a septentrione lumen accipiant, in hiemalibus a meridie. Si fieri potest, ita constituentur balnea, ut omnis earum per hortos decurrat eluvies. Camerae in balneis [si] signine [fiant,] fortiores sunt. Quae vero de tabulis fiunt, virgis ferreis transversis, et ferreis arcibus sustentuntur. Sed si tabulas notis imponere, super arcus ac virgas bipedes constitutas ferreis ancoris colligatas, capillo inter se atque argilla subacta coherentes, et ita impensam testaceam subler inducis: deinde altarii operis nitore decorabis. Possumus etiam, si compendio studeamus, hiberna aedificia balneis imponere: lunc et habitationi teporem submittimus, et fundamenta lucramur.

XLII. Scire convenit, quoniam de balneis loquimur, quae sunt malthae calidariae vel frigidae, ut siquando in solis scissa sunt opera, possit repente succurri. Calidariae compositio talis est: Picem duram, ceram albam ponderibus aequis, stupam, picis liquidae totius ponderis dimidiam partem, testam minutam, florem calcis, omnia simul

mista in pila contundes, et juncturis curabis inserere. Alter: Ammoniacum remissum, ficum, stupam, picem liquidam tundis pilo, et juncturas oblinis. Alter: Ammoniacum et sulfur utrumque resolutum line, vel infunde juncturis. Item picem duram, ceram albam et ammoniacum super remissum simul juncturis adline, et caute cura percurre. Item florem calcis cum oleo mistum juncturis iline, et cave ne mox aqua mittatur. Alter: Sanguini taurino et oleo florem calcis admisce, et rimas conjunctionis obducito. Item ficum et picem duram, et ostrei testas siccas simul tundes. His omnibus juncturas diligenter adlines. Item malthae frigidae, sanguinem bubulum, florem calcis, scoriam ferri, pilo universa contundes, et ceroti instar efficies, et curabis adlinare. Item sevim hquefactum cribellato cineri admistum frigidae aquae inter rimas labenti, si adlinatur, obsistet.

XLII. Si aquae copia est, fusinas balnearum debent pistrina suscipere; ut ibi formati aquariis molis, sine animalium vel hominum labore frumenta frangantur.

XLIII. Instrumenta vero haec, quae utri necessaria sunt, paremus. Aratra simplicia, vel si plana regio permittit,

charrues simples, ou, si l'on cultive un pays plat qui en permette l'usage, des charrues à oreilles, par le moyen desquelles on fasse les raies du labour plus élevées, afin que les semences pendant l'hiver souffrent moins du séjour des eaux; des hoyaux, des bêches, des serpettes pour tailler les arbres et la vigne. *Item*, des faux, tant pour la moisson que pour la fenaison; des houes, des *lupi*, c'est-à-dire, des scies emmanchées tant grandes que petites, dont les plus grandes n'aient pas cependant plus d'un *cubitus*, afin de pouvoir être introduites facilement dans les troncs d'arbres ou dans les eeps de vigne, à l'effet de les couper, ce qui serait impraticable avec une scie commune; des alènes pour enfoncer les sarmens dans les terres façonnées au *pastinum*; des serpettes tranchantes par le dos, et faites en forme de croissant. *Item*, de petits couteaux recourbés, avec lesquels on puisse couper aisément les rejetons secs des jeunes arbres, ou ceux qui empient sur le tronc. *Item*, de très-petites faucilles à dents, avec lesquelles on est dans l'usage de couper la fougère; de plus petites scies que celles dont nous avons parlé, des houes, des outils pour extirper les épines, des haches simples ou faites en forme de doloires, des sarceloirs simples ou à deux fourcheons, ou des haches dont le dos ressemble à des râteaux. *Item*, des cauterres, des instruments de fer, tant pour la castration que pour la tonte, ou pour le traitement des animaux malades; des tuniques de peau avec des capuchons, des guêtres et des gants de peau qui puissent servir non-seulement dans les forêts, mais encore dans les buissons, tant aux travaux rustiques qu'à la chasse. Après avoir achevé tout ce qui concerne les préceptes généraux, nous allons à présent détailler les travaux de chaque

mois de l'année, en commençant par celui de janvier.

## LIVRE SECOND.

### JANVIER.

I. Il faut déchausser les vignes ce mois-ci dans les climats tempérés; c'est ce que les Italiens appellent *excodicare* (essarter). Cette opération consiste à ouvrir, avec précaution, la terre à l'aide de la doloire autour du tronc de la vigne, et à y laisser des espèces de rigoles circulaires après en avoir bien nettoyé toutes les racines, afin que la chaleur du soleil et la pluie l'excellent à pousser.

II. C'est le moment de nettoyer les prés et de les mettre à l'abri des insultes des bestiaux, dans les lieux exposés au soleil, ou maigres, ou secs.

III. On peut déjà donner le premier labour et les premiers apprêts aux terrains gras ou secs; mais il vaut mieux attacher les bœufs au joug par le cou que par la tête. Lorsque les bœufs seront arrivés au bord du sillon, le laboureur, avant de les faire retourner, les retiendra, et poussera le joug en avant, afin que leurs eous se rafraichissent. Un sillon de labour ne doit pas avoir plus de cent vingt pieds de long; et il faut prendre garde de laisser de la terre entre les sillons sans la retourner. On brisera toutes les mottes de terre avec la doloire. Pour reconnaître si la terre a été remuée également partout, on sonde les sillons transversalement avec une perche; et cette précaution répétée souvent empêche les bouviers de tomber dans la négligence sur ce point. Il faut observer de ne pas labourer un champ lorsqu'il est bourbeux, ou lorsqu'il est humecté d'une pluie légère après de longues sécheresses (comme

aurita, quibus possint contra stationes humoris libere sata celsiore sulco attolli. Bidentes, dolabris, falces putatorias, quibus in arbore utamur et vite. Item messorias vel feneratorias, ligones, lupos, id est serrulas manubriatas minores majoresque ad mensuram cubiti, quibus facile est, quod per seriam fieri non potest, rescando truncos arboris, aut vitis interveri: acus, per quas in pastinis sarmenta merguntur: falces a tergo acutae atque lunatas: cultellos item curvos minores, per quos novellis arboribus sarcudi aridi aut extantes facilius amputentur. Item falculas brevissimas tribulatas, quibus filicem solennis abscondere; serrulas minores, vingas, runcones, quibus vepetra persequimur; securas simplices vel dolabratas; sarculos vel simplices vel bicornes, et ascias in averse parte referentes rastros. Item cauterres, castratoria feramenta atque tonsoria, vel quae ad animalium solent pertinere medicamina. Tunicas vero pellucas, cum cucullis, et ocreas manicasque de pellibus, quae vel in silvis, vel in vepribus, rustico operi et venatorio possint esse communes. Expletis his quae ad generale pertinent praeceptum, nunc operas suas singulis mensibus explicabimus, et a mense Januario laetiarius initium.

## LIBER SECUNDUS.

I. Januario mense locis temperatis ablaqueanda sunt vites, quae Itali excodicare appellant, id est circa vitis codicem dolabra terram diligenter aperire, et purgatis omnibus velut lacis efficere, ut solis teporibus et imbribus provocentur.

II. Apricis, aut macris, aut aridis locis prata jam purganda sunt, et a pecore vindicanda.

III. Pingues et siccis agri proculdi et apparari jam possunt. Sed hoc melius collo quam capite iunguntur; quos ubi ad versuram venerint, arator retineat, et iugum propellat, ut eorum colla refrigerentur. Silens autem in arationibus longior, quam centum viginti pedum esse non debet. Servandum vero est, ne inter sulcos non mota terra relinquatur. Glebae omnes dolabris dissipandae sunt. Sed aequaliter terram motam esse cognoscis, si transversam per sulcos pericam mittas: quae res saepius facta, bubulos ad hanc negligentiam submovebit. Observandum est, ne Intusus agri arctur, aut, quod saepe sit, post longas siccitates levi imbre perfusus. Nam terra quae Intusa tractatur in primordio, fertur toto anno non posse trac-

il arrive fréquemment); car on prétend qu'une terre à laquelle on a touché pour la première fois, dans le temps qu'elle était bourbeuse, ne peut plus être maniée de toute l'année; et l'on assure que lorsqu'on en laboure une pendant que sa superficie est légèrement humectée et que l'inférieur en est sec, elle devient stérile pour trois ans. C'est pourquoi il ne faut donner le premier labour qu'à des terres qui soient médiocrement humectées, sans être ni bourbeuses ni sèches. Si ce sont des collines, on y fera les sillons en travers sur les pentes, et on observera la même marche lorsqu'on les ensemencera.

IV. Lorsque l'hiver n'aura point été rude, on sèmera dans les climats tempérés, vers les ides de janvier, de l'orge de Galatie, qui est un grain pesant et blanc. Il en faudra huit *modii* pour ensemencer un *jugerum*.

V. On sème la gesse ce mois-ci dans un terrain gras, sous un climat humide. Il en faut trois *modi* pour ensemencer un *jugerum*. Mais cette espèce de semence réussit rarement, parce que les vents du midi ou la sécheresse, qui sont des accidents presque mévitables au temps qu'elle fleurit, en font tomber la fleur.

VI. On sème à la fin de ce mois-ci la vesce que l'on a intention de ne pas couper en fourrage, et de récolter en graine. Il en faut six *modii* pour ensemencer un *jugerum*. Il faut la semer après la seconde ou la troisième heure du jour, lorsque la rosée, qu'elle ne peut pas supporter, aura disparu, et dans une terre qui ait reçu le premier labour. Mais on aura l'attention de la couvrir aussitôt de terre, parce que, si elle restait à découvert pendant la nuit, l'humidité la corromprait. On observera de ne pas la semer avant le vingt-cinquième jour de la lune; autrement les limaçons la dévoreraient.

VII. Nous semons en Italie le fenugrec que nous devons récolter en graine à la fin du mois de janvier, vers les calendes de février. Six *modii* suffisent pour ensemencer un *jugerum*. Il faut que les sillons de la terre dans laquelle on le sème soient serres, mais non profonds, parce qu'il vient difficilement quand il est enfoncé de plus de quatre doigts en terre. C'est pourquoi il y a des personnes qui ne se servent que de charues très-petites pour donner le premier labour à la terre dans laquelle elles le sement, et qui le recouvrent aussitôt de terre avec des sarcelles.

VIII. On peut aussi semer l'ers à la fin de ce mois-ci dans un terrain sec et maigre. On en sème cinq *modii* par *jugerum*.

IX. Il faut profiter des jours secs et sercins de ce mois-ci pour sarcler les blés, quand il ne gèle point. La plupart des auteurs prétendent que c'est une opération qu'il ne faut jamais faire, parce qu'elle découvre ou qu'elle coupe les racines des blés, de façon qu'ils périssent aux froids qui viennent ensuite; mais il me semble qu'on peut la faire, pourvu que ce ne soit que dans des terrains pleins d'herbes. Au surplus, on sarcle le froment et le blé *alar* quand ils ont quatre feuilles; l'orge, quand elle en a cinq; les fèves et les légumes, lorsqu'ils sont élevés de quatre doigts au-dessus de terre. Pour le lupin, qui n'a qu'une seule racine, il périrait si on le sarclait. D'ailleurs il n'exige pas qu'on lui donne ce soin, parce qu'il fait mourir les herbes lui-même, et sans le secours du cultivateur. Quant à la fève, si on la sarcle deux fois, elle profitera d'autant mieux, et produira des fruits aussi recommandables par leur grosseur que remarquables par leur quantité, puisqu'il n'en faudra presque pas plus pour combler la mesure d'un *modius* lorsqu'ils seront moulus,

tati: quæ autem supra leviter infusa est, et subtiler siccæ, si tunc aretur, assuetur per triennium sterilis fieri. Et ideo mediocriter infusus ager, ut nec lutosus nec aridus sit, prociundi debet. Si collis est, transversus per latera sulcetur. Quæ forma tunc servanda est, cum semen accipiet.

IV. Si clemens fuerit hiems, ordeum Galaticum, quod grave et candidum est, circa idus Januariæ seramus locis imperatis. Octo modis jugerum complebitur.

V. Cicercula mense hoc seritur loco facto, carlo humido. Tres modii jugerum complent. Sed hoc genus seminis raro respondet, quia decipitur aestivo, vel siccitate dum floret; quod tunc prope necesse est evenire.

VI. Hoc mense ultimo colligendi seminis causa, non abili secandi, vicia seritur. Jugerum sex modii occupant. Secunda est in terra prociussa post horum secundum et tertium, cum ros esse desierit, quem ferre non potest, sed statim cooperienda est ante noctem. Nam si nuda manserit, noctis humore corrumpitur. Observandum est ne ante vigesimam quintam lunam seratur; quæ si satum limaces perssequuntur.

VII. Tenuum graveum in Italia colligendi seminis causa mense Januariæ ultimo circa februarias calend. serimus. Sex modii jugera sufficiunt. Arandum est spissè, sed non alte. Nam si plus quam quatuor digitis obratur, difficile nascitur. Idcirco quidam minimis avatis prociussa prius terra seminant, et sarculis statim sata cooperiunt.

VIII. Eryum seri et hoc mense novissimo potest loco siccato et macro. In jugero quinque modii seruntur.

IX. Hoc mense serentis et siccis delubis, dum gelidum non est, sunt sarculanda frumenta. Quod opus plerique negant fieri debere, quia radices eorum delegantur aut inciduntur, et necentur frigore subsecuto. Mihi autem videtur herbosis locis tantum esse faciendum. Sed tutiorem et faciliorem quatuor tolorum, ordeum quinque; faba et legumina, cum supra terram quatuor digitis laerint. Lupinus vero, quia nimiam radicem habet, si sarculetur, extinguatur; quod nec desiderat, quia herbas præter auxilium cultoris alligit. Faba autem si his sarculetur, proficiet, et multum fructum et maximum afferet; ut ad mensuram modii complendi fresa propemodum sicut integra respondet. Si succas segotes sarculaveris, aliquid con-

qu'il n'en faudrait s'ils étaient en cosses. En sarclant les plantes dans le temps qu'elles sont sèches, c'est un petit secours qu'on leur procure contre la rouille. L'orge surtout doit être sarclée quand elle est sèche.

X. C'est à présent le temps de façonner la terre au *pastinum*; ce qui se fait de trois façons, ou en remuant toute la superficie du terrain, ou en y faisant des tranchées, ou en y creusant des fosses. Il faut fouiller un terrain dans toute son étendue quand il est en friche, afin de le débarrasser des souches et des racines de fougère, ou d'autres mauvaises herbes. Mais quand ce sont des jachères qui ne sont point embarrasées, il faut les façonner au *pastinum* en y creusant des fosses, ou mieux des tranchées, parce que ces dernières livreront passage à l'eau, de façon qu'elle abreuvra tout le terrain. On fera donc ces tranchées de la longueur que l'on voudra donner aux planches, et de deux pieds et demi ou de trois pieds de largeur, de façon que deux travailleurs la creusent ensemble au hoyau, en se réglant sur une ligne qui sera marquée au cordeau, et cela à la profondeur de trois pieds ou de deux pieds et demi. Après quoi, s'il s'agit d'un vignoble qui doit être cultivé à mains d'homme, ils laisseront sans le remuer un intervalle de terrain égal à celui qu'ils auront labouré, et creuseront une autre tranchée de la même façon que la première; au lieu que s'il s'agit de vignobles qui doivent être labourés à la charrue, ils laisseront entre chaque tranchée un intervalle de cinq ou six pieds sans le fouiller. Si l'on veut faire des fosses, on leur donnera trois pieds de profondeur, deux pieds et demi de largeur, et trois pieds de longueur. Soit que l'on cultive les vignobles à mains d'homme, soit qu'on les cultive avec des bœufs, on laissera entre ces fosses,

dans l'un ou l'autre cas, les mêmes intervalles que ceux que nous avons prescrits à l'égard des tranchées. Mais il ne faut pas donner aux fosses plus de trois pieds de profondeur, de peur que les sarments qu'on y plantera ne soient incommodés par le froid. Il faut que les côtes des fosses soient coupées à pic, de peur que si le cep s'y trouvait posé obliquement, il ne vint à être blessé par suite des efforts que ferait le fosseyeur pour pénétrer au fond de la terre avec ses outils. Quant aux terrains façonnés au *pastinum*, dont on voudra remuer la terre dans toute leur étendue, on les fouillera à la profondeur de trois pieds ou de deux pieds et demi, et l'on prendra garde que l'ouvrier ne dissimule par fraude des parties de terre non labourées. C'est à quoi veillera le gardien, en sondant de temps en temps le terrain à mesure qu'il sera fouillé, avec une verge sur laquelle sera marquée la mesure de la profondeur que nous venons de prescrire. On fera aussi rejeter sur la superficie du terrain toutes les racines et toutes les immondices, et principalement celles qui proviennent de ronces ou de fougère. Il faut prendre ces soins dans tous les terrains, quelle que soit leur position, et par tout pays.

XI. Pour ce qui est de la distribution du terrain en planches, le propriétaire suivra son goût, ou se réglera sur l'exigence du lieu, pour la faire, soit en formant des planches d'un *jugerum* entier, soit en les faisant d'un *semijugerum* soit enfin en ne faisant que des planches *quartanariae*, c'est-à-dire, des planches carrées qui ne contiendront que le quart du *jugerum*.

XII. Voici la mesure de terre façonnée au *pastinum* que contiendra la planche carrée d'un *jugerum* entier. Chacun de ses côtés aura cent quatre-vingts pieds de longueur, lesquels, mul-

tra rubiginem prastitisti. Maxime ordeum siccum sarciatur.

X. Pastinum fieri nunc tempus est : quod fit tribus modis, aut terra in totum fossa, aut sulcis, aut scrobibus. Terra tota debet effodi, ubi ager immundus est, ut silvestribus truncis et radicibus fideis, vel herbarum noxiarum spatia liberentur. Ubi autem mundus sunt novalis, scrobibus pastinamus aut sulcis : sed sulcis melius erit, quia humorem velut in totum spatia pastinata transmittunt. Flunt ergo sulci tanta longitudine, quantum destinaveris tabulae; latitudine pedum duorum et semis, vel trium, ita ut juncti duo fossores designatum linea spatium bidentibus persequantur altitudine trium vel duorum et semis pedum. Deinde si lignonibus per homines vinea colenda est, tantum erudi soli relinquimus, et sic alter sulcus imprimatur. Si vero arande sunt vineae, quinque vel sex pedum spatia, quae non sunt fodienda, in medio relinquimus. Quod si scrobes fieri placeat; faciemus tribus pedibus altis, duobus semis latis, tribus longas. Sive fossoribus colantur vinea, seu bobus, eadem spatia, quae inter sulcos sunt dicta, servemus. Ultra tres vero

pedes altius fodienda scrobes non sunt, ne laborent frigore sarmeta quae pinguinis. Latera scrobibus aequalit incisa sint, ne obliqua vitis saucietur alto intentibus feramentis cum fossor incumbet. Pastini vero, quod omni versabitur, trium vel duorum semis pedum altitudine terminata fodietur. In quo est adhibenda diligentia, ut erudum solum fraude ocellata fossor includat. Quam resubinde custos virga, in qua praedicta altitudinis modus designatus est, per spatia quae todiantur, exploret. Racces omnes et purgamenta, maxime rubi et filicis, in summum regeri faciat. Quae cura in omni positionis genere ubique servanda est.

XI. Tabulas autem pro domini voluntate vel loci ratione faciemus sive integrum jugerum continentes, sive medium; seu quartanariam tabulam, quae quartam jugeris partem quadrata continet.

XII. Mensura vero pastini haec est, [ut] in tabula quadrata jugerali centum octogeni pedes per singula latera dirigantur, qui [in se] multiplicati trecentas viginti quatuor decempedas quadratas per spatium omne complebunt. Secundum hunc numerum omnia quae volueris pastinare.

multipliés l'un par l'autre, donneront, pour toute sa superficie, trois cent vingt-quatre perches carrées de dix pieds chacune. Or, on estimera, d'après ce calcul, tous les terrains que l'on voudra façonner au *pastinum*, puisque dix-huit perches de dix pieds chacune, multipliées par dix-huit, en donneront trois cent vingt-quatre. Ainsi cet exemple apprendra à mesurer tous les terrains, selon qu'ils seront plus ou moins grands.

XIII. Le terrain qu'on destine à la vigne doit n'être ni trop compacte ni trop meuble, mais tenir plutôt de la dernière condition. Il ne le faut ni maigre ni gras tout à fait, mais quelque chose d'approchant; ni plat ni abrupte, mais légèrement exhaussé; point sec, encore moins marécageux, mais arrosé modérément; enfin, qu'il ne soit ni salé ni amer, parce que tous ces défauts corrompent le vin et le rendent désagréable au goût. Il faut aussi une température moyenne, mais plutôt tiède que froide, plutôt sèche qu'humide. Mais ce que la vigne redoute le plus, ce sont les tempêtes et les vents. Quand on voudra façonner un terrain au *pastinum*, on en choisira un de préférence qui soit inculte, ou entièrement couvert de broussailles. La pire de toutes les qualités qu'il pourrait avoir serait d'avoir été anciennement planté en vignes. Si cependant l'on est forcé par la nécessité de tourner son choix sur un terrain pareil, il faudra commencer par le tourmenter par de fréquents labours, afin d'extirper les racines des anciens ceps, et de détruire tout ce qu'ils laissent après eux de détritus et de pourriture, avant de lui confier le jeune plant. Le sol ou tel autre terrain d'une espèce même plus dure, quand ils sont ramollis par l'action successive de la gelée et du soleil, portent de très-belles vignes, parce qu'ils maintiennent leurs racines fraîches en été, et qu'ils conservent bien l'humidité. Pour le roc qui est couvert de

terre, il n'expose jamais les racines de la vigne à souffrir la soif pendant l'été, parce qu'il est frais et qu'il conserve bien l'humidité. Il en est de même d'un gravier résolu en poussière, d'un terrain plein de cailloux et de pierres mouvantes (pourvu néanmoins que toutes ces natures de terrains soient mêlées de quelques mottes de terre qui soient grasses), ainsi que des terrains sur lesquels la terre s'éboule des hauteurs voisines, ou des vallées engraisées par les dépôts de limon que les eaux y ont formés; quoique tout ceci ne doive s'entendre que des lieux qui n'ont à craindre ni la gelée ni les brouillards. La terre mêlée d'argile est encore bonne pour la vigne; mais l'argile pure lui est très-contraire, ainsi que les autres choses que j'ai détaillées dans les préceptes généraux. Pour les terrains qui n'auront jamais produit que de misérables broussailles, ou qui seront marécageux, ou salés, ou amers, ou altérés et secs, il faut y renoncer. Le sable noir ainsi que le rouge sont bons, pourvu qu'ils soient mêlés de terre forte. Le charbon maigrit les vignes, à moins qu'il ne soit fumé. Elles prennent difficilement dans la terre rouge. Il est vrai que par la suite elles y trouvent suffisamment de nourriture. Mais cette espèce de terre est rebelle à la culture, parce que, pour peu que l'humidité ou le soleil s'y fassent sentir, elle se détrempe ou se dessèche trop. Au surplus, le meilleur sol est celui qui tient le milieu entre tous les extrêmes, et qui approche plutôt d'un terrain léger que d'un terrain compacte. Il faut que la vigne soit exposée, dans les pays froids, au midi; dans les pays chauds, au nord; dans les pays tempérés, au levant; pourvu cependant que la contrée ne soit point sujette à des vents de midi ou d'est qui soient malfaisants; auquel cas on fera mieux d'exposer ses vignobles au vent d'aquilon ou au *Faeonius*. Il faut commencer par débar-

liscutis. Decem et octo enim decempele, decies et octies supputatae, trecentas viginti-quatuor exhibunt. Quo exemplo doceberis in maiore agro vel minore mensuram.

XIII. Sed solum vineis ponendis nec spissum sit nimis nec resolutum; propius tamen resolutum; nec exile, nec molissimum; tamen lato proximum; nec campestre, nec arceps; sed potius edito campo; nec siccum nec uliginosum; modice tamen rosidium; nec salsum nec amatum, quod vitium sapore corrupto vix contristat. Caelum mediocri qualitatē, tepidum tamen magis quam frigidum, siccum potius quam nimis inbridium. Sed ante omnia illis procellis ventosque formidat. Ad pastinandum rudes gros potius eligamus, vel maxime silvestres. Ut illius conlito est ejus loci, in quo fuerunt vetusta vinea. Quod si necessitas cogerit, prius nullis arationibus exerceatur, et abolitis radicibus prioris vineae, et omni ejus carie et aqualore depulso, novella vitis tutius possit induci. Totus et alia duriora, ubi geli relaxantur et solibus, pulcherrimas vineas ferunt, refrigeratis aestate radicibus, et humore clemento. Sed et soluta glauca et calculeosus ager et mobiles

lapides, si tamen haec omnia glebis se pinguis miscere, et silex, cui terra superposita est, quia frigidus est et humoris tenax, radices aestate sitire non patitur. Item loca, ad quae de circumjunctis terra decurrit, vel vallis, quae fluminum saturatū aggestio: sed hoc in iis locis, quae gelu et nebulis infesta esse non possunt. Argillosa terra comoda est, argilla autem sola graviter inimica, et cetera quae in generalibus dixi. Nam locus, qui misera virgulta producit, vel uliginosus vel salus vel amarus vel siticulosus et aridus improbat. Niger salubro et rubens utilis est, sed cui fortis terra perniosa est. Carunculus, nisi stercoretur, maras vineas reddit. In rubrica difficiliter comprehendunt, quamvis postea nutrantur. Sed hoc genus terrae operibus inimicum est, quia parvo vel humore vel sole aut nimis madescit aut siccatur. At maxime utile solum est, quod inter omnes nimietates temperamentum tenebit, et raro proximum, quam densa fuerit. Plagam cachi vinea spectare debet locus frigidis meridianam, calidus septentrionalem, tepidus orientem; si tamen Austros vel Euros regio non habeat inimicos. Quod si hoc est vitium,

rasser le terrain que l'on voudra façonner au *pastinum*, de tous les obstacles qu'on y pourra rencontrer, et de tous les arbres qui s'y trouveront brisés, de peur que, lorsque la terre aura été rouillée, elle ne se raffermisse par la suite à force d'être foulée aux pieds. Si le terrain est plat, on le labourera au *pastinum* à la profondeur de deux pieds et demi; si c'est une petite éminence de terre, on la labourera à la profondeur de trois pieds; si c'est une colline escarpée, on la labourera à la profondeur de quatre pieds, de peur que la terre n'en soit trop tôt entraînée; enfin si c'est une vallée, on la labourera à la profondeur de deux pieds. Mais il ne faut pas donner plus d'un pied et demi au labour dans un terrain marécageux, d'où l'on verrait jaillir l'eau s'il était fouillé plus profondément, tel que le territoire de Ravenne. Des expériences suivies m'ont appris que les vignes viennent mieux lorsqu'elles sont plantées, soit au moment que la terre vient d'être foulée, soit peu de temps après, c'est-à-dire, avant que le gonflement de la terre, occasionné par le labour au *pastinum*, soit affaissé, et qu'elle ait repris sa fermeté. J'ai fait la même remarque à l'égard des tranchées ou des fosses, surtout quand la terre était de moyenne qualité.

XIV. Il faut semer la laitue au mois de janvier ou de décembre, pour la transplanter au mois de février. On la sème aussi au mois de février, pour pouvoir la transplanter au mois d'avril. Mais il est certain qu'on peut très-bien la semer dans tout le courant de l'année, pourvu que ce soit dans un terrain gras, fumé et arrosé. On en coupera les racines également, et on les enduira de fumier liquide avant de la planter; on si elle est déjà plantée, on les mettra à jour pour leur donner du fumier. Cette plante veut un terrain qui soit bien remué, gras, humide et

fumé. Il faut arracher les herbes qui croîtront entre les laitues avec la main, et non pas avec le sarceloir. La laitue deviendra plus épaisse si on la sème clair, ou si, après avoir coupé légèrement sa tige lorsqu'elle commencera à pousser, on la comprime avec une motte de terre ou avec une tuile. On croit qu'on fait blanchir les laitues en jetant fréquemment sur la planche du sable de rivière ou de mer, et en rassemblant leurs feuilles pour les lier. Si la laitue vient à durer par le vice du terrain, ou par l'effet de la température ou de la mauvaise qualité de la graine, on la déterrera et on la replantera de nouveau, pour la rendre plus tendre. Elle aura aussi plusieurs goûts différents, si, après avoir creusé délicatement, avec une alène, une crotte de chevre, et avoir inséré dedans de la graine de laitue, de cresson alénois, de basilic, de roquette et de raifort, on enveloppe cette crotte dans du fumier, et qu'on l'enfonce dans une petite fosse creusée sur un terrain soigneusement cultivé. En effet, le raifort se portera vers la racine de laitue, et les autres plantes s'élanceront par en haut ainsi que la laitue elle-même, qui les absorbera en conservant le goût de chacune d'elles. D'autres obtiennent le même résultat par le procédé que voici : ils déterrent une laitue, enlèvent les feuilles qui tiennent à ses racines, et, après les avoir piquées à l'endroit par où elles y tiennent avec un seion d'arbre, ils y insèrent les graines que nous venons de nommer, à l'exception de celle du raifort, et les recollent avec du fumier; après quoi ils remettent en terre cette laitue ainsi greffée, et qui croît entourée de toutes ces diverses semences. On a donné à la laitue le nom de *lactuca*, parce qu'elle contient une grande quantité de lait. Il est constant qu'il faut semer dans ce mois-ci, comme en tout autre temps, le cresson alénois, n'importe en quel lieu ni sons

melius in Aquilonem vel Favonium vineta dirigimus. Sed locus qui pastinandus est, prius impedimentis et omnibus (elisis) liberetur arboribus, ne post calculat assiduo terra efflissa solidetur. Si campus est, duobus semis pedibus pastinetur; si divus, tribus; collis præruptus quatuor, ne citius terra decurrat; vallis vero duobus pedibus. Sed ager uliginosus, qui humores altius lassus eructat, sicut Ravenatis soli, non amplius quam unum pedem semis effodiatur. Illud experimentis assiduis comprehendit, vites melius provenire, si vel statim fossie terantur, vel non longe ante, pangatur, cum tumor pastini nondum reperta soliditate subsedit. Ille quoque in faciendis sulcis et scrobibus ap-probavi, maxime ubi mediocritas est terra.

XIV. Mense Januari lactuca serenda est, vel Decem-bri, ut planta ejus Februario transferatur. Itemque Februa-rio seritur, ut possit Aprilis mense transferri. Sed certum est eam toto anno bene serî, si locus sit felix, sterco-ratus, irriguus. Antequam pangantur, radices ejus ressecen-sus aqualiter, et liquido fimo liantur : (vel) que jam pacta sunt, nudatæ letanien accipiant. Amant solum subactum,

pingue, humidum, stercoratum. Inter has herba manu excellenda est, non sarculo. Lator fit, si rara ponatur, vel cum producere incipiet caulem, eo leviter inciso gleba prematur aut testa. Caulidæ heri putantur, si fluminis arena vel lotoris frequenter spargatur in medias, et collec-tis ipsæ foliis alligantur. Si vitio loci vel temporis vel semi-nis cito lactuca durescit, planta ejus avulsa et denovo posita teneritudinem consequetur. Item multis seminibus condita nascetur, si caprini stercoreis baccam subula sub-tiliter excavaveris, et in ea semen lactucæ, nasturtii, ocini, erucæ, radices immiseris, et tunc involutam fimo baccam terra optime culta, brevi scrobe demeriseris. Rapa-nus nascitur in radicem. Cætera semina in summo, lac-tuca patitur emergente, prosiliunt, singulorum sapore ser-vato. Alii hoc ita asseruntur : Avulsæ lactucæ folia car-punt, quæ radicibus juncta sunt, et in eisdem gradibus sarculo punctis, præter rapanum, semina supradicta deponunt, ac fimo adiungunt. Sic obruta item lactuca prædictorum seminum caulibus amictur. Lactuca dicta est, quod abundantia lactis exuberet. Hoc mense nastur-

quel climat. Il ne veut point de farnier ; et quoiqu'il aime l'eau, il s'en passe aisément. On dit qu'en le semant avec la laitue, il vient à merveille. Ne tardez pas à semer la roquette à présent, ainsi que dans tel mois et en tel lieu qu'il vous plaira. On peut aussi semer les choux dans ce mois-ci, comme pendant toute l'année, quoiqu'il sera mieux de les semer dans les autres mois que nous leur avons assignés dans le courant de cet ouvrage. On sème aussi très-bien l'ail et l'oignon de Cypre ce mois-ci ; mais l'ail profite mieux dans une terre blanche que partout ailleurs.

XV. On sème très-bien les cornes au mois de janvier, de février et de mars dans les pays froids, et dans les pays chauds, aux mois d'octobre et de novembre, en les mettant en terre dans une pépinière quand elles sont mûres. J'ai personnellement éprouvé que des arbres venus naturellement de leurs propres fruits avaient souvent très-bien réussi, et que non-seulement ils croissent heureusement, mais qu'ils rapportent beaucoup. Cependant on peut à son gré en obtenir du plant, pourvu qu'on le mette en terre dans les pays chauds au mois de novembre, dans les pays tempérés aux mois de janvier ou de février, et dans les pays froids vers la fin du mois du mars. Ces sortes de fruits aiment les lieux humides, montagneux, et qui tiennent plus du froid que du chaud. Ils veulent aussi un terrain qui soit très-gras, qualité dont on aura un indice certain, lorsqu'il en viendra une grande quantité par tout le terrain. Il faut transférer les cormiers en pied quand ils sont devenus forts. Ils veulent être plantés dans une fosse profonde, et séparer l'un de l'autre par de larges intervalles, afin que l'agitation continuelle du vent (qui leur est très-utile) les aide à croître. S'ils sont tourmentés par

certaines vermineuses malfaisantes, ordinairement rous et poilus, qui s'insinuent dans l'intérieur de leur moelle, on arrache de l'arbre quelques-uns de ces animaux, sans l'endommager ; et on les brûle dans son voisinage. C'est, dit-on, le moyen de les chasser ou de les faire périr. Lorsque cet arbre commence à rapporter moins de fruit, on insère dans ses racines un coin de bois de pin, ou bien l'on pratique au pied une fosse, que l'on remplit ensuite d'un amas de cendre. On greffe les cormiers au mois d'avril sur eux-mêmes, sur coignassier et sur épine blanche sauvage, et on les greffe tant sur le tronc qu'entre l'écorce. Voici la manière de conserver les cornes. On les cueille dans le temps qu'elles sont encore dures, et on les serre ; lorsqu'ensuite elles commencent à mûrir, on en remplit jusqu'aux bords de petites creches de terre que l'on recouvre de gypse, et que l'on enterre, la cucule renversée par en bas, dans une fosse de deux pieds, creusée dans un endroit sec et exposé au soleil ; après quoi on les recouvre avec de la terre que l'on foule aux pieds. On les coupe aussi par quartiers, et on les fait sécher au soleil, à l'effet de les conserver dans de petits vaisseaux, pour l'hiver. Lorsqu'on veut ensuite en faire usage, on les met tremper dans de l'eau bouillante, et elles reprennent toute leur saveur agréable. Quelques personnes les cueillent vertes avec leurs queues, et les suspendent dans des lieux ombragés et secs. On dit aussi que l'on fait du vin ainsi que du vinaigre avec des cornes mûres, de même qu'avec des poires. D'autres disent que l'on peut conserver longtemps des cornes dans du vin cuit jusqu'à diminution de moitié. L'amande se sème aux mois de janvier et de février, et dans les pays chauds, aux mois d'octobre et de novembre, tant en nature qu'en rejetons que l'on arrache de la racine d'un grand amandier. Mais la meilleure

fium constat et omni tempore esse ponendum, loco quali placebit, et cælo : finum non desiderat • humorem quavis dilgat, tamen deesse non curat. Si cum lactuca seratur, nasci fertur egregie. Et nunc et mensibus quibus volueris et locis, crucum serere nil moreris. Hoc etiam mense caules et toto anno serri possunt, sed melius aliis quibus adscriptum est. Hoc etiam mense alium et ulicum bene seritur : sed alio alio terra proficit.

XV. Mense Ianuario, Februario et Martio locis frigidis, calidis vero Octobri et Novembri sorba seruntur egregie, ita ut matura in seminario ipsa poma pangantur. Ego expertus sum nullas arbores ex pomis sponte progenitas et in crescendo et in ferendo extitisse felices. Plaudas etiam si quis ponere voluerit, habebit arbitrium, dummodo calidis locis mense Novembri, temperatis Ianuario vel Februario, frigidis Martio melius disponat. Amal loca humida, montana et frigidis proxima, et solum pingissimum : ejus indicium certissimum facit, si heptans ulicumque nascatur. Planta est transferenda robustior ; sero bene desiderat altiorum, et spatia largiora, ut, quod illi maxime prodest, a ventis frequentibus agitata grandescat

Si vernis patitur infestis, qui in ea rufa ac pilosi solent medulla interna sectari, aliquos ex hirsuta arboris inguria detractos, vicino cremens incendio. Creduntur hoc genere vel ligare vel perire. Si minus, ferro cooperit, tunc cunctis ejus radicibus inseratur, vel circa partem ultimam fossa facta cumulo ingesti cineris adaequetur. Mense Aprilis sorba inseruntur in se, in exdomo, in spina alba, vel in tunco, vel cortice. Sorba servantur hoc genere : Lecta duriora, ac posita, ubi mitescere ceperint, tubilibus usque ad plenum clauduntur in cecolis, gypso desuper tectis, et lapideana serobe loco siccato sub sole inaguntur ore perverso, et desuper spissus terra calcatur. Rem secta per partes sicantur in sole, et servantur in vasculis in libernum. Cum voluerimus ubi, aqua fervida macerata revirescent sapore jurando. Aliqui cum pediculis suis viridia lecta suspendunt locis opacis et siccis. Item ex sorbis maturis sicut ex pitis vana fieri traditur et acetum. Alii sorba in sapa assunt dum posse servari. Amygdalus seritur Ianuario et Februario, item locis calidis Octobri et Novembri, semine et plantis, quæ de majoris radice tolluntur. Sed in hoc genere arboris nihil utilius est quam

méthode, à l'égard de cette espèce d'arbre, est d'en faire des pépinières. On fouillera donc une superficie quelconque de terrain à la profondeur d'un pied et demi, et on y enterrera des amandes, en ne les couvrant pas de plus de quatre doigts de terre; de façon qu'elles soient fichées en terre par la pointe, et séparées de deux pieds l'une de l'autre. Les amandiers aiment un terrain dur, sec et plein de gravier, ainsi qu'un climat très-chaud, parce qu'ils ont coutume de fleurir de bonne heure. Il faut les disposer de façon qu'ils soient exposés au midi. Lorsqu'ils auront pris quelque croissance dans la pépinière, on y laissera le nombre de pieds suffisants pour la remplir, et on transplantera les autres au mois de février. Mais on choisira, pour les mettre en terre, des amandes nouvelles et qui soient grosses; et avant de les y mettre, on les fera tremper la veille dans de l'hydromel qui ne soit pas trop miellé, de peur que l'acidité du miel ne fasse mourir le germe. D'autres commencent par les faire macérer dans du fumier liquide pendant trois jours; après quoi ils les laissent pendant un jour et une nuit dans de l'hydromel, qui n'ait cependant qu'un soupçon de douceur. Lorsque l'on aura arrangé des amandes dans une pépinière, s'il survient de la sécheresse, on les arrosera trois fois par mois, et on les débarrassera souvent des herbes qui croîtront autour d'elles, en les bêchant. La terre de la pépinière doit être mêlée de fumier. Il suffira de laisser vingt ou vingt-cinq pieds d'intervalle entre ces arbres. Il faut les tailler au mois de novembre, et en retrancher les branches superflues, sèches et trop drues. Il faut les mettre à l'abri des insultes des bestiaux, parce que, en les rongant, ils rendent leurs fruits amers. Il ne faut jamais les bêcher quand ils sont en fleur, autrement la fleur tomberait.

Ils rapportent davantage quand ils sont vieux. S'ils ne sont pas fertiles, on fichera dans leur racine, après l'avoir percée avec une tarière, un coin de bois gommeux de pin, ou bien on y insérera un caillou, de façon que l'écorce le recouvre par la suite. Martialis dit que voici la manière de les préserver dans les pays froids des gelées blanches qui y sont à craindre. On découvre leurs racines avant qu'ils soient en fleur, et on accumule autour de ces racines de très-petites pierres blanches mêlées de sable, que l'on couvre d'abord de terre, et que l'on retire par la suite, lorsque le temps où ils doivent germer paraît approcher. Il prétend aussi que l'amandier donnera des amandes tendres, si on déchausse ses racines avant qu'il soit en fleur, et qu'on les arrose d'eau chaude pendant quelques jours. D'amères que sont les amandes, on les rend douces, soit en bêchant le pied de l'amandier à trois doigts de distance de sa racine, et en pratiquant sur le tronc une ouverture à travers laquelle filtrera l'humour qui lui fait tort; soit en le perçant par le milieu avec une tarière, en fichant dans ce trou un coin de bois enduit de miel; soit en répandant autour de ses racines de la fiente de pore. Les amandes avertissent du moment où elles sont mûres et bonnes à être cueillies; c'est celui où elles quittent leur écorce. Elles se conservent longtemps, sans aucun soin de la part de l'homme. Si leur peau s'enlève difficilement, elle se relâchera bientôt, pour peu qu'on les ensevelisse dans de la paille. De même si, après les avoir dépouillées de leur peau, on les lave dans de l'eau de mer ou dans de l'eau salée, elles blanchissent et se conservent plus longtemps. On greffe les amandiers au mois de décembre ou au mois de janvier, vers les ides, et même au mois de février dans les pays froids, pourvu cependant que l'on ait eu soin de serrer d'avance

seminarium facere. Foliumus ergo altam pede uno semis aream, in qua obruemus amygdala, non amplius quatuor digitis, ita ut caecumina figamus in terra spatio inter se binorum pedum separata. Amat agrum durum, siccum, calciosum, calum calidissimum, quia mature florere consueverunt. Ita statuenda sunt arbores, ut ad meridiem spectent. Cum in seminario adoleverint, relicti ibi quae spatio sufficiant plantis, alias transferemus mense Februario. Sed ipsa amygdala ad ponendum et nova legamus et grandia, quae antequam ponamus, pridie malsa aqua, ita ut ne iminis, maceremus, ne germen extinguat ex multo melle mordacitas. Alii prius fimo liquido per triduum nuceas eas macerant deinde die et nocte esse patiuntur in malsa, sed quae suspicionem tantum possit habere dulcedinis. Cum in seminario amygdala dispositus, si scititas intercesserit, ter in mense rigemus, et herbis nascentibus circumfodiendo saepe purgemus. Terra seminario letamen habere debet aduistum. Spata inter arbores viginti aut vintiquinque pedum dedisse sufficiat. Putanda sunt Novembri mense, ut superflua et arida et densa tollamus. Servanda sunt a pecore; quia, si rodantur, amarescunt.

Circumfodi non debent quoties florent, quia inde flos ejus excutitur. In velustate plus alert: Si ferax non est, fedae cuneum terebrata radice mergamus, vel silicem epi inseamus, ut libro tegente claudatur. Locis frigidis, ubi natus est de pruina, Martialis dicit hoc remedio subveniri: Antequam florent, radices nudantur, et albi lapides minutissimi misti arenis congeruntur, et ubi jam tutum videbitur ut debeant germinare, effossi iterum lapides submoventur. Teneras nuceas amygdalas creabit (ut dicit) si ante florem radicibus ablaqueatis per dies aliquot calida aqua ingeratur. Ex amaris dulces fiunt, si circumfosso stipite tribus digitis a radice fiat caverna, per quam noxium desudet humorem, vel medius truncus terebretur, et cuneus ligni melle oblitus imprimatur; vel [si] circa radices suillum stercus affundas. Amygdala ad legendum maturitatem fatentur, cum fuerint spoliata corticibus. Haec sine cura hominis servantur in longum. Si difficulter cotium dimittent, paleis obruta continuo relaxabunt. Item decorata si aqua marina lavemus aut salsa, et candida fiunt, et plurimum durant. Mense Decembri et Januario circa Idus amygdalas inseritur: locis vero frigidis et Februa-



les selons que l'on emploiera avant qu'ils germent. Les meilleurs seions sont ceux que l'on prend sur le sommet de l'arbre. On les greffe non-seulement sous l'écorce, mais encore dans le tronc, tant sur eux-mêmes que sur pècher. Les Grecs assurent qu'il viendra des amandes sur lesquelles il y aura des caractères gravés, si l'on prend une amande saine, et qu'après l'avoir dépouillée de sa peau pour écrire dessus ce que l'on voudra, on la met en terre enveloppée de boue et de fiente de porc. On sèmera les noix à la fin de janvier ou de février. Le noyer aime les lieux montagneux, humides et froids, et communément ceux où les pierres abondent. On peut cependant en élever aussi dans les pays tempérés, avec le secours de l'eau. Il faut semer la noix en nature de la même manière que l'on sème les amandes, et dans les mêmes mois. Mais quand on la sème au mois de novembre, on la fait sécher quelque temps au soleil, afin d'en faire exhaler l'humidité, qui est un vrai poison. Pour celles que l'on sèmera au mois de janvier ou de février, il suffira de les avoir fait tremper la veille dans l'eau. On les mettra en terre transversalement, de façon que leur flanc, c'est-à-dire, la carène formée par leur coquille, soit enclenchée en terre, et l'on dirigera leur pointe du côté du nord. Il faut aussi mettre dessous une pierre ou une tuile, afin qu'elles ne s'en tiennent pas à produire une seule racine, mais que celle qui germera la première, étant repoussée par la résistance qu'elle trouvera, se divise en plusieurs autres. Le noyer devient plus beau quand on le transpose souvent. Il faut le transplanter dans les pays froids à l'âge de deux ans, et dans les pays chauds à l'âge de trois. Quand on plante cet arbre en pied, il ne faut pas en couper les racines (comme on a coutume de le pratiquer à l'égard des autres arbres),

mais il faut les tremper dans de la fiente de bœuf. On fera encore mieux de répandre de la cendre dans les fosses où on le déposera, de peur que la chaleur du fumier ne le brûle; d'autant que la cendre attendrit son écorce, et qu'elle lui fait rapporter une plus grande quantité de fruits. Cet arbre se plaît dans de grandes fosses, en égard à sa grandeur; et il demande à être séparé de tout autre arbre par de larges intervalles, parce que l'eau qui dégoutte de ses feuilles nuit aux arbres qui l'avoisinent, fussent-ils de son espèce. Il faut quelquefois bêcher la terre autour de son tronc, de peur qu'il ne se cave en vieillissant; et s'il vient à se pourrir, il faut creuser une longue rigole depuis le haut du tronc jusqu'en bas, moyennant quoi le soleil et le vent feront durcir les parties qui tendaient à la pourriture. Quand un noyer est dur ou plein de nœuds, il faut couper son écorce autour du tronc, pour détourner l'humour vicieuse qui cause cet accident. D'autres coupent l'extrémité de ses racines; d'autres percent sa racine avec une tarière, et enfonce dans le trou qu'ils y ont fait un morceau de buis, ou un clou, soit de cuivre, soit de fer. Si l'on veut avoir des noyers de Tarente, il ne faut mettre en terre dans la pépinière que la pulpe seule de la noix, après l'avoir enveloppée de laine à cause des fourmis. Si l'on veut qu'un arbre qui porte déjà des noix se change en cette espèce de noyer, on l'arrose trois fois par mois pendant une année entière avec de l'eau de lessive. Quand la noix quitte son brou, c'est une preuve qu'elle est mûre, et bonne à être semée. On conserve les noix, soit en les ensevelissant dans de la paille, ou dans du sable, ou dans des feuilles de noyer sèches; soit en les renfermant dans une caisse de bois de noyer; soit enfin en les mêlant avec des oignons, auxquels en revanche elles font perdre leur âcreté. Martialis

rio : si tamen surculos colligas et condas antequam germinant. Utiles sunt, qui de summitate sumuntur. Inseruntur et sub cortice et in trunco. Inseruntur in se et in persico. Graeci asserunt nasci amygdala scripta, si aperta testa nucleum sanum tollas, et in eo quodlibet scribas, et iterum clausum luto et porcino stercore involutum reponas. [Tit. XVI.] Nucem [juglandem] seremus extremo Ianuario vel Februario. Amat loca montana, humida et frigida, plerumque lapidosa. Palest tamen et locis temperatis iuvante humore nutriti. Servenda est nubibus suis eo more, quo (et) amygdala seruntur, et iisdem mensilibus. Sed quas Novembri mense disponis, aliquatenus in sole siccabis, ut exsiccetur noxium virus humoris. Quas vero mense Ianuario vel Februario posueris, aqua simpliciter pridie macerabis. Ponemus autem transversas, ut latus id est carina ipsa fiat in terra. Caudem ipsam, cum ponimus nucem, in aquilonis partem dirigemus. Lapis sub vel testa ponenda est, ut radicem non simpliciter, sed repressura respingat. Lactior fiet, si sarpis transferatur. In frigidis locis bima in calidis trima transferri debet. Radices plantarum, sicut in aliis arboribus solemus, in hoc

genere rescare non debet. Fimo bubulo ima planta tingenda est. Sed melius cinis spargetur in serobibus, ne calore stercoris aduratur; nam cinis creditur vel corticis tenebrositatem procreare, vel finitum densitatem [afferre]. Altis serobibus delectatur pro arboris magnitudine, et desiderat intervalla maiora, quia stillidius foliorum suorum proximis vel sui generis nocet. Arborebus. Debet aliquando circumfodi, ne cava fiat vitio senectutis: [quae si vitietur,] [canalis longius a summo trunco ad unum debet extendi:] sic beneficio solis et venti durebit, quae in putredinem transibant. Si dum nux erit vel nodosa, cortex circumcidendus erit, ut vitium mali deducat humeris. Alii radicem summa praecidunt: alii terbatate radii palmi de luxu imprimunt, vel cupinum clavum vel ferreum. Si Tarentinam facere volueris, solum natis caudem lina propter fornicas obvolvam in seminario debetis obducere. Si Tarentum jam in hoc genus velis mutare, livore per annum continuum ter rigabis in mense. Cortex in mace dimissus maturitatis indicium est, qualis debet et poni. Noces servantur vel paleis obductae vel arena vel foliis suis aridis, vel arena ex ligno suo facta intertusa,

assure, et prétend l'avoir éprouvé par lui-même, que si l'on plonge dans du miel des noix vertes, sans autre apprêt que celui de les débarrasser de leurs coquilles, elles sont encore vertes au bout d'un an, et que ce miel devient lui-même si médicinal, que, pris en potion, il peut servir de remède contre les maladies qui attaquent les artères et la gorge. On greffe le noyer (suivant presque tous les auteurs) au mois de février sur l'arbousier; mais, suivant d'autres, il est mieux de le greffer sur le prunier ou sur lui-même, et d'insérer la greffe dans le tronc. C'est dans ce mois qu'on greffe le jujubier sur le coignassier; c'est aussi le moment de mettre en terre les noyaux de pêches dans les pays tempérés. Quant à l'arbre qui produit ce fruit, on le greffe sur lui-même, sur l'amandier et sur le prunier; au lieu qu'on ne greffe l'abricotier, ainsi que le pêcher, qui donne la pêche précoce, que sur le prunier seul. C'est encore le temps de greffer le prunier avant qu'il jette sa gomme. On le greffe sur lui-même, ou sur le pêcher. C'est aussi l'époque de greffer le cerisier sauvage.

XVI. C'est dans ce mois, comme le dit Columelle, que l'on marque d'une empreinte les agneaux venus à terme, et en général les produits tant du grand que du petit bétail. C'est aussi le temps de faire le lard, de saler le hrisson, de confire les raves, et de faire les jambons.

XVII. On fait dans ce mois de l'huile avec des baies de myrte, de la manière suivante: on met une *uncia* de feuilles de myrte sur une livre d'huile, avec une *hemina* de vieux vin astringent sur dix *uncia* des mêmes feuilles, et on les fait bouillir avec l'huile. Si on les asperge de vin, c'est pour éviter qu'elles ne soient frites avant d'avoir bouilli.

XVIII. On fait encore du vin de myrte avec les mêmes baies de la manière suivante. On met sur dix *sextarii* de vin vieux, mesure de ville, trois *sextarii* de graine de myrte concassée, même mesure, et on laisse le tout infuser pendant dix-neuf jours. Ensuite on passe cette graine en l'exprimant, et l'on met dans le vin un demi-serupule de safran, avec un serupule de feuille indienne; enfin on tempère cette mixture avec dix livres du meilleur miel.

XIX. On fait aussi de l'huile des baies de laurier. En voici la recette. On fait bouillir dans de l'eau chaude une grande quantité de baies de laurier, parvenues au dernier degré de grosseur et de maturité; et quand elles ont bouilli longtemps, on recueille légèrement avec une plume l'huile qui s'en exprime et qui surnage, et on la transvase ensuite.

XX. C'est aussi le temps de faire de l'huile de lentisque. Or, voici comme on s'y prend. On ramasse le plus qu'on peut de graine de lentisque mûre, et on la laisse en tas pendant un jour et une nuit. Ensuite on pose sur plusieurs petits vases des corbeilles remplies de cette graine, et, après l'avoir arrosée avec de l'eau chaude, on la foule pour l'exprimer; après quoi on ramasse l'huile de lentisque qui surnage sur l'eau qui coule de ces corbeilles, ainsi que l'on fait pour l'huile de laurier. Mais on se souviendra d'arroser cette graine avec de l'eau chaude, pour empêcher l'huile de se figer.

XXI. Les poules reprennent leur fécondité ce mois, après s'être reposées pendant le solstice; et l'on commence à leur faire couver des œufs pour avoir des poussins à élever.

XXII. C'est aussi dans ce mois qu'il faut couper le bois de construction pendant que la lune

vel crepis miste, quibus hanc vicissitudinem reddunt, ut eis acredinem tollant. Martialis [asserit, et] expertum se ait, virides tantum fibras putaminibus suis melle demergi, et post annum virides esse, et ipsam mel ita medicabile fieri, ut ex eo facta potio arterias curet et fanges. Inserunt, ut plerique [asserunt], in mense Februario in arbuto: sed melius in trunco, ut aliqui, et in pruno vel in se. Hoc mense tuberosi inseruntur cydoneo. Nunc locis temperatis Persicorum ossa ponuntur. Et inserunt eadem Persicus in se, in amygdalo, in pruno: sed primo Armenia inserunt et praeocqua. Nunc etiam prunus inserenda est antequam gummetur, in se et [in] persico. Et cerasus opportune inseretur agrestis.

XVI. Hoc mense (sicut Columella dicit) maturi agni et animalia omnia minora atque majora caractere signentur. Hoc tempore lardi, echini salsi, raporum conficiendorum et pernarum justa confectio est.

XVII. Hoc mense ex bacis myrti oleum conficies hoc modo: Unciam foliorum per olei libram unam mittes, et per uncias x vini veteris stypticis heminam, et cum oleo bullire facies. Idcirco autem vinum respargentia folia, ne arguantur antequam decoquantur.

XVIII. Item eisdem bacis vinum myrti sic facies: In vini veteris sextariis urbis x mittis grana myrti confecta sextariis urbis iii, quae sint decem et novem diebus infusa. Postea expressis myrti granis colabis, et in eo vino medium croci serupulum et folii myrti serupulum mittis, et ex mellosi optimi decem libris omnia temperabis.

XX. Item [ex] lauri bacis oleum conficietur hoc modo: Lauri baccas quoad plurimas et maturitate turgentes in aqua calida bullire facies: et ubi diu ferverint, olei, quod ex se dimiserint, supernatantis undam penitus leviter cogentibus in vasa transfundes.

XX. Lentiscini etiam olei matura confectio est, quae fit taliter: Grana matura lentiscis quamplurima colliges, et una die ac nocte supra se accervata esse patieris. Deinde sportam granis eisdem plenam cuicunque vasculo superpones et calida adjecta calcabis, et exprimes. Tunc ex eo humore, qui defluxerit, supernatans oleum lentiscinum sicut laurinum colligetur. Memento autem (in rigore positi astringi) aquam calidam saepe suffundere.

XXI. Gallinarum partus fecunditatem repetit hoc mense post brumalem quietem; et incipiunt ad educandos pullos ova supponi.

est dans son déclin , et qu'il faut faire des échasses et des pieux.

XXIII. Ce mois-ci s'accorde avec celui de décembre par rapport à la durée des heures. En voici les mesures rassemblées :

A la première et à la onzième heure , le gnomon donne vingt-neuf pieds d'ombre.

A la seconde et à la dixième , il en donne dix-neuf.

A la troisième et à la neuvième , il en donne quinze.

A la quatrième et à la huitième , il en donne douze.

A la cinquième et à la septième , il en donne dix.

A la sixième , il en donne neuf.

## LIVRE TROISIEME.

### FEVRIER

I. On commencera pendant ce mois à garder les prés dans les pays tempérés , après les avoir engraisés , s'ils sont maigres , avec du fumier qu'on y étendra pendant le croissant de la lune. Il faut le répandre sur la partie la plus élevée du terrain , afin que le sue se distribue aux parties inférieures. Plus le fumier est nouveau , plus l'herbe sera fournie.

II. On donnera ce mois le premier labour aux coteaux gras dans les pays chauds , ou dans tout autre pays , lorsque le temps aura été doux et sec.

III. Il faut semer ce mois-ci toutes les espèces de grains trémois.

XXII. Hoc etiam mense cadenda materies est ad fabricam , cum luna decreverit , et radice vel pali faciendi.

XXIII. Hoc mensis in horarum spatio cum Decembri mense convenit , quarum sic mensura colligitur.

Hora I	et XI	pedes XXIX.
Hora II	et X	pedes XIX.
Hora III	et IX	pedes XV.
Hora IV	et VIII	pedes XII.
Hora V	et VII	pedes X.
Hora VI		pedes IX.

### LIBER TERTIUS.

I. Februatio mense locis temperatis prata incipient custodiri , quæ prius , si macra sunt , sparso letamine saturantur , quod erigendum est luna crescente. Quanto recentius fuerit , tanto plus nutriendis herbas valebit , quod a superiori parte fundatur , ut succus ejus per totum possit elabi.

II. Locis tepidis , aut si clementis tempus et siccum fuerit , colles pingues vel hoc mense proscinde.

III. Hoc mense serendum omne trimestrium genus.

IV. On semera encore ce mois la petite lentille en terrain léger et friable , ou même en terrain gras , pourvu qu'il soit très-sec , parce qu'en terre forte ou humide cette graine s'altère. On la sème très-bien jusqu'au douzième jour de la lune ; et si l'on veut qu'elle leve de bonne heure et qu'elle profite ensuite , il faut la mêler avec du fumier sec , et la laisser quatre ou cinq jours dans cet état avant de la semer. Un modin de graines suffira pour ensemençer un *jugerum*. C'est aussi le temps de semer la gesse dans les terrains que je viens de dire , et de la façon que j'ai prescrite.

V. On semera le chanvre à la fin de ce mois dans une terre grasse , fumée et arrosée , ou dans une campagne plate , humide , et labourée profondément. On met six grains sur un pied carré de terrain.

VI. Il faut donner à présent le second labour aux champs que l'on doit ensemençer en luzerne (herbe dont nous examinerons la nature lorsqu'il sera question de la semer) , et les herser avec soin , après les avoir épiées. Et quand ils seront labourés à la manière des jardins , on y fera , vers les calendes de mars , des planches auxquelles on donnera dix pieds de largeur et cinquante de longueur , afin qu'il soit facile de les arroser et d'en arracher les mauvaises herbes en se tenant sur les deux côtes. Ensuite on repandra de vieux fumier sur ces planches , et , après cette préparation , on les laissera reposer jusqu'au mois d'avril.

VII. On peut encore semer l'ers dans tout le courant de ce mois. Il ne faut pas le semer au mois de mars , de peur qu'il n'incommode les bestiaux et ne rende les bœufs fous.

IV. Hoc etiam mense lenticulam seres solo tenui et resoluto , vel etiam pingui ; sed siccio maxime : quia luxuria et humore corrumpitur. Usque ad duodecimum lunam bene seminatur , quæ ut cito exeat atque grandescat , prius cum limi ariditate miscenda est : atque ubi ita requieverit quatuor diebus aut quinque , tunc spargatur. Jugerum modii minus semen implet. Hoc etiam mense cicerula sentiri , loco et modo quo ante descripsi.

V. Hoc mense ultimo cannabum seres terra pingui , stercorea , rigua , vel plana atque humida et altius subacta. In uno pede quadrato sex ejusdem seminis grana ponuntur.

VI. Nunc ager qui accepturus est medicum de cuius natura , cum erit serenda , dicemus iterandus est , et pinguis lapidibus , diligenter orandus. Et circa Martias cal. subactio sicut in hortis solo , formanda sunt areæ late pedibus X , longæ pedibus quinquaginta , ita ut eis aqua ministretur , et facile possint ex utraque parte truncari. Tunc injecto antiquo stercore in Aprilis mensem reserventur paratæ.

VII. Hoc mense toto eximium adhuc seri potest ; quia Martio serendum non est , ne pastu suo pecoribus nocuat , et boves reddat insanos.

VIII. Si l'on jette à présent de l'urine gardée au pied des arbres fruitiers et des cepes de vigne, ils rapporteront des fruits remarquables par leur quantité et par leur beauté. Si ce sont des oliviers notamment, il sera bon d'y mêler du marc d'huile sans sel. Mais il faut faire cette opération quand les jours seront encore froids, et avant que la chaleur commence à se faire sentir. On sèmera aussi dans les pays froids, vers les calendes de mars, l'orge de Galatie, qui est un grain blanc et pesant.

IX. C'est dans ce mois que l'on garnit de vignes toutes les sortes de terrains façonnés au *pastinum*, soit qu'on y ait préparé des tranchées, soit qu'on y ait préparé des fosses. Au reste, la vigne est une plante de nature à supporter les climats et les sols de toutes les espèces, pourvu que les différents genres de raisin leur soient adaptés convenablement. On plantera donc dans une campagne plate l'espèce de vignes qui soutient les brouillards et les gelées; sur les coteaux, celle qui supporte la sécheresse et les vents; dans un terrain gras, les vignes grêles et peu fécondes; dans un terrain maigre, les vignes productives et robustes; dans un terrain compacte, les vignes fortes et chargées de feuilles; dans un terrain froid et sujet aux brouillards, celles qui devancent l'hiver par la prompte maturité de leur raisin; ou celles qui, ayant le grain dur, fleurissent sans danger au milieu des brouillards; dans un terrain exposé aux vents, les vignes stables et tenaces; dans un terrain chaud, celles dont le grain sera tendre et humide; dans un terrain sec, celles qui ne peuvent pas supporter la pluie. Et, pour ne pas nous étendre davantage sur cette matière, nous nous contenterons de dire en général qu'il faut toujours choisir les vignes dont les défauts annoncent clairement qu'elles se plaisent dans les lieux opposés à ceux dans lesquels

elles ne pourraient pas subsister. Il n'est pas douteux qu'un climat où l'air est toujours calme et le ciel serein recevra sans danger quelque espèce de vigne que ce puisse être. Il est inutile de les détailler toutes. Mais personne n'ignore qu'il faut réserver pour la table le raisin dont les grappes sont les plus grosses et les plus belles à l'œil, et dont les grains sont durs et seers; comme il faut garder pour faire du vin les vignes les plus fertiles, celles dont les raisins ont la peau tendre et le goût distingué, et principalement celles qui quittent leur fleur de bonne heure. Le changement de terrain influe sur la nature de la plupart des vignes. Il n'y a que les *aminées* qui donnent toujours de très-bon vin, en quelque lieu qu'elles soient plantées; quoiqu'elles supportent cependant plutôt un climat chaud qu'un climat froid, et qu'elles ne puissent passer d'un terrain gras dans un terrain maigre, à moins qu'on ne les aide de fumier. Il y en a de deux espèces, savoir, la grande et la petite. Mais la petite quitte mieux sa fleur que l'autre, et de meilleure heure; ses entre-nœuds sont aussi moins longs, et le grain de son raisin est plus petit. Si on la marie à l'arbre, elle demande une terre grasse; au lieu que si on la cultive plantée par rangées, elle en veut un médiocre. Elle s'inquiète peu des pluies ou des vents, qui font souvent périr la grande pendant qu'elle est en fleur. Le raisin muscat est encore un raisin distingué. Il suffit d'avoir cité ces espèces: un homme intelligent choisira celles qu'il aura éprouvées, et ne les confiera qu'à des terres qui aient quelque analogie avec celles d'où elles auront été tirées; moyennant quoi chacune conservera sa qualité particulière. Mais il vaut mieux transférer ainsi la vigne que les arbres d'un terrain maigre dans un gras, parce qu'on n'en pourrait pas attendre de fruits, si on les transférait d'une terre grasse dans une maigre. Il faut

VIII. Nunc pomis et vitibus velus urina si affundatur, et numero fructum præstat et forma: cui proderit ut amaranthi miscamus insulsam, maxime in oleis: sed hoc frigidioribus diebus antequam fervor incipiat. Etiam nunc ordum galaticum, quod grave et candidum est, seretur locis frigidis circa Martias calendas.

IX. Hoc mense omnia genera pavinati soli, seu sulci seu scrobis vitibus compleantur. Natura autem vitis eorum omne solumque sustentat, si genera convenienter aptentur. Plano igitur loco statues vitem, cujus genus nebula sustinet et pruinas; collibus, quod siccitatem durat et ventos; pingui agro graciles atque infecundas; macro teraces et solidas; denso validas atque frondosas; frigido et nebuloso, quæ hiemem celerit maturitate præveniunt, aut quæ duris amicis inter caligines securius florent; ventoso stables et tenaces; calido grani tenerioris et humidi; sicco eas, quæ pluvias ferre non possunt: et ne multa dicamus, eligenda sunt genera, quæ professione vitiorum suorum contraria loca diligunt his, in quibus durare non poterunt. Placida sane regio et serena luto genus omne suscipit.

Vitium genera numerare non attinet. Sed notum est, majores uvas pulchre speciei, grani callosi et siccoris, ad mensum; feracissimas vero et cutis tenerioris, et sapore nobiles, et maxime quæ citius deflorescant, vindemiis esse servandas. Loca naturam plerisque vitibus mutant. Solæ Aminæ ubiqueque sint, vinum pulcherrimum reddunt. Calidum statum potius quam frigidum sustinebant. De pingui ad macrum transire non possunt, nisi stercois adjuverit. Harum duo genera sunt, major et minor. Sed minor melius deflorescit et citius, internodiis minoribus et grano breviori. Si arbori applicetur, pinguem terram; si colatur in ordinem, mediocrem desiderat. Imbres continent et ventos: nam major sæpe vitatur in flore. Sunt et Apianæ præcipuæ. Satis est genera ista divisæ: industrius vir probata deligat, et terris talibus mandet, quæ imitari eas possint unde sumuntur: sic merita sua quæque servabit. Sed vitem vel arborem melius erit de exili ad pinguem transferre. Nam si a pingui terra ad solum exile transierint, utiles esse non possunt. Eligenda sunt sarmata, quæ pangimus, de vite media, neque de sum-

choisir les sarments que l'on doit planter dans le milieu d'un cep, et ne les prendre ni sur l'une ni sur l'autre de ses extrémités, parce qu'ils ne dégèreront pas aisément quand ils ont été pris dans cette place pour être transplantés. Ces sarments doivent sortir du bois vieux à une longueur de cinq à six boutons ; mais il faut les prendre sur une vigne féconde. Et qu'on ne s'imagine pas que des bras de vigne soient féconds pour avoir porté une ou deux grappes chacun, puisqu'il est nécessaire, pour qu'ils soient réputés l'être, qu'ils soient courbes sous le poids des grappes. En effet, il peut arriver qu'un cep de vigne fécond ait des bras qui soient plus féconds les uns que les autres. Ce sera encore une marque de fécondité lorsque la vigne portera du fruit sur quelque partie de son bois dur, de même que lorsque les branches qui seront venues sur son extrémité inférieure en donneront beaucoup. C'est de quoi il faudra prendre note pendant la vendange, en mettant des marques aux ceps qui seront dans ce cas, pour ne pas les confondre. Il faut choisir, pour la planter, une jeune branche sur laquelle il ne reste point de bois dur ni de vieux sarment ; autrement il lui arriverait souvent de se gâter quand ce bois viendrait à pourrir. On négligera les extrémités des fouets, ainsi que les rejetons qui n'auront point donné de preuves de fertilité, quoique nés dans un bon endroit du cep. Quand même un pampre, né sur bois dur, aurait porté quelques fruits, il ne faudra pas en conclure qu'il en rapportera beaucoup ; parce que, s'il a pu être fécondé par sa mère dans la place qu'il occupait sur elle, il se trouvera affecté, dès qu'il sera transféré, du vice de stérilité qu'il tient du sort de sa naissance. Il ne faut pas tordre ni tourmenter d'aucune manière la tête du sarment que l'on met en terre, dans la crainte que si sa partie la plus féconde se trouve absolument enterrée,

il n'y ait plus hors de terre que ce qui se trouvera le plus voisin de sa partie stérile ; ajoutez qu'il ne serait pas possible de le tordre sans le tourmenter ; tandis que la partie dont on attend des racines ne doit souffrir aucun genre de dommage contre lequel elle soit obligée de lutter avant de pouvoir pendre en terre. On plantera la vigne par un temps chaud et dans un jour calme. Il faut prendre garde que les sarments ne soient brûlés par le soleil ou par le vent quand on les plantera, et par conséquent les planter aussitôt qu'on les aura tirés du cep ; ou les conserver jusqu'à ce qu'on les plante, en les enfouissant sous terre. C'est à commencer de ce mois-ci, jusqu'à la fin du printemps, qu'il faudra planter la vigne dans les contrées froides et sujettes aux brouillards, ainsi que dans les campagnes grasses et dans les provinces humides. On donnera un *ca-bitus* de longueur au sarment que l'on mettra en terre. Quand la terre sera grasse par sa nature, on laissera de plus grands intervalles entre les ceps. Quand elle sera maigre, on en laissera de moindres. C'est pour cela qu'en distribuant des ceps sur toute la superficie d'un terrain façonné au *pastinum*, il y a des personnes qui laissent trois pieds d'intervalle en tout sens entre chacun de ces ceps. Or, en se réglant sur cette distribution, il y aura trois mille six cent sarments de plantés dans une planche d'un *jugerum* ; au lieu que si l'on ne veut laisser que deux pieds et demi d'intervalle entre chaque cep, il y en aura cinq mille cent quatre-vingt-quatre. Mais voici la manière dont on s'y prendra pour les planter en ordre. On fera sur une ficelle des marques blanches, ou de quelque autre couleur que ce soit, en se réglant sur les intervalles que l'on voudra garder ; ensuite, après avoir étendu cette ficelle à travers la planche, on fichera en terre des jalons de bois ou des roseaux à toutes les places où il faudra

ma neque de infima, quinque vel sex gemmarum spatia a veteri procedentia, quia non facile degenerant, quæ de locis talibus transeuntur. Sumuntur autem de vite fecunda. Neque putamus brachia esse fertilia, quæ uvæ singulas aut binas producant, sed quæ multa ubertate curvantur. Nam potest ferax vitis feracioris in se habere materias. Erit et hoc signum fertilitatis, si de duro aliquo loco fructum citabit, si forte impleverit ramulos ex sua parte surgentes. Sed hoc signis postis per vindemias est notandum. Ad ponendum novellus palmas debet eligi, dum in se nihil habens et veteris sarmenti, quia hoc putrescente sæpe corrumpitur. Summa flagella repudiemus ac surculos, qui licet bono loco nati sint, tamen feracitatis beneficio carent. Pampinamus qui de duro nascitur, etiam si attulerit fructus, pro fugiendos non est ponendus : in suo enim loco fecundatur a matre, translatus vero tenet sterilitatis vitium, quod nascendi conditione suscepit. Caput sarmenti cum deponitur, torquendum non est, nec aliquo modo vexandum, ne demersa penitus fecundiora parte, quod sterili proximum est, supra terram relinqua-

tur : deinde quoniam ipsa tortura vexatio est : et pars ea de qua radix futura præsumitur, injuriæ nulli subijcenda est, cum qua contendere cogatur ante quam teneat. Ponenda sunt vitæ placidis diebus ac tepidis, curandumque ne sarmenta solè urantur aut vento, sed vel statim ponantur, vel obruta reserventur. Hoc mense ac deinceps toto vere vinea ponenda est regionibus frigidis, pluviosis, pinguibus campis, et humidis provinciis. Sit autem mensura sarmenti cubitus unus. Ubi pinguis est natura terrarum, majora inter vitæ spatia relinquimus ; ubi exilis, angusta. Nonnulli itaque in iis vitibus, quas toto solo pastinato disponunt, ternos pedes inter singulas vitæ quinquagesis dimittunt. Sed hoc genere divisionis in jegerat tabula pangendum tria millia vinea sarmenta. Quod si duos semis pedes inter vitæ relinqui placeant, in eadem tabula ponentur vitæ quatuor millia quingente septuaginta octo. Sed ad ponendum utemur hoc ordine : Lineam, servatis iis spatibus, quæ placeant custodire, candidis signis vel quibuscumque notabimus : tunc tensa per tabulam lineam in eis locis surculos vel calamos figimus, ubi vitæ unaquaque

planter un cep, de façon que la superficie de la planche soit entièrement couverte d'un nombre de jalons correspondant au nombre de cepes qui devront y être plantés, et que celui qui doit les planter ne puisse pas se tromper, lorsqu'il n'aura qu'à mettre en terre les sarments déposés auprès de ces jalons. Observez de plus qu'il ne faut pas que tout un terrain façonné au *pastinum* soit rempli d'une seule espèce de vigne, de peur que, s'il survenait une année qui fût contraire à l'espèce que l'on aurait choisie, toute l'espérance de la vendange ne se trouvât détruite. C'est pourquoi on plantera des sarments de quatre ou cinq sortes de vignes de bonne qualité, et il sera très-utile d'en réunir les espèces différentes dans des planches particulières, qui seront séparées les unes des autres par des sentiers; à moins que l'on ne soit rebuté par la difficulté de cette distribution. Si l'on a d'anciens vignobles cependant, il est aisé de planter dans des planches séparées des rejetons pris sur toutes les espèces qu'ils contiennent, et de parvenir par conséquent à la forme de culture que nous prescrivons; forme qui est belle et avantageuse, puisqu'elle procure à toutes les espèces de vignes, qui ont chacune leurs époques particulières de floraison et de maturité, l'avantage de fleurir et de mûrir dans le temps qui leur est propre. En effet, on s'exposerait à un dommage réel, si l'on était obligé de cueillir le fruit mûr en même temps que le vert, parce qu'ils se trouveraient réunis sur une même planche; puisqu'on ne pourrait pas se régler sur la vendange de telle ou telle espèce de vigne qu'il serait temps de faire, sans courir le danger de donner un goût de verduze à son vin; comme on ne pourrait pas, d'un autre côté, attendre la maturité tardive de telle autre espèce de vigne, sans perdre la vendange de celles qui seraient mûries les premières. Ajoutez à ces avantages que

les vendanges de chaque espèce de vigne se succédant par degrés les unes aux autres, suivant leur différente nature, il faudra moins d'ouvriers, en suivant notre méthode, pour les expédier toutes, et pour les serrer par classes. D'ailleurs chaque sorte de vin conservera mieux le goût qui lui est propre, quand ce goût ne sera pas combattu par le mélange d'un vin différent. Si cette pratique paraît difficile, il faut au moins ne pas planter ensemble d'autres vignes que celles dont le goût, la fleur et la maturité ont quelque analogie ensemble. Mais la méthode que nous venons de donner par rapport à la plantation des vignes est celle que l'on suivra dans les terrains façonnés au *pastinum*, ou dans les tranchées. Quant aux sarments que l'on mettra dans des fosses, il faudra les y mettre aux quatre coins, et, comme le prescrit Columelle, jeter dans la fosse, au moment qu'on les y mettra, du marc de raisin mêlé avec du fumier; et, si le terrain est maigre, de la terre grasse ou de la terre rapportée. Au surplus, lorsqu'on arrangera un pied de vigne ou un mailleton dans une fosse, on les y mettra en travers. Il faut aussi que le terrain soit médiocrement humide, et plutôt sec que bourbeux, et que le plant ait deux boutons hors de terre, afin qu'il prenne plus aisément.

X. Si c'est votre goût d'avoir des vignes marquées aux arbres, il faudra commencer par élever dans une pépinière du plant de bonne qualité, que vous transporterez, lorsqu'il aura pris racine, dans des fosses creusées au pied de chaque arbre. L'appelle pépinière une planche labourée uniformément à la profondeur de deux pieds et demi. On dépose des sarments en terre, à très-peu de distance les uns des autres, dans cette planche, que l'on fait plus ou moins grande, suivant le nombre des cepes ou boutures d'autre plant que l'on veut y mettre; et si cette planche est située

ventura est. Ita spatium totius tabule surculis compleretur ad numerum vitium futurarum: atque si qui pauciores esset projecta circa surculos samenta sine ulla errore deponet. Præterea non est nunc genere vitium omne pastinum conserendum, ne annis iniquis generi spem vindemiæ totius extinguat. Et ideo quatuor aut quinque eximii generis samenta pangemus. Sed maxime expedit genera tabulatum disponi, et decumanis dividi, nisi deterreat operis difficultas. Quod si est vetus vinea, singulorum generum surculis tabulatim poterimus inserere: et facile hoc genus colendi, quod est pulchrum atque utile, consequemur. Ita et maturitatis et floris tempora, quæ in vite diversa sunt, suis temporibus opportunius obtinere poterimus. Nec parvo constabit, si legatur maturitas cum acerbitate, spendiosum unius temporativam vindemiam sequi, permixta cruditate vitiosam, et alterius seras maturitates expectare damnum. Huic commodo adjicitur, quod pro generum diversitate per gradus accedente vindemia, minor operum numerus eam poterit expedit, et generatim condere, ac melius puro sapore, sine luctamine alterius generis

maqueque vina servare. Hoc si difficile videbitur, non alias simul conseras, quam quæ et sapore et flore et maturitate conveniunt. Sed hæc in pastinis vel solis ratio erit: in scrobibus vero per angulos iv sarmenta deponis. Sed (ut asserit Columella) vineam stercore mistam simul sparges, et si exilis solum fuerit, pinguem terram scrobi inferes vel alimide portatam. Cum vero plantam vel malleolum disponimus, modice humido solo, sed potius arido quam luto, duabus gemmis supra terram relictis, samenta ponemus obliqua; sic facilius comprehendunt.

X. Quod si arbutum te habere delectat, plantam generosæ vitis prius in seminario nutrire debbis, ut inde radicata transferatur ad scrobem, cui arbor injuncta est. Seminarium vero dicimus æque fossam tabulam pedum duorum semis altitudine. In hac, quam pro numero ponendarum vitium vel qualiumcumque plantarum protendis aut contrabis, brevissimo spatio distantia inter se samenta depones: si vallis aut humectus est campus, trium generum exceptis munitis, quas habebit inferius. Et ubi convalescunt, hinc post biennium radicata vitæ vel ar-

dans une vallée ou dans une campagne plate qui soit humide, on laisse trois gros boutons à ces sarments, indépendamment des petits dont leur extrémité inférieure sera garnie. Ensuite, quand ils auront pris la forme de petits cepes ou de petits arbres garnis de racines, on les transférera au bout de deux ans, temps auquel ils auront pris une certaine consistance; et lorsqu'on les mettra dans la fosse qui leur sera destinée, on les réduira à un seul jet, en coupant toutes leurs parties galeuses, et en émondant leurs racines, au cas où il s'en trouve d'endommagées. Au surplus, quand on veut marier des vignes aux arbres, on met deux de ces cepes pourvus de racines dans la même fosse; mais, pour empêcher qu'ils ne se touchent par le pied, on les sépare avec des pierres d'environ cinq livres pesant, et on les applique aux côtes opposés de la fosse. Magon assure qu'il ne faut pas remplir la fosse de terre la première année, mais qu'il ne faut la combler que successivement et par intervalle, afin que les racines de la vigne y pénètrent plus profondément. Cependant cette méthode ne peut convenir que dans les contrées sèches; car dans un sol humide le plant pourrirait si la fosse n'était pas aussitôt comblée, et qu'on laissât le temps à l'eau de la noyer. Celui qui veut former un plant d'arbres mariés à des vignes doit choisir parmi les espèces suivantes, si elles abondent dans le canton, savoir, le peuplier, l'orme, et le frêne dans les terrains montagneux et escarpés, ou l'orme ne viendrait pas bien. Columelle prétend qu'il faut aussi élever ces arbres dans des pépinières. Mais comme il n'y a point de province qui n'en produise d'une ou d'autre de ces espèces, sans culture, il me semble qu'il vaut mieux mettre en ce temps-ci, auprès des cepes qui seront déposés dans les fosses, des pieds d'arbres d'une certaine grandeur, que l'on

transférera à cet effet de quelque endroit que ce puisse être, ou même des troncs d'arbres avec leurs racines, que l'on choisira dans le nombre des espèces que nous venons de nommer. Si le sol sur lequel on opère est une terre à blé, on laissera quarante pieds d'intervalle entre chaque arbre, afin de pouvoir ensemençer ce terrain, et vingt pieds seulement si le terrain est maigre. Quant au cep qui sera planté dans la fosse, il doit être éloigné de son arbre à la distance d'un pied et demi, parce que, s'il en était trop proche, l'arbre en croissant absorberait sa substance. Il faut aussi enger le cep pour le protéger contre les insultes des bestiaux qui chercheraient à le ronger, et l'attacher dès le premier moment à son arbre. Voici encore une autre méthode expéditive pour transférer un cep d'un plant d'arbres mariés à des vignes: on fait un petit panier d'osier d'environ un pied de diamètre ou un peu moins, que l'on porte auprès de l'arbre auquel la vigne est mariée, et l'on en perce le fond par le milieu, à l'effet de faire passer un sarment par cette ouverture. Après avoir donc introduit dans ce panier un sarment du cep dont on veut transporter du plant, on suspend le panier même à quelque coin de l'arbre, et on le remplit de terre végétale, de façon que ce sarment, que l'on a soin de tordre auparavant, puisse y être entièrement caché. Avec ces précautions, le sarment renfermé dans ce petit panier y jette des racines au bout d'un an; et quand il y a pris racine, on le coupe dessous le panier, pour le porter avec le panier même à l'endroit que l'on veut remplir de cepes mariables à des arbres, et on l'y enterre auprès des racines de l'arbre auquel on a intention de le marier. On transférera par cette méthode tel nombre de cepes que l'on voudra, sans avoir à craindre qu'ils ne prennent point.

XI. En fait de vignobles, chaque localité a son

luscus transferas: quas cum depones in scrobe, ad singulas materias radices, putatis omniaque esse scabra singl, curatis etiam radicibus, si quas potueris invenire vexas. In scrobe autem ad arbutum faciendum duas radiceas vites deponis, hoc servans, ne se in radice contingant: sed lapides quoniam prope libitum medius inter utramque constitues, et ipsas vites ad scrobis latera discreta conjunges. Mago asserit, scrobem non primo anno esse complendam, sed subinde concepandam: et que res vitem facit alius fundare radices. Sed hoc aridis provinciis forte convenit: humidis autem sola putrefient recepto humore, nisi statim terra cumuletur. Sed arbuta qui facit, plantas arborum de his generibus ponat, si agro suppetit abundantia, populo, ulmo: in agro in montanis et asperis, in quibus ulmus minus leta est. Has etiam Columella dicit seminato debere nutrire. Mihi videtur, quod nulla provincia est, que non ex his quæcumque sponte producat, plantas etiam majores de locis optibusque translatis, vel eorum generum truncos radiceos, hoc tempore circa scrobem viti oportere constitui. Sed si

ager frumentarius fuerit, ubi arbuta disponis, quadragesimos pedes inter arbores relinque, ut scri possit; in exili autem vicinis. In scrobe vero viti ab arbore sua sesquipedis spatio distare debet. Nam viti multum subjecta arbori, incrementum arboris opprimitur. Caveas etiam nunciola est adversum peroris appetentis injurias, et arbori sue protinus alliganda. Est et aliud de transferenda ex arbutis vite compendium: fit ex vitæ parva corbucula, que mensuram pedis, vel aliquando minus, cum in spatio possit amplecti. Hæc ad arborem, cum viti innacet, fertur, et in luto media parte perforatur, quo sarmentum viti possit admittere. Inducto itaque summo viti ejus, de qua transferre disponis, corbucula ipsa ex aliqua arboris parte suspenditur, et viva terra repletur, ut sarmentum terra possit includi; quod sarmentum prius intorquetur. Ha exacto anni temporis spatio, sarmentum, quod clausum est, radices creabit intra prædictam corbuculam. Tunc sublimis foras incisum radiceatum sarmentum cum ipsa corbe portabitur ad locum quem vides arbutivis destinatis implere, ibique obstruetur circa arbo-

mode de culture; mais la meilleure consiste à avoir des ceps qui se tiennent sur une tige très-courte, comme de petits arbres. On commence par les faire tenir à l'aide d'un roseau, jusqu'à ce qu'ils soient bien affermis; mais il ne faut pas que ces ceps aient plus d'un pied et demi de hauteur. Quand ils seront devenus forts, ils se tiendront tout seuls. Il y a une autre méthode, qui consiste à distribuer plusieurs roseaux autour d'un cep, dont on lie les sarments à ces roseaux, pour les arrondir en forme de cercles. La pire de toutes les positions pour la vigne, est d'être renversée et couchée à terre. Toutes ces différentes espèces de vignes se plantent dans des fosses et dans des tranchées.

XII. C'est en ce mois qu'il est temps de tailler la vigne dans les pays froids jusqu'à un certain degré, ainsi que dans les pays tempérés. Mais quand on a beaucoup de vignes, on les partage en deux portions, dont on taille au printemps celle qui est exposée au nord, et en automne celle qui l'est aux autres côtés du ciel qui sont plus doux. Attachons-nous toujours, dans la taille, à donner de la force au pied de la vigne, et à ne jamais laisser deux bois durs à une jeune vigne tant qu'elle est faible. Il faut retrancher les sarments qui rapportent beaucoup, ainsi que ceux qui sont tors, faibles, et nés dans un mauvais endroit du cep. Il faut aussi couper le sarment qui sera né sur un cep entre deux de ses bras. Mais s'il est déjà fortifié au point d'affaiblir l'un de ces bras, c'est ce dernier qu'il faut couper, en laissant subsister l'autre. Il faudra néanmoins qu'un homme intelligent dans l'art de la taille ménage toujours les sarments inférieurs qui seront nés dans un bon endroit, pour les employer à renouveler la vigne; et qu'il les laisse sur le cep en les rognant

jusqu'au premier ou au second bouton. On pourra laisser à la vigne la liberté de s'étendre par en haut dans les climats doux; au lieu qu'il faudra la ravalier dans les terrains maigres ou dans les climats plus chauds, ainsi que dans les terrains en pente ou sujets aux tempêtes. On laissera dans les terres grasses deux foyers à chaque bras d'un cep; mais il est d'un homme prudent d'apprécier les forces de la vigne. En effet, celle que l'on cultive dans l'intention de la faire monter en haut, et qui est féconde, ne doit pas avoir plus de huit branches à fruit, sans compter le courson, que l'on conservera toujours dans sa partie inférieure. Il faut couper tout ce qui sera venu autour du pied de la vigne, à moins qu'elle n'ait besoin d'être renouvelée. Si le tronc d'une vigne est creusé, soit par la violence du soleil ou des pluies, soit par des animaux malfaisants, on retranche tout le bois mort, et on enduit la plaie, qui résulte de cette opération, de marc d'huile et de terre, précaution excellente pour obvier aux accidents qui pourraient s'ensuivre. On ôte aussi l'écorce qui s'est détachée du cep, et qui pend à terre; et cette attention diminue la quantité de lie qu'aurait autrement le vin. On ratisse la mousse partout où il s'en trouve. Au surplus, les plaies que l'on fera à la vigne sur son bois dur seront obliques et rondes. En retranchant, ainsi que je l'ai prescrit ci-dessus, tous les sarments qui seront nés dans un mauvais endroit du cep, ou ceux qui seront vieux, on conservera les jeunes, ainsi que ceux qui porteront du fruit. On coupera aussi les ergots des coursons quand ils seront desséchés, et qu'ils auront un an, de même que tout ce qui se trouvera de vieux ou de galeux sur un cep. On laissera quatre bras aux vignes que l'on cultive, dans l'intention de

ris maritandæ radices. Hoc genere quantum volueris numerum vitium transferes, sine ambiguitate prehendendi.

XI. Vineæ in provinciis multis generibus fiunt : sed optimum genus est, ubi vitis velut arbuscula stat brevi crure fundata. Hæc primo calamo juvatur, donec solidetur : sed altior sesquipedæ esse non debet : ubi robusta fuerit, sola consistet. Aliud genus est, in quo canis pluribus circa dispositis ipsa vitis per cannas sarmentis ligatis in orbiculos flectitur se sequentes. Ultimæ positionis vitis est, quæ per terram projecta discumbit. Hæ omnes et scrobibus ponuntur, et sulcis.

XII. Hoc mense locis frigidis aliquid minus et temperatis vitium justa putatio est. Sed, ubi multa sunt vineæ, dividantur, et pars earum quæ septentrionem respiciet, verno putetur; alia pars adversa clementioribus plagis, recidatur autumno. Sed in putatione semper vitantur, ut vitis fiat in crure robustior, ne [ve] debili viticula duo duramenta servemus. Auferenda sunt lata, intorta, debilia, malis locis nata surmenta. Focaneus etiam, qui inter duo brachia medius, nascitur, debet abradi : qui si pinguitudine sua brachium quodcumque proximum debilitaverit, illi

deciso ipse succedat. Erit tamen optimi putatoris, inferius sarmentum, quod bono loco natum fuerit, reparandæ vitis causa semper tueri, et ad unam vel duas gemmas relinquere. In locis latis et clementioribus altius vitem licebit expandere : in exilibus aut æstiosis aut declivibus aut procellosis, humilior est habenda. Locis pinguibus singulis brachiis vitium bina flagella dimitte. Sed erit sapientis æstimare vim vitis. Nam quæ altius colitur, et fœcunda est, plus quam octo palmites habere non debet, ita ut conservemus semper in inferiore parte custodem. Circa crux quidquid nascitur, amputandum est, si non desideret vinea revocari. Quod si truncus vitis sole aut pluviis aut noxiis animalibus est cavatus, purgamus quidquid est mortuum, plagasque eas amurca limimus et terra : quod proderit adversum prædicta. Cortex etiam recisus et pendens a vite tollatur : quæ res minorem fecem reddit in vino. Muscus radatur ubiqueque reperiens. Sed plagæ, quas in duro vitis accipiet, oblique et rotundæ esse debebunt. Decisis, sicut supra dixi, male natis omnibus et veteribus novellis et fructuarios serva. Ungues etiam custodum siccos et annotinos recide, et omnia quæ vetera vel scabra reperies. Hæc quæ altius coluntur, ut in jugo



les laisser monter, ainsi qu'à celles qui sont au joug ou en treilles, dès qu'elles seront élevées de quatre pieds sur terre. On laissera un fouet par bras à une vigne maigre, et deux à une vigne grasse. Mais il faut avoir l'attention que les sarments qu'on laissera sur un bras ne soient pas tous sur le même côté, auquel cas la vigne se desséchera comme si elle eût été frappée de la foudre. Il ne faut pas laisser de sarments sur le bois dur de la vigne, non plus qu'à son extrémité supérieure, parce que les premiers, semblables à des pampres inutiles, ne rapportent point de fruits, et que les seconds sont à charge au cep par la trop grande quantité des leurs, outre qu'ils le font monter trop haut. C'est donc dans le milieu du corps de la vigne qu'il faudra choisir les sarments qu'on lui laissera. La plaie de la taille ne doit jamais être faite auprès d'un bouton, mais il faut la faire un peu au-dessus, et du côté opposé au bouton, à cause des pleurs qu'elle répandra.

XIII. Culture de la vigne marice aux arbres. On coupera le premier bois que cette vigne aura jété, jusqu'au second ou au troisième bouton; ensuite on laissera croître insensiblement tous les ans un peu de bois qui montera à travers les rameaux de l'arbre, en dirigeant toujours un fouet vers son sommet. Ceux qui veulent avoir une très-grande quantité de fruits laissent un grand nombre de fouets s'étendre à travers les rameaux de l'arbre, au lieu que ceux qui visent à avoir le meilleur vin attirent les sarments vers son sommet. Il faut mettre plus de sarments sur les rameaux de l'arbre qui seront les plus forts, et en mettre moins sur les plus faibles. Voici la façon de tailler cette espèce de vigne : on coupera tous les sarments qui auront porté du fruit la première année, et on laissera subsister les nouveaux, en

coupant les tendons et les petites branches inutiles dont ils seront environnés. Mais il faut avoir l'attention de délier et de relier chaque année cette espèce de vigne, pour la rafraîchir. Il faut ajuster les rameaux des arbres qui soutiennent une vigne, de façon qu'ils ne soient pas étages en ligne perpendiculaire. Si le terrain est gras, il faut que l'orme soit sans rameau jusqu'à huit pieds de terre, et jusqu'à sept pieds dans un terrain maigre. Dans les pays sujets à la rosée et aux brouillards, on dirigera par la taille les rameaux de l'arbre qui soutient la vigne vers les côtés du levant et du couchant, afin que ses flancs étant découverts, la vigne puisse être exposée aux rayons du soleil dans toutes ses parties. Il faut aussi faire en sorte que la vigne ne soit pas trop fournie sur l'arbre. Des qu'il commencera à manquer quelques arbres, il faudra leur en substituer d'autres. Dans les pays montagneux, il faudra tenir les rameaux des arbres plus bas, au lieu qu'on les tiendra plus hauts dans les pays plats et humides. Il ne faut pas attacher à l'arbre les branches à fruit de la vigne avec un osier trop dur, de peur qu'une parcelle ligature ne les coupe ou ne les fresse. C'est une attention d'autant plus importante à avoir, que la branche à fruit couvre toujours de grappes la portion d'elle-même qui pend par delà la ligature; au lieu qu'elle réserve celle qui est au-dessous de la ligature pour donner du bois l'année suivante.

XIV. Si l'on veut former, à la mode des provinces, de ces espèces de vignes dont j'ai parlé, qui se tiennent sur leurs pieds comme de petits arbres, on leur laissera des bras de quatre côtes, et on conservera sur ces bras le plus grand nombre de sarments que la vigne puisse supporter. Pour celles que l'on arrondit à l'aide de roseaux, on les taillera de la même manière que celles qui

vel percola, ubi quatuor pedibus supra terram levitate steterint, quaterum brachiis habeant. Si macra vitis erit, (in) singulis brachiis singula flagella dimittimus; si pinguis, bona. Sed providendum, ne in una parte sint sarmenta, quæ servas: quod cum fit, vitis, longum sin fulgure tangatur, arescit. Relinquenda sunt sarmenta neque circa ducum neque in summo; quia hæc velut pampinaria minus afferunt, illa vitem nimietate fortis onerant, et longius decunt. Quare in medio loco servanda sunt, quæ tuemur. Plaga non juxta gemmam, sed aliquanto superius fiat, et avertabit a gemma propter laceram delinquentem.

XIII. Vitis quæ in arbore collocatur. Prima eius materia ad secundam vel tertiam gemmam præcedatur; deinde omnibus annis aliquot per ramos crescere subinde putamur, unam materiam semper ad cacumen arboris dirigentes. Sed qui fructum volumus maximam, materiam plures per ramos submittunt; qui vinum melius, sarmenta in cacumen extendunt. Fortioribus ramis arborum plures materiam, debilioribus imponende sunt panceris. Putamus autem ratio talis est, ut et vetera sarmenta, quibus prius

ann fructus pendit, omnia recedant, et novæ circumcisis capiteis et ramulis imbutis dimittantur. Sed providendum est, omnibus annis vitem resoldere, ut vitæ, quia necesse est, ita formandi sunt rami arborum vitæ, ut non alter subalterius linea dirigatur; sed loco pinæ in ulmo à terra octo pedibus, quæ vitæ septem sine rami relinquenda est. In solo rorido et mollioso, rami arboris vitæ in orientem et occidentem putatione dirigantur, ut libera vacent solis radiis membra totius vitis ostendunt. Vitandum est autem, ut vitis spissa non sit in arbore, et debentibus primis arboribus substituende sunt alie. In loco chyso humilis rami arborum servandi sunt; in plano et uliginoso altius. Palmites ad arborem non duo vineare debent, ne eos vinculum præcipiat aut atterat. Hæc autem novæ, quæ pinguis, quod extra ligaturam pendens habent; fructu inclinet: quod intra ligaturam, materiam sequens ante d. putabit.

XIV. Vites, quæ provinciali more velut arbusculæ stant, si substituere velis, ramos à quatuor partibus lax relinques, et in eis brachia sarmenta pro vitis possibilitate servas. Vites autem, quæ canis in orbem circumantur,

sont appuyées sur des échelas ou sur des pieux. Quant à celles qui sont couchées à terre sans aucun soutien, procédé auquel il ne faut avoir recours qu'à défaut de mieux, ou pour obéir à quelque nécessité locale, on ne leur laissera la première année que deux boutons; au lieu qu'on leur en laissera un plus grand nombre les années suivantes. Au reste, les vignes de cette dernière espèce doivent être taillées de très-court.

XV. Columelle dit qu'il faut commencer dès la première année à façonner une jeune vigne sur son seul et unique jet, et qu'il ne faut pas la couper tout entière au bout de la seconde année, comme cela se pratique d'ordinaire en Italie, parce que les vignes meurent quand elles sont ainsi coupées tout entières, ou ne produisent que des sarments peu féconds; attendu que, lorsque leur tronc est coupé, elles ne peuvent plus s'élever que d'une partie de bois dur, à la manière des pampres inutiles. Nous pensons donc qu'il faut laisser un ou deux boutons auprès de la commissure même du vieux sarment: et c'est notamment la méthode qu'il faut observer à l'égard d'une jeune vigne dès qu'elle est un peu forte, en l'aidant d'ailleurs pendant son enfance avec des roseaux ou avec de petits pieux jusqu'à la troisième année, où elle en peut recevoir de plus forts; d'autant que si elle est dans un terrain gras, on fera bien de la contraindre à élever trois jets dès l'âge de quatre ans. Aussitôt après la taille, on retirera des vignobles les sarments qui auront été abattus, ainsi que les ronces et tout ce qui pourrait gêner le labour.

XVI. C'est aussi le mois où se propage la vigne; mais il sera mieux de renouveler en sautelle les vignes vieilles et ruinées, dont le bois dur aura pris trop d'accroissement, comme dit

Columelle, que de les enfouir tout entières; ce qui ne manquerait pas d'attirer le blâme de tout agriculteur. Nous appelons sautelle la partie d'un cep fichée en terre par les deux bouts, qui s'élève en arceau au-dessus du sol. Lorsqu'on enterre toute la vigne, elle s'épuise, comme l'observe Columelle, par la multitude de racines qui sortent de toutes les parties de leur corps. On coupera au bout de deux ans les sautelles sur l'arc qui est hors de terre, sans déranger les ceps dont on les avait abaissées, quoique, si l'on en croit les agriculteurs, lorsqu'on les coupe au bout de deux ans, elles n'ont encore pour l'ordinaire que de faibles racines, et ne tardent pas à périr.

XVII. Ce mois est très-propice à la greffe dans les lieux chauds et exposés au soleil: cette opération se fait de trois manières, dont deux seulement sont praticables à cette époque de l'année. La troisième se pratique seulement en été. On peut greffer ou sous l'écorce, ou sur le tronc, ou en ceusson. Voici comme on s'y prend pour greffer sous l'écorce: on scie le tronc d'un arbre ou l'une de ses branches, en ménageant l'écorce, à un endroit qui paraisse très-lisse et qui soit sans cicatrices; après quoi on ragera la plaie avec des instruments de fer bien tranchants. Ensuite on enfonce, à la profondeur d'environ trois doigts, entre l'écorce et le bois (mais avec beaucoup de circonspection, de peur que la bande de l'écorce n'éclate) une espèce de coin mince, soit de fer, soit d'os, et particulièrement d'os de lion; et après avoir retiré ce coin de l'endroit où on l'avait enfoncé, on insère aussitôt dans la fente qu'il aura faite un scion que l'on prend la précaution de tailler d'un côté, en ménageant non-seulement sa moelle, mais encore l'écorce dont il est couvert du côté opposé à celui qui est taillé; côté qui doit rester en saillie sur l'arbre à la

sic putentur, quemadmodum eae quae nituntur radicis aut palis. Illae vero quae sine adminiculis jacent, quod pro sola indigentia faciendum est vel necessitate provinciae, primo anno duas gemmas, deinde plures habebunt. Sed hujus generis vinea strictius est putanda.

XV. Novellam vitem Columella dicit a primo anno ad unam materiam esse formandam, nec recidendam totam, sicut Italiae consuetudo est, anno secundo expleto, quia vel intereat vites in totum recisae, vel inferenda sarmenta producunt, quae amputato capite velut pampinaria de duro cognuntur exire: quare juxta ipsam commissuram veteris sarmenti, unam vel duas gemmas [censemus] relinquendas: quod est merito in viticula fortiori servandum, et sane excipiendam calamis novellam vel exiguis palis, ut tertio anno robustiores possint accipere. Nam quadrima novella, ubi laetum solum est, tres materias merito nutrire cogetur. Statim post putationem sarmenta decisa [a] vineis et rubi et impedimentum fossoris omne tollatur.

XVI. Hoc etiam mense propagandae sunt vites: sed ceteris et exesa vinea cujus duramenta longe processerunt,

ut Columella dicit, mergis melius reparabitur, quam si infossione totius corporis obruitur. Quod agricolis certum est displicere. Mergum dicimus, quoties velut arcus supra terram relinquunt, alia parte vitis infossa. Nam (ut ait Columella) cum tota strata sunt, plurimis radicibus totius corporis fatigantur. Mergi vero post biennium reciduntur in ea parte, quae supra est, et in loco justas vites relinquunt. Sed (ut agricola asserunt) post biennium si recidas, plerumque infirmas habent radices et repente simul pereunt.

XVII. Hoc mense calidis et apricis locis optime celebratur instio, quae fit tribus generibus. Sed ex his duo nunc fieri possunt; tertium reservatur astat. Sunt autem genera inserendi haec aut sub cortice, aut in trunco, aut emplastro. Inseremus ergo sic: Arborem vel ramum in loco, qui nitidus est et sine cicatrice, serra recidemus non laeso cortice. Post ferraluram, plagam feramentis acutis incidamus. Inde quatuor cuneum tenuem ferreum vel osseum, maxime leoninum, inter corticem et lignum tribus prope digitis consideranter deponimus, ne corticis fascia dissilietur; et in eum locum subducto cuneo, statim surculum

hauteur de six ou huit doigts. On met deux ou trois greffes sur le même arbre, on même un plus grand nombre, suivant la qualité de l'arbre, en les séparant l'une de l'autre par un intervalle de quatre doigts ou plus; après quoi on les resserre avec du jone, de l'orme ou de l'osier, et on les enveloppe d'un enduit de limon recouvert de mousse, que l'on y applique de façon que la greffe puisse sortir de quatre doigts au-dessus. Il y a des personnes qui aiment mieux fendre par le milieu le tronc de l'arbre, qu'ils ont coupé après l'avoir serré bien fort avec des liens, et enfoncer dans cette fente des scions ratissés des deux côtés en forme de coins, sans que la moelle en soit altérée, après y avoir introduit préalablement un petit coin, afin que, lorsque ce coin sera retiré de l'arbre, la greffe que l'on y aura enfoncée puisse être reserrée par le bois même qui se rapprochera à l'endroit de la plaie. On emploie ces deux façons de greffer au printemps, lorsque la lune croît, et que les boutons des arbres commencent à grossir. Il faut que les branches d'arbres que l'on doit employer en greffes soient jeunes, fécondes et pleines de nœuds, qu'elles soient nées sur un rameau qui ne soit point vieux, et coupées sur le côté de l'arbre qui sera exposé au levant. Il faut aussi qu'elles aient un petit doigt d'épaisseur, et qu'elles soient garnies de deux ou trois cornes et d'un grand nombre de boutons. Si l'on veut enter sur un petit arbre (et c'est incontestablement la greffe qui prend le mieux), on le coupera près de terre, on insérera la greffe entre son bois et son écorce, et on la liera. Il y a des personnes, qui enfoncent au milieu de l'arbre qu'elles veulent greffer, une petite branche ratissée des deux côtés, et d'une grosseur proportionnée à celle de l'arbre, de façon que l'écorce de cette petite branche adhère exac-

tement à celle de l'arbre dans toute sa circonférence. Au surplus, quand on greffe un jeune arbre, il faut labourer la terre à son pied, et la ramasser pour l'entasser jusqu'à la greffe même, afin de protéger celle-ci contre le vent et la chaleur. Un agriculteur très-attentif m'a assuré que toutes les espèces de greffes prenaient sans difficulté, lorsqu'en les insérant dans l'arbre on enfonçait en même temps dans la plaie de la glu non detrempée, afin que cette glu fit, pour ainsi dire, l'effet d'une espèce de colle, et qu'elle amalgamât les sucs de l'un et de l'autre bois. Nous parlerons de la greffe en écusson dans le mois où on la pratique. Columelle a donné une quatrième façon de greffer, que voici : il prescrit de percer un arbre jusqu'à sa moelle avec une tarière gauloise, dans une direction légèrement oblique; on nettoie le trou, et on y insère de vive force un cep de vigne ou une branche d'arbre, dont on aura proportionné le volume à la largeur du trou en la ratissant; mais il faut que cette branche soit pleine de sève et humide, et qu'elle déborde l'arbre d'un ou de deux boutons : on recouvre ensuite exactement d'argile et de mousse l'endroit où est la greffe. On peut se servir de cette méthode pour greffer la vigne sur un orme. Un Espagnol m'a enseigné le nouveau genre de greffe que voici, en m'assurant qu'il en avait fait l'essai sur un pêcher. Il vent que l'on perce avec une tarière le milieu d'une branche de saule, qui soit de l'épaisseur du bras, forte, et longue de deux *cubiti* ou plus, et que l'on fasse passer par le trou que l'on y aura pratiqué un pied de pêcher, sans l'arracher de la terre à laquelle il tient par ses racines, après l'avoir dépouillé de toutes ses branches pour ne lui laisser que sa tige; que l'on courbe alors en forme d'arc cette branche de saule pour l'enfoncer en terre

merginus ab una parte decisum salva medulla, et cortice partis alterius, qui supra arbores sem vel octo digitis emineat. Duos vel tres vel plures surculos pro trunci qualitate constitimus : quatenus digitis vel amplius inter eos spatium relinquimus : tunc iuncto aut ulmo aut vimine stringemus, et super lutum musco tectum ponemus, ac figabimus, ut quatuor digitis supra lutum possit surculus eminare. Plerosque delectat strictum pino secte arboris truncum vinculis arctioribus in modum ludere, et ibi surculos ex utraque parte ramos in modum cunei, ut integra sit medulla, demergere, premisso ante cuneolo, quo subducto, depositis surculis redeunte in plagam materia, possit adstringi. Sed hoc utrumque genus venum est, et fit crescente luna, ubi incipit gemma arborum turgescere. Surculi autem, qui inserendi sunt, sunt novelli, fertiles, nodosi, de novo nati, ab orientali arboris parte decisi, crassitudine digiti minoris, bitores vel trifidus, gemmis pluribus uberati. Si arborum numerum desiderabis inserere, in qua sine dubio meliora incrementa proveniunt, circa terram secato : et quod melius est, surculos inter lignum corticemque depone, tunc stringe. Quidam rasm ex utra-

que parte surculum convenientem soliditati arboris inserende sic in medio deponunt, ut cortex surculi uniusque cortici arboris reddatur equalis. Sed in novella arbore terra mota usque ad ipsum instum colligatur; que ramos a vento et calore defendet. Mihi asservit diligens agricola omne institum sine dubio comprehendere, si depositis surculis visum non temperatum in ipsa plaga pariter mergamus, quasi glutino quodam succos materie utriusque mixturam. De emplantatione suo mense dicemus. Quatuor genus Columella sic rebus. Gallia teretior usque ad medullam arborem perforandam, plaga internis leviter inclinata, ibi ducto omni scobe, vitem vel ramum ad modum locuminis impressi debratam, surculum tamen et lumentem, strictè imprimi, una aut duabus gemmis foris relictis. Tunc argilla et musco locum diligenter operiri; ita et vites in ulmo inseri posse commissas. Hispanus quidam mihi hoc genus novæ institutionis ostendit, quod ex persico se asserbat expectari. Salicis ramum brachii crassitudine, solidum, longum cubitis duobus aut amplius, teretrat inquit in medio, et plantam persici in eodem loco in quo consistit, spoliatur ramis omnibus, solo

par ses deux extrémités, et que l'on bouche le trou par lequel passe le pècher avec du limon et de la mousse, le tout bien lié; qu'ensuite on coupe au bout d'un an le pècher au-dessous de la branche de saule, des que sa tige sera suffisamment rejointe en cet endroit avec le saule, pour que ces deux plantes n'en fassent plus qu'une seule; enfin qu'on transporte le pècher, et qu'on entasse assez de terre auprès de lui pour pouvoir en recouvrir non-seulement l'arc formé par le saule, mais encore la pointe du pècher qui sort de cet arc par en haut; et il prétend qu'en conséquence de cette opération le pècher donnera des fruits sans noyaux. Mais il ajoute que cette sorte de greffe ne convient qu'aux terrains humides ou arrosés, et qu'il faut même aider le saule par des arrosesments, afin que ce bois, qui aime naturellement l'humidité, puisse prendre assez de force pour suffire à la nutrition d'un arbre qui est d'une nature différente de la sienne, en partageant avec lui le superflu de son suc vital.

XVIII. C'est dans ce mois que l'on formera des plants d'oliviers dans les pays tempérés, auquel cas il faudra au planter ces arbres dans des terrains labourés au *pastinum*, de façon qu'ils bordent l'extrémité des planches, ou leur affecter un terrain particulier. Si on les plante dans un terrain labouré au *pastinum*, on profitera du moment où la terre sera gonflée par le labour, pour y faire un trou avec un pieu, dans lequel on les déposera sur des grains d'orge, en pieds garnis de leurs racines, après leur avoir coupé la tête ainsi que les bras, et avoir réduit leur tronc à la hauteur d'un *cubitus* et un *palmus*. On commencera donc par délivrer ces arbres de tout ce qui pourra s'y trouver de pourri ou de séché, après quoi on leur coupera la tête, qu'on recou-

vrira de limon et de mousse; et on finira par les resserrer avec des liens d'orème, ou avec telle autre espèce de ligature suffisante pour les affermir. Mais une des choses qui peuvent le plus contribuer à les faire profiter et grandir, c'est de marquer avec de la sanguine les côtés du ciel auxquels ils étaient exposés dans le temps qu'ils étaient en terre, afin de les mettre sous la même exposition. On les disposera à quinze ou vingt pieds de distance les uns des autres. On arrachera de temps à autre toutes les herbes qui croîtront alentour; et chaque fois qu'il aura plu, on les excitera à pousser par de très-petites fouilles, très-souvent répétées. On prendra aussi de temps en temps de la terre à leurs pieds, et après l'avoir remuée et brouillée, on l'entassera auprès de leur tronc jusqu'à une certaine hauteur. Si l'on veut destiner un terrain particulier à des plants d'oliviers, on choisira à cet effet les genres de terre que voici : une terre mêlée de gravier, et composée d'une solution d'argile mêlée de sable; ou bien un sol qui soit d'une nature compacte et humide. Il faut rejeter absolument l'argile que les potiers emploient, ainsi que les terres marécageuses dans lesquelles l'eau séjourne, le sable maigre et le gravier pur, parce que, bien que l'olivier y prenne, il n'y acquiert jamais de force. On peut aussi les planter dans des terrains qui auront porté précédemment des arbusiers ou des yeuses; car pour ce qui est du *cerus* et de l'*asculus*, lors même qu'ils sont abattus, ils laissent dans la terre des racines perfides, qui sont un poison pour les oliviers. Cet arbre se plaît, dans les climats brûlants, sur les coteaux exposés au nord; dans les climats froids, sur ceux qui sont exposés au midi; et il aime, dans les climats tempérés, les terrains élevés. Il ne s'accommode ni des fonds ni des

capite relicto per ipsum saligni manubrit foramen induci : tunc eundem salicis ramum terra capite utroque demerso, in arcus similitudinem debere curvari, foramen luto, musco, vinclis stringi : anno deinde exento, ubi intra medullam salicis caput plantæ sic coheserit, ut unitas sit ex duobus mista corporibus, plantam subter incidi atque transferri, et aggerari terram, quæ arcum salicis cum persici caudicem possit operire : hinc persici poma sine ossibus nasci : sed hoc locis humidis convenire vel riguis, et salices aquationibus adjuvandas, ut et natura ligni vigeat, quæ delectatur lumine, et superfluentem copiam sucæ gerantibus ministrat aliis.

XVIII. Hoc mense locis temperatis instituimus oliveta, quæ vel pastinis conserenda sunt, ut extremas circa decimanum cubitos erigant, vel suum locum tenebunt. Si ponuntur in pastino, radicatæ plantæ decisis capitibus et brachiis, et in truncum reductæ usque ad mensuram cubiti unius et palmi in fermento terre fossæ deficiantur, locum palo antea deprimente : ardei grana subterjiciantur, et amputetur iis quicquid putridi inventum fuerit aut aren-

tis : et tunc (amputata) capita luto velentur et musco, aliis vinclis vel tenacibus quibuscunque constricta. Sed maximum beneficium est, ut proficiat incrementum, si rubrica partes notentur, quibus obversa steterint, et contra eas simili ratione ponantur. Sint a se discretæ pedibus quindem vel viginti. Omnis subinde circa eas herba vellatur : et quoties se imber infuderit, brevissimis ac frequentissimis fossionibus sollicitentur, et subinde ducta a trunco terra atque permista in aliquanto altiores cumulos congeratur. Quod si olivetum suo loco facere volueris, hæc genera terrarum sequeris : terram cui mista sit glarea, aut cretam sabulonis conjunctione resolutam, aut pinguem sabulonem, aut terram nativæ densioris et humide. Creta figuli omnino repudianda est et oliginosa et in qua semper humor assistit, et sabulo maer et nuda glarea : quamvis enim comprehendat tamen non convalescat. Potest seri et ubi abutitur aut ibi steterat. Nam cerus et asculus excessa radices noxias relinquunt, quarum vigas oleam necat. Lucis astrosus Septentrionali colle, figilis, meridiano gaudet, medius, elivis delectatur. Neque inimè locum neque

escarpements, et préfère les petites éminences, telles que celles du pays Sabin et de la Bétique. On compte bien des espèces d'olives, qui ont chacune leur nom propre, telles que la *pausia*, l'*orchis*, l'olive longue, la *sergienne*, la *licinienne*, la *cominienne*, et d'autres qu'il est inutile de nommer. L'huile que rend la *pausia* est excellente tant qu'elle est verte, mais ne tarde pas à se gâter, pour peu qu'elle soit gardée. L'olive *licinienne* donne d'excellente huile, la *Sergienne* en donne une grande quantité. Mais il suffira de dire en général, de toutes ces espèces d'olives, que les plus grosses sont bonnes à manger, et que les plus petites sont propres à faire de l'huile. Si l'on destine le terrain que l'on plante en oliviers à rapporter du blé, on mettra ces arbres à quarante pieds les uns des autres; au lieu que si c'est un terrain maigre, la distance ne sera que de vingt-cinq pieds. Il vaut mieux que les rangées d'oliviers soient tournées du côté d'où souffle le vent *Favonius*. Lorsqu'on les plantera, il faudra les mettre dans des fosses sèches, creusées à quatre pieds de profondeur, et avec la terre desquelles on mêlera du fumier, ainsi que du gravier lorsqu'on manquera de pierres. Si le lieu est clos, on les enterrera de façon qu'il n'en sorte qu'une petite portion hors de terre; mais si l'on a les insultes du bétail à craindre, il faut donner aux troncs plus de hauteur. On les arrosera aussi dans les provinces sèches quand il ne tombera pas de pluie. Si la contrée manque d'oliviers, et que l'on ne sache d'où en faire venir en pieds pour les planter, on en fera une pépinière, c'est-à-dire qu'on fouillera une planche de terre de la manière que j'ai donnée plus haut, pour y déposer, comme le prescrit Columelle, des branches d'oliviers de la longueur d'un pied et demi, coupées avec une scie; après quoi on pourra en transférer des

pieds d'arbres qui seront devenus forts au bout de cinq ans, et les planter dans le courant de ce mois dans les pays froids. Je sais que bien des personnes, vu la facilité et l'utilité de cette pratique, sont dans l'usage de distribuer, soit dans une pépinière, soit dans un plant d'oliviers, suivant leur goût, des racines de ces sortes d'oliviers qui se trouvent communément dans les forêts ou dans les lieux déserts, après les avoir coupés de façon à ne leur laisser qu'un cubitus de longueur. En effet, si on aide leur développement en mêlant du fumier avec la terre, il arrivera que ces racines, prises sur un seul pied d'arbre, donneront par la suite un très-grand nombre d'arbres.

XIX. On peut aussi, dans les terrains façonnés au *pastinum*, exposer au nord les espèces d'arbres à fruit dont nous traiterons spécialement plus tard, les espèces d'arbres à fruit sur lesquels nous donnerons par la suite des préceptes particuliers. La terre qui convient aux vignes convient également aux fruits. Mais on fera pour les arbres à fruit des fosses plus grandes que pour la vigne, précaution essentielle au bois comme au fruit. Si l'on veut avoir un verger, on laissera trente pieds d'intervalle entre les rangées d'arbres à fruit, et on n'y mettra que des pieds d'arbres qui soient garnis de leurs racines; c'est en effet la meilleure méthode. Mais on prendra garde qu'ils ne soient étêtés par la main des passants ou la dent des bestiaux, ce qui les empêcherait de croître. On destinera à chaque espèce d'arbre sa rangée particulière, de peur que les plus faibles ne soient opprimés par les plus forts. On fera aussi une marque aux pieds d'arbres que l'on transportera, afin de les tourner du côté du ciel auquel ils étaient exposés avant d'être transplantés. On les transférera toujours d'un coteau sec et maigre dans un terrain plat, gras et humide.

arborum patitur; magis modico ethyos diligit, sicut est regio Sabina vel Beticæ. Baccarum genus numerosum est et plurimum vocabulorum, sicut *Pausia*, *Orchis*, *Radiis*, *Sergia*, *Licina*, *Comina*, et cætera, quas nominare non attinet. *Pausia* tamen oleum quod reddat, dum viride est, optimum est, sed cito velustate corrumpitur. Optimum *Licina* dicitur, plurimum *Sergia*. Sed de his hic generaliter præcepisse sufficit, majores bacis cibo, minores oleo profuturas. Si frumentarius ager est, quem conserimus oliveto, quadragenis inter se pedibus distent - si macer, vicenis quibus. Melius faciemus, si ordines in Favonium dirigamus. Cum deponemus, in scabris siccis constituamus quatenus pedibus fossas. Glacra etiam, ubi lapides defuerint, misceratur ei stercore. Si clausus locus est, modice supra feriam, que ponitur, emineant. Si pecora torridantur, altiores tamen esse debebunt. In siccis vero provinciis cum pluvie desunt, rigare conveniet. Si provincia indiget oliveto, et non est unde planta sumatur, seminatum laudandum est, id est tabula effossa, sicut superius dixi, ut ille sicut Columella dicit) tam sera incisi in modum sesquiped-

lem deponantur. Inde post quinquennium poterit valida planta transferri, et locus frigidus hoc mense plantari. Scio plerosque, quod facilius atque utilius est, radices olearum que in silvis plerumque sunt, aut in locis desertis, in cubitalium mensuram recisas, aut in seminario, si placent, aut in oliveto solerte disponere, et adinvasione stercore adjuvare. Quæ re proveniet, ut ex minus arboris radicibus numerosa planta nascatur.

XIX. Etiam pomiferas arbores possumus in pastinis a Septentrionali regione disponere, de quibus sigillatim dicemus, que specialiter sunt tradenda. Nam pomis eadem convenit terra, que vitibus, Scabiles autem majores facies, ut in ceteris potius et fructus. Si pomarium facies, inter ordines tricenis pedes relinques. Plantas statim radicata, quod est melius. Sed servandos, ne cacumina aut manu facta aut cæsa non crescant. Et nunquamque ordinem suo generi deputabis, ne intusne a validioribus opprimantur. Plantas similiter notabimus, ut ipsis quibus spectarent cardinalibus opponamus. De ethyos siccis et exilis, in plurimum pinguem et humidum transferemus. Si frumos ponere

Si on veut mettre en terre des troncs d'arbres tout formés, on aura soin qu'ils soient élevés d'environ trois pieds au dessus du sol. Quand on mettra deux plantes dans une même fosse, on prendra garde qu'elles ne se touchent; autrement les vers les feraient mourir. Mais les arbres sont, ainsi que l'observe Columelle, de meilleur profit quand ils viennent d'essence, c'est-à-dire de noyau ou de pépin, que lorsqu'on les a plantés en pieds ou en boutures. Quand le pays est trop sec, on les aide à croître en les arrosant.

XX. Il faut bêcher la vigne en ce temps dans les pays chauds et dans les régions maritimes, ou y mettre la charrue (si c'est l'usage de la province). Il faut aussi l'échalasser et la lier dans les mêmes contrées avant que ses bourgeons paraissent; car il suffit d'un frottement ou d'une secousse pour causer un grand dommage. On donne à présent du fumier aux oliviers ainsi qu'aux autres arbres, dans le temps que la lune est dans son déclin. Un *rehis* de fumier suffira pour un grand arbre, et un demi-*rehis* pour un petit. Pour mettre ce fumier, on écartera la terre du pied de l'arbre, et après l'avoir mêlée de fumier, on la rapprochera de ses racines. Il faut fouiller le pied des arbres qui sont dans les pépinières, et en couper les branches superflues, ou les petites racines qui seront poussées hors de terre autour de leurs troncs.

XXI. C'est le temps de cultiver les roses qu'on fait venir de plant ou de graines, au moyen de petites fosses ou tranchées. Mais qu'on n'aille pas croire que la graine soit cette espèce de pollen couleur d'or que l'on voit au cœur de la rose. La rose donne des baies qui ressemblent à une très-petite poire, et qui sont remplies de graine. Ces baies sont communément mûres après la vendange, et l'on reconnaît leur maturité à la cou-

leur et à la mollesse de leur enveloppe. Si l'on a des rosiers anciennement plantés, on les fouillera aussi par le pied avec des sarcloirs ou avec des doloires, et l'on coupera tout ce qui pourra s'y rencontrer de sec. On peut aussi renouveler à présent celles de ces anciennes plantations qui seront trop clair-semées, en attirant des branches de rosiers pour les propager. Si l'on veut avoir des roses de très-bonne heure, on fera une fouille en forme de cercle autour des rosiers, à deux *palmi* de distance de leurs pieds, et on les arrosera deux fois par jour avec de l'eau chaude. C'est encore le moment de mettre en terre les oignons de lis, et de sarcler ceux qui y sont déjà; ce qu'il faut faire avec beaucoup de précaution, afin de ne pas endommager les yeux qui seront venus autour de leurs racines, ni leurs petits caïeux, lesquels serviront à former de nouveaux plants de lis, lorsqu'on les aura séparés de leur mère pour les mettre dans de nouvelles rangées. Il faut aussi planter les pieds de violettes et les bulbes de safran, et remuer délicatement la terre autour des plantations déjà existantes.

XXII. Il y a des personnes qui sèment dans ce mois-ci dix *modii* de graine de lin par *jugerum* de terre dans un sol gras, et qui en récoltent du lin très-fin.

XXIII. On fera dans ce temps-ci des plants de cannes en creusant de très-petites fosses, et en enterrant dans chacune de ces fosses des yeux de cannes, que l'on éloignera d'un demi-pied les uns des autres. Si l'on cultive la terre dans une province chaude et sèche, on destinera à ces plants des vallées qui soient humides ou arrosées. Mais si la contrée est froide, on les placera à mi-côte, et dans des lieux où puissent se rendre les eaux qui s'écouleront des métairies. On peut aussi jeter de la graine d'asperge entre les cau-

volueris, supra terram prope tribus pedibus erigantur. Ubi duas in una scrobis plantas deponis, cavendum est, ne se contingant. Nam vermicibus interibunt. Sed (ut Columella dicit) feraciores sunt, quæ semibus, hoc est micibus suis, quam quæ plantis ponuntur aut ramis. Ubi regio sicciore est, aquationibus adjuvantur.

XX. Nunc locis maritimis et calidis fodiende sunt vites: vel si hæc provincie consuetudo est, exaranda, et in eisdem locis palandæ aut ligandæ sunt vineæ prius quam gemma procedat; cujus concussione vel attritu incurritur grande dispendium. Nunc olivæ cæteraque arbores latam accipiunt decrescere luna. Sufficiens autem majori arbori vides una, minori, media; ita ut subducta a radicibus terra et limo permista revocetur. Tempore hoc si quæ sunt in seminariis plantæ, circumfodiendæ sunt, et amputandi eis rami superflui vel radicales, quas circa in superiore parte miserunt.

XXI. Hoc mense rosaria conseremus, quæ sulco brevissimo aut scrobibus ponenda sunt, vel virgultis, vel etiam semine. Semina autem rosarum non putemus medios flo-

nutrunt, quas in brevissimi piri similitudinem plenas seminibus post vindemiam reddunt maturas, quarum tamen maturitas ex colore fusco et mollitie poterit æstimari. Siqua etiam sunt antiqua rosaria, hoc tempore circumfodiuntur sarculis vel dolabris, et ariditas universa reciditur. Nunc et quæ rara sunt possunt ducta virgarum propagine reparari. Si rosam temperius habere volueris, duobus palmis ab ea gyrum fodies, et aqua calida bis rigabis in die. Nunc et liliorum bulbos ponemus, vel lilia ante habita sacriemus summa diligentia, ne oculos circa radices nascentes et minores bulbulos sciencies, qui a matre subtrahi, atque in alios digesti ordines nova liliata formabunt. Item violarum plantæ et croci bulbi serendi sunt, vel subtiliter, si fuerant ante, fodiendi.

XXII. Hoc mense aliqui lini semine lato solo in jugerum x modios spargunt, et lina consequuntur exilia.

XXIII. Tempore hoc caneta ponenda sunt factis brevissimis scrobibus, et oculis canarum per singulas scrobes obrutis, qui semipedis spatio inter se distare debent. Si calidæ et siccæ provincie studentur, valles humidas vel irriguas opus est deputare canetis; si frigida regio

nes, afin que ces deux plantes viennent ensemble, parce que l'une se cultive comme l'autre, et qu'on met également le feu à toutes deux. Mais si l'on a d'anciennes cannaes, on les sèclera dans ce temps-ci, après avoir coupé tout ce qui pourra gêner leurs racines, c'est-à-dire, les parties qui seront pourries, celles qui s'étendront mal, et celles qui n'auront point d'yeux capables de reproduire. On piquera à présent des pieds de saules, et, à leur défaut, de genêt, ou de telle autre plante qui fournisse des liens pour les vignes. On fera aussi des pépinières pour les baies de myrte et pour celles de laurier, ou bien on cultivera celles qui auront été faites précédemment.

XXIV. Il faut faire, vers les ides de février, des haies de jardins au moyen de cordes saturées de graine d'épine, de la manière que nous avons indiquée en parlant des différentes façons de clerc les jardins. Les Grecs prescrivent aussi de couper de grosses branches de ronces en petits morceaux, que l'on enterre dans des fosses d'une palme, que l'on entretient en les foulant, et en les arrosant tous les jours jusqu'à ce qu'elles poussent des feuilles. On sème la laitue dans ce mois-ci, afin de pouvoir la transplanter au mois d'avril. On y sème aussi, de même que dans le mois de novembre, le cardon, le cresson des jardins, la coriandre et le pavot, ainsi que l'ail et l'oignon de Chypre. On sème à présent la sarriette, en l'entremêlant de ciboule, dans un champ gras, et qui ne soit pas fumé, mais qui soit exposé au soleil ou, ce qui est encore mieux, voisin de la mer. On sème aussi la ciboule dans ce mois-ci; mais il est constant qu'il en faut semer en automne comme au printemps. Si on la sème en graine, elle donnera une grosse bulbe, mais elle rendra moins de graine; au lieu que si on en plante la

bulbe, elle n'aura, à la vérité, qu'une bulbe maigre, mais elle donnera beaucoup de graine. Les oignons demandent une terre grasse, qui soit bien remuée, arrosée et fumée. On leur fera des planches que l'on débarrassera de toutes les herbes et de toutes les racines. On les sèmera dans un jour calme et serein, et surtout lorsque le vent du midi ou de l'est souffleront. Ceux qui sont semés dans le déclin de la lune viennent plus petits et plus aérés que ceux qui le sont quand elle croît; Ceux-ci au contraire sont plus forts et ont un goût plus adouci. Il faut les semer clair, arracher souvent les mauvaises herbes qui croissent avec eux, et les sarcler de même souvent. Si l'on veut qu'ils aient de grosses bulbes, il faudra arracher toutes leurs feuilles, afin que tout le suc nourricier se porte par en bas. On étayera les tiges dont on veut recueillir la graine lorsqu'elles commenceront à monter. Lorsque la graine en sera noire, ce sera un signe de sa maturité. Il faut en arracher les tiges garnies de leur graine avant qu'elles soient tout à fait sèches, et les faire sécher en cet état au soleil. C'est dans ce mois-ci qu'on sèmera l'aneth dans les pays froids. Il se fait à toutes sortes de climats, mais il préfère les plus tempérées. On l'arrosera, s'il ne pleut pas. On le sèmera clair. Il y a des personnes qui n'en couvrent pas la graine de terre, parce qu'elles imaginent qu'aucun oiseau n'y touche. On peut aussi semer à présent la moutarde. On sèmera encore dans ce mois-ci les choux, ce qu'on peut faire au surplus dans tout le cours de l'année. Ils aiment un sol gras et qui soit suffisamment labouré, et redoutent l'argile et le gravier. Ils ne se plaisent ni dans le sable, ni dans le sable, à moins qu'ils n'y trouvent la ressource d'une eau toujours courante. Ils s'accommodent de toute espèce de climats, mais

est, locis mediis instaurantur, sed succo villarum subditis. Inter hæc asparagorum etiam semina spargere possumus, ut mista nascantur, quia et asparagi coluntur et incendantur eo more quo canna. Sed si qua sunt antiqua canna, hoc tempore sciuntur, recisis quæ in radice purganda sunt, id est putribus, male porrectis, et si qua gignendi oculos non habent. Nunc salicis plantas et omnium generum, quæ arbutis applicandæ sunt, vel geniste, ubi deerit, obtemus. Ex hæc etiam myrti et lauri seminaria faciemus, si fuerint, exolemus.

XXIV. Circa idus Februarias sepes hortorum ex congesto in turibz spinarum semine faciendæ sunt, sicut dictum est, cum de munimine loqueremur hortorum. Item Greci dicunt de crassa rubi virga heri debere particulas, et palmaribus scrobibus obrui, et quotidie, donec toundant, fossione et rigatione nutriti. Hoc mense lactuca scribitur, ut possit April mense transferri. Item carduus scribitur et nasturtium et comandium et papaver, sicut mense Novembri, et allium et ulpucum. Nunc satoreia scribitur pingui agro non stercoreato sed aprico, vel melius mari proximo, et cum cepullis mista seminatur. Hoc etiam mense cepullas seret: sed constat et vete et au-

tumno esse seminandas. Si semen ejus severis, in caput crescit, et minus reddit in semine: si capitulum ponas, ipsum macescit, et nullum semen educit. Tertium cepe desiderant pinguium, vehementer subactum, irriguum, stercoreatum. Hoc aras faciemus omnibus herbis et radicibus purgatis. Seremus placentio et seremo die, maxime Austro vel Euro flantibus. Si minime luna serantur, tenues et aciores proveniunt: si crescente, robustæ et saporis immerti; raris sunt ponende; runcandæ ac sarculandæ sunt sapus. Si capita volumus his esse majora, tota omnia debemus auferre, [et] sic succus ad interiora coactum de quibus vero semina colligenda sunt, juvenatur adimiculis, ubi caulem corpulent exortare. Cum niger color seminis fuerit, præterant maturitatis indicia. Velendi sunt thalli ailine semine et semine, et sic in sole sicandi. Hoc mense anethum seret locis rigidis. Omnem celi statim patitur, sed tepidior lactatur. Rigetur, si se imber abineat. Seratur rarus. Aliqui senem ejus non obnuunt, opinantes quod a nulla ave tangatur. Nunc et sinapi serere possumus. Hoc etiam mense caules seremus; qui et toto anno serri possunt. Solim pingue et satz subactum diligunt angulum et placent timent: saliente

ils préfèrent les climats froids. Exposés au midi, ils rapportent plus tôt; au nord, ils rapportent plus tard; mais ceux qui viennent à cette exposition l'emportent sur les premiers par leur goût et par la force de leur tige. Ils aiment les plants inclinés; c'est pourquoi il faut, quand on les transplante, les mettre sur l'ados des planches. Ils se plaisent à être fumés et sarclés. Quand ils sont clair-semés, ils acquièrent plus de force. Ils cuisent plus tôt, et sans rien perdre de leur verdure, si, au moment où ils n'ont encore que trois ou quatre feuilles, on les saupoudre de nitre broyé et passé au tamis, ce qui les fait paraître couverts de frimas. Columelle dit qu'il faut envelopper les racines de cette plante d'algue marine pour lui faire conserver sa verdure, en les couvrant en même temps de fumier. Il faut que les pieds de choux qu'on met en terre soient d'une certaine grosseur, parce que, quoiqu'ils prennent alors plus tard, ils deviennent plus forts. On les plantera, si l'on est en hiver, lorsque le jour commencera à être tempéré; si l'on est en été, lorsque le soleil sera prêt à se coucher. Ils deviendront plus gros si on les couvre assidûment de terre. La graine de chou se change en raves, quand elle est vieille. On commencera, après les ides de ce mois, à former de nouvelles pattes d'asperges avec la graine de ce légume, ou à en planter d'anciennes. Il me paraît également utile et plus expéditif de jeter dans un terrain inerte, ou du moins pierreux, une grande quantité de racines d'asperges sauvages qui rapporteront immédiatement, attendu que ce terrain n'aura eu précédemment aucune production à nourrir. On en brûlera les rafles toutes les années, afin que le fruit monte en plus grande quantité, et qu'il soit plus fort. Cette espèce d'asperges est celle qui a le goût le plus agréable.

et arenis non delectantur, nisi perennis ruda succurrat. Genuum cili statum caulis patitur, frigidum magis. Contra austrum positi citius ferunt; contra septentrionem, serius. Sed hic et sapore caulis vineit et robore. Clivis delectatur, et idem ponenda sunt plantae per pulvinos ararum. Gaudet stercore et sarculatione. Rarius positus convalescit. Celerius conquitur vitore servato, si, dum est trimum vel quatuor foliorum nitrum tritum cribello desuper spargas, ut speciem prunae canentis imitetur. Columella dicit plantarum radices alga marina involandas servandae viriditatis causa, limo simul adherente. Ponenda sunt plantae majoris incrementi, quia licet serius comprehendant, tamen fortiores fient. Si hiems est, tepido jam die; si aestas, cum sol in vespere declinat, planta pangenda est. Vastior fiet, si terra operietur assiduo. Semen brassicae vestitum mittitur in rapa. Hoc mense post idus spongas asparagus vel novas formare incipimus ex semine, vel antiquas ponemus. Mihi etiam illud utile videtur ac diligens, ut asparagi agrestis radices plurimas in munus locum congeramus incultum, vel certe saxosum, quae statim fructum dent ex loco, qui aliud nil aliebat, et huiusmodi omnibus incendamus in scopis, ut fortius tre-

On peut aussi semer à présent la mauve. On plantera aussi la menthe en pied ou en racines dans un terrain qui soit humide, ou autour des eaux. Cette plante veut être dans un terrain exposé au soleil, qui ne soit ni gras ni fumé. On sèmera ce mois le fenouil dans un terrain exposé au soleil et légèrement pierreux. On sème au commencement du printemps le panais en graine, ou on le plante en pied, dans un terrain gras, résolu en poussière, et façonné profondément au *pastinum*. Il faut qu'il soit clair-semé, pour prendre des forces. On sème aussi à présent l'origan, et on le cultive de la même manière que l'ail ou la ciboule. On sèmera à présent le cerfeuil dans les pays froids, après les ides. Cette plante demande un champ qui soit gras, humide et fumé. On sème la poirée dans ce mois, quoiqu'on puisse aussi la semer pendant tout le courant de l'été. Elle aime un champ qui soit ameubli, humide et gras. Il faut la transplanter quand elle aura quatre ou cinq feuilles, en enduisant ses racines de fumier nouveau. Elle aime à être fréquemment bêchée, et saturée de fumier. Il faut semer le poireau dans ce mois. Si l'on veut qu'il soit bon à être coupé à différentes reprises, on pourra le couper deux mois après qu'il aura été semé, en le laissant sur sa planche; quoique Columelle assure que celui même qu'on voudra couper à différentes reprises durera plus longtemps et sera meilleur, lorsqu'on le transplantera et qu'on l'aidera à croître avec de l'eau et du fumier, toutes les fois qu'on le coupera. Si l'on veut au contraire qu'il se forme en bulbe, il faudra le transplanter en octobre, quand il aura été semé au printemps. Il faut le semer dans un terrain gras, et surtout en plaine, sur une planche plate, façonnée profondément au *pastinum*, et qui ait été

quentior surgat et fortior. Hoc autem genus est sapere jucundius. Nunc etiam malva seri potest. Mentum quoque sere plantis vel radicibus loco humido vel circa aquas. Apricum solum nec pingue nec stercoreum desiderat. Hoc mense feniculum sero loco apricum et modico saxoso. (Scribit primo vere) pastinaca et semine ponitur et plantis loco pingui, soluto, aliis pastinato: raram statues, ut robur accipiat. Canela etiam nunc seritur, et collitur eo more quo allium vel cepulla. Nunc carefolium locis frigidis post idus seratur: desiderat agrum letum, humidum, stercoreatum. Hoc mense betam seremus, quamvis possit et tota aestate seminari. Amat agrum putrum, humidum, latum. Transferenda est quatuor aut quinque soliorum, radicibus limo recenti oblitis. Amat frequenter effodi, et multo stercore saturari. Hoc mense porrus serendus: quem si scitilem velis, post duos menses, quam satius est, poteris descendere manentem in arcis suis: quamvis asserat Columella etiam sectivum diutius duraturum, melioremque, si transferatur; et quoties scabitur, aqua juvetur et stercore. Si capitulum facere velis, quod vere severis, Octobri mense transferre debetis. Serendus est loco lato et maxime campestri, area plana, pastinata alte, et diu



bêchée et fumée depuis longtemps. Si l'on veut qu'il soit bon à être coupe à différentes reprises, on le sèmera dru ; au lieu que si l'on veut qu'il se forme en bulbe, on le sèmera plus clair. Il faut lui faire sentir souvent le sarcloir, et le purger des mauvaises herbes. Lorsqu'il aura un doigt d'épaisseur, on le transplantera, en coupant préalablement ses feuilles par le milieu, et en trouquant ses racines ; après quoi on l'endura de fumier liquide, et on le mettra en terre, en l'espace de quatre ou cinq doigts. Lorsqu'il aura pris racine, il faudra le saisir légèrement avec le sarcloir pour le soulever de terre, afin qu'étant comme suspendu, il se trouve contraint de remplir, par la grosseur de sa bulbe, le vide qui sera sous lui. Si l'on met en terre plusieurs graines de poireaux jointes ensemble, il en naîtra un seul poireau, qui sera très-gros. On dit aussi que si, avant de le planter, on insère dans sa bulbe de la graine de raves sans se servir d'un instrument de fer pour l'y faire entrer, il grossira beaucoup. Il sera encore mieux de répéter souvent cette opération. On sème l'année dans ce mois-ci, qui est celui dans lequel on forme des plants de cannes. On en met les yeux en terre, comme on y met ceux des roseaux ; et il faut couper ces yeux, et les couvrir légèrement de terre, en les arrangeant sur des planches dressées au cordeau dans un terrain bêché et bien remué, ou on les espacera de trois pieds. On mettra, ce mois, en terre les bulbes des fèves d'Egypte. Elles aiment un lieu qui soit humide, gras et très-arrosé. Elles se plaisent aux environs des fontaines et des ruisseaux, et la qualité du sol leur importe très-peu, pourvu qu'on les entretienne d'eau, sans les en laisser jamais manquer. Elles sont presque toujours en état de donner des feuilles quand on les abrite contre le froid, en les couvrant comme on cou-

vre les plants de citronniers. On sème dans ce mois-ci le cumin et l'anis dans une terre bien labourée, dans laquelle on aura mêlé du fumier. Il faut délivrer assidûment ces plantes des mauvaises herbes, quand elles sont semées.

XXV. On mettra les pieds de poiriers en terre au mois de février dans les pays froids, et au mois de novembre dans les pays chauds ; mais il faut semer les pepins au mois de novembre dans les pays tempérés, afin qu'ils y trouvent la ressource d'un sol arrosé. C'est le moyen que ces arbres donnent beaucoup de fleurs, et que leur fruit devienne très-gros. Quoique les poiriers se plaisent dans un terrain pareil à celui que nous avons dit convenir aux vignobles, un terrain gras aura cependant cet avantage, qu'il donnera des arbres forts, et qui rapporteront beaucoup de fruits. On croit que les poires pierreuses perdent ce défaut quand elles sont semées dans des terres molles. Il est vrai que lorsqu'on plante le poirier en pied, il tarde communément à venir. Mais néanmoins ceux qui préféreront cette méthode à d'autres, par la raison qu'un plant dont la qualité sera excellente ne se trouvera par la mélange d'aucune apreté sauvage, auront soin de déposer dans de grandes fosses, comme on le pratique à l'égard des oliviers, du plant de deux ou trois ans, garni de ses racines, en lui laissant trois ou quatre doigts d'elevation sur terre, après l'avoir étêté, et avoir recouvert la plaie de mousse mêlée d'argile. Si on sème des pepins de poires, ils viendront sans doute. Le germe en éprouve tôt ou tard l'action fécondante de la nature, patiente parce qu'elle est éternelle. Mais longueur de temps s'accommode mal avec la brièveté de la vie humaine, et dans ce cas la production dégénère, outre qu'elle est retardée. Il vaut donc mieux planter au mois de novembre des pieds de poiriers

subacta et sfercorata. Si setivum velis, spissius. Si capitatum, rarius seras. Sarculo frequentandus est, et herbas liberandus. Cum digiti crassitudinem habuerit, a media parte præcisus foliis et truncatis radicibus transferatur : oblitus fimo liquido quaterius vel quinque digitis separetur. Cum radices agit, modice comprehendendus et allevandus est sarculo, ut suspensus a terra, quod spatii vacuum subter inveniet, capitis vastitate cogitur implere. Item plura semina in unum ligata si deposueris, grandis porus nascetur ex omnibus. Item si capiti ejus rapæ semen immittas sine ferro et pinguis, multum fertur incrementum : melius si frequenter hoc facias. Hoc mense nulla sentitur, quo canicula ponuntur. Sentitur oculis sicut calami, quos abscondere et terra leviter debemus obnoscere, terra fossa et subacta, excitatis ad ineam pulvis, quibus ejus oculos oportet inodere. Trium pedum inter se spatio separantur. Hoc mense colonasia bulbos ponimus. Amant humidum locum, pinguem, maxime irriguum. Circa fontes hiantur et rivos, nec de soli qualitate curant, si perpetuo foveantur lumine. Frondere prope semper possunt, si tanquam citreæ legumines delectantur a frigore. Hoc

mense cynimum et anisum scriitur loco bene subacti, et cum letamen admixteas. Quod satum est, herbas purgare assidue.

XXV. Plantas pirorum mense februario locis frigidis ponimus : calidis vero Novembri : sed mense Novembri pira locis tepidis consensu sunt, ut solo juvenit irriguo. Ita et florem plurimum proferunt, et magnitudinem pomi argentes acquirunt. Nasci tamen tali solo maxime diligunt, quale vineis diximus convenire : sed lecto solo et validas arbores et fructus plurimos consequuntur. Lapidosi generis pira vitium mutare creduntur, si terris mollioribus consrantur. Sed primum plantis serere prope tardus eventus est : tamen quibus hoc placuit, ut semina generosa nihil sibi de agresti asperitate permiscerant, plantas binas aut trimas contere quo oleæ ponuntur, radicibus magnis scrobibus ponant, supra terram tribus altis vel quatuor pedibus, quantum decisa eademque argilla mista murens debet operire. Non si quis pirorum semen aspergat, nasci quidem necesse est, originem suam in fovea natura, cujus alteritate nulla tarditas potest afferre festinam : sed hanc hoc expectare longumque est, cum et sero veniant, et

sauvages garnis de leurs racines dans des fosses bien labourées, et les greffer ensuite quand ils y auront pris. Ceux qui seront venus de plants différeront de ceux qui auront été greffés sur d'autres arbres, en ce que le fruit des premiers conservera à la vérité sa douceur et sa mollesse, mais ne sera pas de garde, au lieu que celui des autres se gardera très-longtemps. On laissera trente pieds d'intervalle entre ces arbres. Si l'on veut qu'ils profitent, il faut les cultiver en les arrosant souvent, et en bêchant continuellement la terre à leur pied. Ces fouilles leur sont en effet si avantageuses, que si on les en aide dans le temps même où ils ont coutume d'être en fleur, on croit qu'ils ne perdront pas une seule des fleurs qu'ils auront montrées. Il y a aussi beaucoup de profit à leur donner, au bout d'un an, de quelque espèce de fumier que ce puisse être. On prétend néanmoins que la fiente de bœuf leur fera produire des fruits abondants, et qui seront très-gros. Il y a des personnes qui y mêlent de la cendre, dans l'idée où elles sont qu'elle donnera au fruit un goût plus fin. Je erois qu'il est inutile de détailler toutes les différentes sortes de poires, puisqu'il n'y a aucune différence entre elles toutes quant à leur plantation et à leur culture. Lorsqu'un poirier est languissant, il faut ou percer sa racine avec une tarière après l'avoir declassée, et y enfoncer un pieu de bois, ou introduire dans son tronc, après l'avoir également percé avec une tarière, un coin de bois gommeux de pin, ou un coin de chêne à défaut de pin. On tue les vers qui s'attachent à cet arbre, et on empêche qu'il n'en revienne de nouveaux, en versant souvent sur ses racines du fiel de taureau. On l'empêche de même de lancer quand il est en fleurs, en repandant pendant trois jours sur ses racines de la lie de vieux vin. Quand les

poires sont pierreuses, on retire de dessous l'arbre qui les donne la terre sur laquelle est couchée l'extrémité de ses racines, ainsi que toutes les petites pierres qui peuvent s'y trouver, et l'on y substitue d'autre terre passée au crible. Mais ce remède ne produit son effet qu'au cas où l'on ne cesse pas d'arroser l'arbre. On greffe le poirier aux mois de février et de mars, sous son écorce et sur son tronc, conformément à la méthode que nous avons donnée en parlant de la greffe. On le greffe sur le poirier sauvage et sur le pommier. Il y a des personnes qui le greffent sur amandier et sur prunier sauvage. Virgile veut qu'on le greffe sur le figuier sauvage, sur le frêne et sur le coignassier. D'autres veulent qu'on le greffe sur le grenadier, mais il faut alors le greffer en fente. Lorsqu'on le greffera avant le solstice, on emploiera une greffe qui ait un an, et avant de l'insérer dans l'arbre, on la dépouillera de ses feuilles et de tout le bois tendre qui en fera partie; au lieu que si on le greffe après le solstice, on insérera dans l'arbre la partie de la greffe sur laquelle sera venu le dernier de ses boutons. Le poirier se greffe de toute manière. Il faut confire les poires dans un jour calme et quand la lune est dans son déclin, depuis son vingt-deuxième jour jusqu'à son vingt-huitième. On renferme encore ces fruits dans un vase enduit intérieurement de poix, après les avoir cueillis à la main dans un temps où ils étaient seés, depuis la seconde heure du jour jusqu'à la cinquième, ou depuis la septième jusqu'à la dixième, en séparant avec soin ceux qui seront sains, presque durs et un peu verts, de ceux qui seront tombés d'eux-mêmes. Ensuite on met un couvercle sur ce vase, et on l'enterre, la queue renversée par en bas, dans une petite fosse creusée dans un lieu arrosé par quelque eau de source. De même, après avoir entassé des poi-

de generis nobilitate decedant. Melius ergo hoc mense Novembri fiet, ut prorum plantas radiceas seramus agrestium subactis bene scrobibus, ut, cum prehenderint, inserantur. Hoc autem interest, quod que plantis suis seruntur, dulcedinem ac teneritatem servant, diu tamen servata non durant: insita vero moram temporis sustinebunt. Spatia inter pios trigula pedum mensura discernat. Genus hoc arboris ut proficiat frequenti humore et assiduâ fossionibus est colendum, usque adeo, ut tempore, quo florere consuevit, nihil perditura credatur de flore prolato, si eam tunc fossor adjuverit. Multum prociens, si interjecto anno quale libet lactamen adjungas: sed humilum spissa et gravia poma generare ferunt. Aliqui cinerem nuncunt, credentes hinc contrahi pomis argutos sapores. Generum varietates exsequi supervacuum puto, cum in ponendis vel excolendis nulla sit distantia. Si languida arbor est piri, vel adlaqueate radicem ferebras, et ibi ligneum pedum deprimis, vel in trunco similiter ferebrato ex tecta cumum figis, vel, si hanc desit, ex quercu. Verum ejus arboris et nati necantur et nasci prohibentur, radicibus telle tantino frequenter infusis. Item facies vini

veteris recentes, si radicibus affundantur per triduum, duntius [arbores] in floribus laborare non faciunt. Si lapidosa pins est, ab extremis radicibus terram priorem levabis, et sercnes omnes lapillos; quibus diligenter remotis alteram terram cribro cretam in loco ejus infundes. Sed hoc proderit, si rigare non cesses. Mense Februario et Martio pirus inseritur more, quo dictum est, cum de insitione loqueremur, sub cortice et in trunco. Inseritur autem piro agresti, malo, ut nonnulli amygdalo et spino; ut Virgilius, orno et fraxino et cydomo; ut aliqui, et Pumco, sed fasso ligno. Surculus piri, qui inseritur ante solstitium, annulus esse debet, et prius quam ligatur, foliis et omni tenera parte privati: post solstitium vero cum figis, qui summum germen includit. Pirus omni genere inseritur. Condenda sunt pira [ita] die placido decedente luna a vigesima secunda usque in octavam. Eadem poma sicca et manu lecta ab hora secunda in quintam vel a septima in decimam, a radicibus diligenter electa integra et prope dura, et aliquanto viridia in picato vase clauduntur, quod operculo legatur, et deorsum os ejus inclinatur, atque [brevis] scrobe [obruitur] in eo loco, circa quem perennis aqua de-

res à chair et à peau dures, ou les enferme, lorsqu'elles commencent à s'amollir, dans un vase de terre bien cuit, et bien enduit de poix au dedans et de gypse au dehors, sur lequel on met un couvercle; après quoi on l'enfonce dans une petite fosse creusée dans un lieu où le soleil donne tous les jours. Bien des personnes ont conservé des poires ensevelies dans de la paille ou dans du ble. D'autres les ayant renfermées, aussitôt après les avoir cueillies avec leurs queues, dans des cruches enduites de poix, bouchées avec la même matière ou avec du gypse, les ont exposées au plein air, en les couvrant de sable. D'autres ont conservé des poires dans du miel, en évitant tout contact entre elles. On fait aussi sécher au soleil des poires coupées par morceaux, et purgées de leurs pépins. Il y a des personnes qui écument de l'eau salée lorsqu'elle commence à bouillonner au feu, et qui plongent ensuite dans cette eau, quand elle est refroidie, les poires qu'elles ont intention de conserver; après quoi elles les retirent de l'eau au bout de quelque temps, et les renferment dans une cruche dont elles bouchent l'orifice. Ou bien elles les laissent pendant un jour et une nuit dans de l'eau salée; après quoi elles les mettent tremper pendant deux jours dans de l'eau pure, et les gardent ensuite plongées dans du vin cuit jusqu'à diminution des deux tiers, ou dans du vin fait de raisin sec au soleil, ou dans du vin doux. On fait du poiré en pilant le fruit renfermé dans un sac à mailles très-larges, et en le pressurant à l'aide d'un poids dont on le charge, ou sous l'arbre du pressoir. Cette boisson se conserve durant tout l'hiver, mais elle s'aigrit au commencement de l'été. Manière de faire du vinaigre de poires. On laisse en un tas pendant trois jours des poires sauvages, ou d'un acabit âcre, qui soient mûres;

après quoi on les renferme dans un petit vase rempli d'eau de fontaine ou d'eau de pluie, qu'on laisse couvert pendant trente jours. On y remettra au fur et à mesure autant d'eau que l'on en tirera de vinaigre par la suite pour son usage, afin de suppléer au déchet de cette liqueur. Manière de faire le poiré rafraîchissant. On foule des poires saines et très-mûres avec du sel; et lorsque la chair en est réduite en bouillie, on la renferme dans de petites barriques ou dans de petits vases de terre enduits de poix. Au bout de trois mois on suspend cette préparation, pour lui faire rendre une liqueur qui est, à la vérité, d'un goût agréable, mais dont la couleur est blanchâtre. C'est pourquoi il sera bon, pour parer à cet inconvénient, de mêler avec les poires un peu de vin foncé en couleur, dans le temps qu'on les salera. On plantera des pommiers aux mois de février et de mars, et si le pays est chaud et sec, aux mois d'octobre et de novembre. Ces arbres ont de plusieurs espèces qu'il est inutile de détailler. Ils aiment un sol gras et fertile, et qui soit fourni d'eau, plutôt néanmoins par la nature elle-même que par le secours des arrosements; quoique, s'ils sont plantés dans du sable ou dans de l'argile, il faudra avoir recours à l'irrigation artificielle. Il faut les exposer au midi dans les pays montagneux. Ils viennent fort bien dans les pays froids, pourvu qu'il n'y ait pas d'âpreté dans l'air. Ils ne refusent non plus les lieux incultes et humides. Dans un terrain maigre et sec, leurs fruits sont sujets à être attaqués de vers et à tomber. On les plante de toutes façons, comme les poiriers. Ils ne demandent ni à être labourés, ni à être bêchées; c'est pourquoi les prés leur conviennent plus que tout autre terrain. Le crottin de brebis, ou seul ou mêlé avec de la cendre, est le seul engrais dont ils s'accroissent, quoiqu'ils puissent

currit. Item quæ dura sunt in carne et enle prius in acervo posita, ubi se molliere cupiunt, in vas fictile bene coctum picatumque ponuntur, et operculo superveniente gypsantur. Vas brevi serobe demergitur in eo loco, qui quotidie sole tangatur. Plurimi pira obruta inter palcos aut trumenta servantur. Alii statim lecta cum tenacibus suis picatis urceis condicuntur, et orbis vasculorum gypso vel piee clausis ipsa sub divo obruta sabulone texantur. Alii pira, quæ se non conflagrant, in melle servantur. Item meum et purgata granis in sole siccantur. Aliquini aquam salum, cum corpori mulare calida fa, despumant, et ei post jam frigida pira servanda demergunt. Tunc exenta post tempus exiguum condunt urceo, et eius orlito conservant: vel nocte et die in frigida salsa munere paduntur: post in aqua pura bibulo micerant, deinde in sapa vel passo vel dulci vino mersa custodiunt. Vinum de piris fit, si confusa et sacco rarissimo condita ponderibus comprimantur aut prelo. Hinc dicitur, sed prima crescit æstate. Acetum sic fit de piris: Pira silvestria vel asperi generis matura in cumulo reservantur per triduum. Deinde mittuntur in vasculo, cui fontana aut pluvialis aqua ni-

sectur, et operitum vas per triginta dies relinquitur, ac subinde quantum sublatum fuerit acetum ad usum, tantum redditur aquæ ad repurationem. Liqueamen de piris cashimoniale sic fit: Pira maturissima cum sale calcantur integra. Libi carnes eorum fuerint resolute, vel in cupellis vel in vasculis fictilibus picatis conduntur. Post mensem tertium, suspense eæ carnes liquorem dimittunt saporis inmundi, sed coloris albiduli. Contra hoc illud prodest, ut tempore, quo saluntur, pro aliqua parte vina nigella permisceas. Mense februario et Martio locis frigidis mala servamus: si calida et sicca regio est, Octobri et Novembri. Eorum plura sunt genera, quæ numerare superfluum est. Amant pingue ac lætum solum, et cui humorem non tan rigato quam natura suppeditet. Et si [in] arena vel argilla sit, rigationibus adjuvetur. Montans locis debent ad meridiem versa constitui. Et frigidò solo proveniunt, si celi tepor adjuverit: nec in asperis et humectis sedem recusant. Maerum et aridum solum ponit vermiculosa efficit et caduca. Servantur omni genere, sicut piri: neque exarant neque etiodi desiderant. Idcirco eis magis pata conveniunt. Stercus (ovillum tantum) non exigunt qui-

s'en passer. Ils aiment à être arrosés modérément. La taille leur est bonne, et principalement à l'effet d'en retrancher les branches seches, ou celles qui sont nees dans une mauvaise place sur l'arbre. Ils vieillissent de bonne heure, et dégènerent dans leur vieillesse. Quand leur fruit est sujet à tomber, on introduit une pierre dans la racine que l'on fend à cet effet, et cette précaution le retient sur l'arbre. On les preserve de la pourriture en enduisant leur cime de fiel de lézard vert. On fait mourir les vers qui s'y attachent, avec de la fiente de porc mêlée d'urine humaine, ou avec du fiel de bœuf. Quand il y en aurait une multitude immense autour de l'arbre, on est sûr qu'il n'en reviendra point de nouveaux une fois qu'on les aura ratissés avec un bistouri de cuivre, pourvu qu'on enduise de fiente de bœuf l'endroit d'où on les aura fait tomber. Si les branches sont chargées d'une trop grande quantité de fruits, il faut en arracher les plus mauvais par-ci par-là, afin que la sève de l'arbre suffise à la nutrition des autres, et cesse de s'épuiser pour un luxe sterile. Le pommier peut être greffé sur toutes les mêmes espèces d'arbres que le poirier. On le greffe aux mois de fevrier et de mars, ainsi qu'aux autres mois auxquels on greffe le poirier, tant sur le pommier que sur le poirier, sur le prunier sauvage, sur le prunier, sur le cormier, sur le pêcher, sur le platane, sur le peuplier et sur le saule. Il faudra choisir avec attention les pommes que l'on voudra garder, et les disposer par tas separees, dans des lieux obscurs et où l'air ne pénétre point, avec de la paille étendue sur une claie. On en multipliera les tas de façon que chacun d'eux ne soit pas trop fort. Il y a des personnes qui ont donné des méthodes différentes pour les garder. Ces méthodes consistent ou à les enfermer dans de petits vases de terre pois-

sés et bouchés, ou à les envelopper d'argile, ou à en enduire simplement leurs queues, ou à les arranger sur des planches, en les y étendant sur de la paille, et jetant d'autre paille par-dessus. On peut, sans se donner aucun soin, conserver pendant toute l'année les pommes rondes que l'on appelle *orbiculata*. Il y a des personnes qui renferment des pommes dans des vases de terre enduits de poix et fermes hermétiquement, qu'ils plongent ensuite dans un puits ou dans une citerne. D'autres, après avoir cueilli des pommes saines, et en avoir plonge la queue dans de la poix bouillante, les rangent sur des planchers, où ils les étendent sur des feuilles de noyer. La plupart jettent entre les pommes de la sciure de peuplier ou de sapin. Il est constant qu'il faut les poser de façon que leur queue soit renversée, et n'y pas toucher avant le temps où elles nous paraîtront nécessaires pour notre usage. On fait du cidre ainsi que du vinaigre avec les pommes, de la manière que j'ai donnée ci-dessus en parlant des poires. Les auteurs varient pour la plupart par rapport au temps auquel ils prétendent qu'on doit planter les cognassiers; quant à moi, j'ai remarqué, d'après l'expérience que j'en ai faite, que des cognassiers, plantes avec leurs racines en Italie, dans les environs de Rome, au mois de fevrier ou au commencement de mars, dans un terrain façonné au *pastinum*, avaient si heureusement pris, que souvent ils avaient rapporté des fruits dès la seconde année. Quand ils avaient été plantés déjà grands. On les plantera dans les pays secs et chauds à la fin d'octobre ou au commencement de novembre. Les cognassiers aiment les terrains froids et humides. S'ils sont plantés dans un terrain chaud, il faut les aider à venir par des arrosements. Ils supportent néanmoins la température intermédiaire, et ne vien-

dem, sed libenter assumunt, vel si cineris pulveres miscerantur. Amant modestas rigationes. Putatio illis apta est, sed maxime ut arida aut male nata tollantur. Citius senescit hec arbor, et in senectute degenerat. Si caduca sunt poma, fissæ radicis lapidis injectis poma retinuit. Læerte viridis tellis si tangantur cæcuma, non putrescit. Vermes ex quo scilicet stercore misti humane urine aut felle bubulo extinguuntur: qui si plures circa arborem sunt, atque scalpro semel rasi non ultra nascuntur, si ea loca, nude rasi sunt, tabulatum sterens obducit. Si spissa poma ramos onerant, interlegenda sunt quæque villosa, ut alimentum cælestis succus acquirat, et generosis abundantiam ministret, quam numerosa villositate perdebant. Mala omni generi inseri potest, quo plius. Mense Februario, Martio et aliis, quibus pirus, inseritur in malo, in piro, in spino, pruno, sorbo, persico, platano, populo, salice. Diligenter legenda sunt mala, que volumus custodire. Ea in locis obscuris, ubi ventus non sit, stramentis prius in crate subiectis, in cunulis secreta disponimus: qui cunuli frequenti divisione separantur. Aliqui diversa dicunt. [ vel singula ] in vasculis fictilibus præcis atque obliis claudi,

vel argilla involvi, vel solos pediculos creta adlini, vel in tabulis substatâ palea disponi, et stramentis de superiore parte cooperiri. Mala rotunda, que orbiculata dicuntur, sine cura toto anno servari possunt. Alii in puteo vel in cisterna mergunt vasa fictilia, quibus diligenter præcis et clausis mala committuntur. Alii ex arbore mala illæso sumserunt, et pediculis eorum pice ferventi mersis supra tabulatum per ordinem disponunt, novum foliis subter expositis. Plerique scrobem populi vel abietis inter mala diffundunt. Constat mala sic ponenda, ut pediculorum partes deorsum latias, neque ante quam usui necessaria videantur esse, contingas. Vinum et acetum fit ex malis, sicut ex piris ante præcepit. Cydoniis serendis plerique tempore diversa dicunt: tamen mihi una compertum est, in Italia circa Urbem mense Februario vel incipiente Martio plantas cydoniorum radicatâs in pastinato solo tenuisse adeo feliciter, ut sæpe sequeutis anni fruge gauderent, si posita majoris status fuissent. Locis siccis et calidis extremo Octobri vel Novembri incipiente ponantur. Amant cydoniorum frigidum, humectum. Si in tepulo statuuntur, opus est illis rigatione succurri. Ferunt tamen statum medio-

nent pas moins dans les terrains plats que dans ceux qui sont inclinés, quoiqu'ils préfèrent ces derniers. Il y a des personnes qui les plantent en cimes et en boutures, mais ils tardent à venir par l'un ou l'autre de ces procédés. Il faut les espacer de telle manière que, si le vent vient à les secouer, l'eau ne degoutte pas des uns sur les autres. Quand on les plante, et même tant qu'ils sont petits, il faut les aider de fumier. Mais quand ils sont devenus plus grands, il suffit de répandre une fois par an sur leurs racines de la cendre ou de l'argile assez sèche pour pouvoir être réduite en poussière. L'humidité continuelle fera mûrir promptement leurs fruits, et les rendra plus gros. Il faut les arroser toutes les fois que le ciel refuse de la pluie, et bêcher leur pied dans les pays chauds aux mois d'octobre et de novembre, et, dans les pays froids, aux mois de février et de mars; parce qu'à moins de prendre assidûment ce soin, on ils deviennent stériles, ou leurs fruits dégènerent. Il faut les tailler, d'après ce que j'ai éprouvé moi-même, et les débarrasser de tout ce qu'ils peuvent avoir de vicieux. Quand ils sont malades, il faut verser sur leurs racines du marc d'huile coupé d'eau par moitié, ou enduire leur tronc, soit de chaux vive détrempée avec de l'argile, soit de résine de mûle mêlée avec de la poix liquide: Ou bien, après les avoir déchaussés, on mettra autour de leurs racines un nombre impair de coings proportionné à la grandeur de l'arbre, que l'on assujettira à l'endroit où on les aura mis en les couvrant de terre. Cette pratique observée toutes les années préservera à la vérité l'arbre de toute maladie, mais d'un autre côté elle l'empêchera de vieillir: on greffe les cœgnassiers au mois de février. Il est mieux de les greffer sur le tronc que sous l'écorce. Il n'y a presque point de greffe qu'ils ne reçoivent,

tant celle du grenadier que celle du cornier, ainsi que celle de tous les pommiers qui donnent le meilleur fruit. S'ils sont jeunes et qu'ils aient de la sève, on les greffe sous l'écorce: mais s'ils sont plus grands, il sera mieux de les greffer près de la racine, lieu où leur écorce et leur bois sont humides, grâce à la terre qui y est adhérente. Il faut cueillir les coings quand ils sont mûrs, pour les conserver, soit en les mettant entre deux tuiles, dont on rejoint les bords avec un lut, soit en les faisant bouillir dans du vin cuit jusqu'à diminution de moitié, ou dans du vin fait avec du raisin séché au soleil. D'autres les conservent en les enveloppant dans des feuilles de figuier, lorsqu'ils sont gros. D'autres se contentent de les serrer dans des endroits secs, où l'air ne pénètre point. D'autres, après les avoir coupés par quartiers avec un roseau ou avec un couteau d'ivoire, et en avoir ôté le cœur, les couvrent de miel dans un vase de terre. D'autres les mettent également dans du miel tout entier; mais quand on veut les confire de cette manière, il faut les choisir suffisamment mûrs. D'autres les couvrent de millet, ou les ensevelissent séparément dans de la paille. D'autres les mettent dans de petits vases remplis d'excellent vin, ou les conservent dans un mélange égal de vin cuit jusqu'à diminution de moitié, et de vin sans apprêt. D'autres les plongent dans des futailles de moût, qu'ils bouchent ensuite, ce qui donne en même temps du bouquet au vin. D'autres enfin les mettent chacun à part dans un plat neuf qu'ils couvrent de gypse sec. On met la semence ou le plant du carrouge en terre aux mois de février et de novembre. Quoiqu'il aime les contrées voisines de la mer, chaudes, sèches et plates, il produit davantage dans les pays chauds quand on lui donne de l'eau, ainsi que je m'en suis convaincu par

cris situs inter naturam frigoris et caloris, et in planis et in declivibus proveniunt, maxis tamen inclinata et convexa desiderant. Semet aliqui cœcuminibus et Lida, sed tardius est in utroque proveniunt. Ita pomida sunt large arbores cydonii, ne alteram quatenus vento stillicidium tangat aliteris. Dum minor est, vel quando ponitur, juvetur stercore: major vero, cinere vel creta pulvere semel toto anno radicebus misso. Poma in his et cito matura et majus incrementi assiduis humor efficit. Rigande sunt, quoties celestis negatur infusio, et circumfodiende locis calidis Octobri mense et Novembri; frigidis vero Febuario vel Martio. Nisi enim circumfodiantur assidue, aut stercus efficiuntur, aut eorum poma degenerant. Putande sunt, sicut probavi, et a vitiosis omnibus liberande. Si arbor æta est, amara aqua de pulvis mista radicebus debet affundi, aut calx vivas temperata cum creta, vel resina localis, pui liquida mista trunco arboris adfusa, vel ablaqueate arbori circa radices imparis numeri poma cydonia pro magnitudine ejus ponenda et obrunda firmantur: quod amnis singulis factum custodiet a vitis, sed arboris longæ derogabit altati. Mense Febuario cydonia inseruntur

melius in trunco quam cortice in se ipsa. Recipiunt in se succulos prope omnis generis, Pamel, sorbi, omnium malorum, que meliora produciunt. Inseruntur autem novella arbores, quibus succus est, in cortice: si major est, circa radicebus melius inseretur, ubi cortex et lignum beneficio soli adherentis humorescit. Legenda sunt matura cydonia, que hoc more servantur, vel inter binas tegulas posita, si tuto ex omni parte clauduntur, vel si defuncto incoquantur, aut passo. Alii que majora sunt, fœi foliis involuta custodiunt. Alii tantum locis siccis reponunt, a quibus ventus excluditur. Alii canna vel chore in quatuor partes divisa solidatis omnibus, que in medio sunt, in vase fictili melle obruant. Alii in melle sic integra demittunt, in quo genere condendi satis matura debentur. Alii imbo obruant, vel paleis separata demergunt. Alii plenis vino optimo vasculis immittunt: vel vini et defuncti ad servanda cydonia, asperum corpus efficiunt. Alii dolis musti immergunt, atque ita claudunt, quod odoratum reddat et vinum. Alii in patina nova sicco gypso obruant separata cydonia. Siliqua Febuario mense scribit et Novembri et semine et plantis: amat loca maritima, calida,

ma propre expérience. On peut aussi le planter en boutures. Il lui faut une fosse large. Il y a des personnes qui croient qu'on peut le greffer au mois de février sur le prunier ou sur l'amandier. On conserve très-longtemps les gousses qu'il produit, en les exposant sur des élaies. Le mûrier est ami de la vigne. On peut faire venir cet arbre de graine, mais en ce cas son fruit dégénère ainsi que son bois. Il faut donc le planter en boutures ou en cimes. Mais il vaut encore mieux le planter en boutures d'un pied et demi de longueur, qui soient bien ragrées des deux côtés, et enduites de fumier. Ainsi, après avoir fait d'abord un trou en terre avec un pieu, on les enfonce dans ce trou, et on les recouvrira de cendre mêlée de terre, qu'on n'entassera cependant pas à plus de quatre doigts d'épaisseur. On plante le mûrier depuis le milieu de février jusqu'à la fin de mars. Mais quand le pays est chaud, on le plante à la fin d'octobre ou au commencement de novembre; quoiqu'il vaille encore mieux le planter au printemps, le neuf des calendes d'avril. Cet arbre aime les terrains chauds et sablonneux, et plus communément les contrées voisines de la mer. Il prend difficilement dans le tuf ou dans l'argile. On croit que l'humidité continuelle ne lui est pas bonne. Il aime à être bêché et fumé. Il faut en tailler au bout de trois ans les branches pourries et seches. On en transfère le plant, lorsqu'il est fort, aux mois d'octobre ou de novembre; et, lorsqu'il est jeune, aux mois de février et de mars. Ces arbres veulent être plantés dans des fosses profondes, et séparés les uns des autres par de grands intervalles, afin qu'ils ne se nuisent pas réciproquement par leur ombre. Cet arbre vient plus haut, dit-on, et donne plus de fruit, si l'on en perce le tronc d'outre en outre en y inserant

deux coins, un de térébinthe d'un côté, un de lentisque de l'autre. Il faut déchausser le mûrier vers les calendes d'octobre, et verser sur ses racines de la lie de vin vieux très-nouvelle. On le greffe sur le figuier et sur lui-même, mais on ne le greffe que sous l'écorce. Si on le greffe sur un orme, la greffe prend à la vérité, mais il en résulte de grands accidents. Il faut semer les avelines en nature, et ne pas les recouvrir de terre à plus de deux doigts d'épaisseur. J'ai cependant éprouvé que les aveliniers viennent encore mieux de plant et de rejets. On en met le plant ou les amandes en terre au mois de février. Ils se plaisent dans un terrain maigre, humide, froid et sablonneux. Les avelines sont mûres vers les nones du mois de juillet, pourvu cependant que le pays soit chaud. C'est à présent que l'on sème les noyaux de sebestes sous un climat tempéré, et dans une terre reduite en poussière et médioirement humide, en les mettant dans un vase, où on les laisse jusqu'à ce que leur pousse ait acquis la consistance de plante. On greffe les arbres qui portent ce fruit au mois de mars, sur des corniers ou sur des pruniers sauvages. C'est aussi à présent que l'on greffe les jujubes, que l'on met en terre les presses en noyaux ou en plant, qu'on les transfère et qu'on peut les greffer; enfin que l'on greffe le nêlier, et que l'on sème les noyaux de prunes. On peut aussi planter à présent le figuier dans les pays tempérés, semer la corne, couvrir de terre l'amande sur des planches, et greffer l'amandier au commencement de ce mois-ci dans les pays tempérés, et à la fin du même mois dans les pays froids; pourvu cependant qu'on prenne la greffe avant qu'elle ne germe. On peut aussi mettre à présent en terre du plant de pistachier, ou greffer cet arbre, de même qu'on

sicca, campestris : tamen, ut ego expertus sum, in locis calidis fecundior fiet, si adjuvetur humore : potest et talis poni. Scrobem desiderat largiorem. Inseri etiam posse mense Februario credunt aliqui in primo vel amygdalo. Siliquæ servantur diutissime, si expandantur in cratibus. Amica est morus et vitis. Mori nascuntur ex semine; sed et poma et virgulta degenerant. Serenda est taleis vel eamminibus, melius autem taleis sesquipedalibus ex utraque parte levigatis ac limo oblitis. Cum locum palo ante fecerimus, immergimus ac legimus cinere terræ admisto. Non amplius quam quatuor digitis operimus. Seremus locis temperatis a medio Februario et toto Martio; locis vero calidioribus Octobri postremo vel Novembris initio; sed verno maxime die nono calendæ Aprilis. Amant loca calida, sabulosa, et plerumque maritima. In tofo vel argilla vix comprehendunt. Humor assiduus [moris] prodesset non creditur : fossionibus letatur et stercore. Putria in his et arida post triennium sunt putanda. Plantam, si robusta [est,] transferes mense Octobri vel Novembri : si tenera, Februario et Martio. Scrobis desiderant altiores, intervalla majora, ne altera umbris prematur alterius. Ferracem letioremque arborem mori fieri aliqui tradiderunt,

si perforato hinc inde trunco singulos cuneos inseramus terebinthi (hinc inde lentisque.) Circa Octobres calendæ morus abluquanda est, et radicibus ejus vini veteris recentissime laces infundende. Inserunt autem in fico et in se tantum sub cortice. Ulmo insita comprehendit : sed paritur magne infelicitatis argumenta. Avellanae ponenda sunt nucibus suis non amplius supra terra dicenda est, quam crassitudine digitorum duorum. Plantis tamen et sobole expertus sum melius provenire. Mense Februario seu planta seu semen exponitur. Gaudet loco macro, humido, frigido, et sabuloso. Mense Julio circa nonas avellana matura est : [locis tamen calidis.] Nunc seruntur myxa ex nucleis in aliquo vase positis, donec plante induant firmitatem, calo tepido, terra soluta, humore moderato. Inseruntur mense Martio sorbis vel spinis. Etiam nunc tuberes seruntur et inseruntur, et ossa duracino- rum, vel plante ejusdem generis ponuntur, et transferuntur, et inseri possunt : et mespilus inseretur, et ossa ponuntur prunorum. Ficus etiam locis temperatis nunc poni potest, et sorbus hoc etiam mense seri, et amygdali semina in areis obrui, et locis temperatis nunc inseri mense inchoante, trigidis vero eximile, conditis tamen surculis

peut semer des châtaignes, mettre des noix dans des pépinières, et greffer le noyer. Enfin on peut encore faire à présent des plants de pin dans les contrées froides et humides.

XXVI. C'est surtout à présent qu'il faudra faire couvrir les truies. On choisira à cet effet des verrats grands et forts, dont le corps soit plus arrondi qu'allongé, qui aient le ventre et les fesses amples, le groin court, et le chignon bien fourni de petites glandes, qui soient laseifs et qui n'aient qu'un an. Ils pourront être employés à ce service jusqu'à l'âge de quatre ans. On choisira des truies qui aient les flancs allongés, et un ventre d'une grande capacité, et qui se prête à soutenir le poids de leur portée : quant au reste, il faudra qu'elles ressemblent aux verrats. Ces animaux doivent avoir le poil épais et noir dans les pays froids : dans les pays chauds, leur couleur est indifférente. Les femelles sont fécondes jusqu'à l'âge de sept ans, et commencent à l'être à un an. Les truies mettent bas au bout de quatre mois, c'est-à-dire, au commencement du cinquième. Or, comme elles conçoivent, ainsi que je viens de le dire, au mois de février, leurs petits pourront se nourrir des herbes qui seront déjà fortes au moment de leur naissance, et de la paille qui viendra après ces herbes. Quand on a la faculté de se défaire des cochons de lait, on les vend à mesure qu'ils sont nés, afin de mettre plus promptement les mères en état de donner d'autres portées. On peut avoir de ce bétail dans toutes sortes de lieux, quoiqu'il réussisse mieux dans des campagnes marécageuses, dans celles notamment où abondent les arbres fruitiers, qui, mûrissant successivement les uns après les autres, fourniront à ces animaux leur pâture pendant toute l'année. Ils se nourrissent au mieux dans

des terrains fertiles en herbes, et mangent très-bien les racines de la canne ou du jone. Mais lorsque la pâture vient à leur manquer pendant l'hiver, il faut leur donner de temps à autre du gland, de la châtaigne, ou de vieilles criblures de quelques grains que ce soit ; principalement au printemps, car alors la verdure nouvelle, qui est pleine de lait, les incommode ordinairement. On ne renferme pas les truies par troupeau comme les autres bestiaux ; mais on fait des toits sous des appentis ou l'on renferme chaque mère à part, afin qu'étant elles-mêmes en sûreté, elles puissent garantir du froid le troupeau qu'elles auront à nourrir. Ces toits auront une ouverture dans leur partie supérieure, afin que le gardien puisse faire aisément la revue des petits, et leur porter souvent du secours, en les retirant de dessous leurs mères quand ils seront en danger d'en être écrasés. Mais il aura l'attention de renfermer chaque portée séparément avec sa mère. Une truie ne doit pas nourrir plus de huit pores, suivant ce que dit Columelle. Pour moi, il me paraît plus à propos, d'après ma propre expérience, de ne lui en donner que six à nourrir au plus quand la pâture ne lui manquera pas, parce que, quoiqu'à la rigueur elle puisse en élever davantage, elle s'épuiserait si elle donnait à teter à un plus grand nombre. Il y a un autre profit à retirer des pores, qui consiste à les envoyer dans les vignes avant qu'elles soient en boutons, ou après la vendange, parce qu'ils font la guerre aux herbes aussi exactement que le meilleur ouvrier.

XXVII. On fera au commencement de ce mois du vin de myrte d'une façon différente de celle que nous avons donnée. On mettra dans un fœcon dix *sextarii* de vin vieux, dans lequel on jettera

antequam germinet. Et pistacie planta vel nunc statim aut inseri potest, et castanearum semina spargi. Noces quoque juglandes etiam nunc seminare rectiori, et ipsum genus inseri ; et frigidis et humeris locis nunc poterunt puleia seminari.

XXVI. Nunc verres maxime feminas inire debent. Legendi sunt vasti et ampli corporis, sed rotundi potius quam longi, ventre et clunibus magnis, rostro brevi, cervicæ glandulis spissa, filidiosi, amicti, qui usque ad quadrimum inire feminas possunt. Scrofas vero longi lateris debemus eligere, et quibus ad sustinendum foetum omnis magnus se venter effundat, cetera viribus similes. Sed in regionibus frigidis, densi et nigri pili, in tepidis qualescumque proveniunt. Femina (ad erendum), usque in annos septem partus opera gestare sufficit : ad concipiendum annula debet incipere. Quarto evento mense parit, ubi quintus incipit. Incipunt autem, sicut dixi, mense Februario, ut subhoribus herbas nati et stipula succedente pascantur. Via facultas est transire, venditis qui subinde nati sunt, ceterior matribus forma reparatur. Gens hoc omnibus locis haberi potest ; melius tamen agris palustribus, quam siccis, præcipue ubi arborum

fructuosarum silva suppetit, quæ subinde maturis fructibus aliena per annum mutatione succurrit. Maxime locis graminosis, et cammarum vel junici radice nutruntur. Sed deficientibus alimentis per hunc mensem nonnullarum pascenda sunt palula glandis, castaneæ, vel frugum viliæ excrementa cæterarum : vero magis, cum lactat novella videntia, quæ porcis solent nocere. Neque gregatim claudenda sunt porce mox alarum percundæ, sed has sub porticibus facimus, quibus mater iniquaque claudatur, et aliam gregem tutor ipsa defendat a frigore. Quæ hæc a superiori parte detectæ sint, ut libere numerum pastor exploret, et oppressæ a matre latibus sæpe subveniat subhibendo. Cum ab autem ut fetus propriis cum iniquaque proclat. Plus vero quam octo, sunt Columella deit, nutritio non debet. Mibi vero utilis probatur experia, porcum, cui palula suppetit, ut plurimum sex nutritio debet, quia licet plures possit educare, tamen frequentiore numero sueta debet. In porcis etiam illud est commodum, quod inmissi virescunt turgentibus, vel exacta quodam gramine percundæ, diligentem fossoris imitatur.

XXVII. In Iugis mensis initio aliter myrtilum sic fa-

cinq livres de baies de myrte. Quand on les aura laissees pendant l'espace de vingt-deux jours dans ce vase, que l'on aura soin d'agiter tous les jours, on passera ce melange à travers une corbeille de palmier, et on ajoutera sur ces dix *sextarii* cinq livres d'excellent miel, extrêmement broyé.

XXVIII. Maniere de faire une vigne antidote, dont le vin, le vinaigre, le raisin, et, jusqu'à la cendre provenant de ses sarments, soient un spécifique contre tout poison animal. On fait au bas du sarment que l'on veut planter une fente de trois doigts de longueur, et on en retire la moelle, à laquelle on substitue une dose de thériaque; puis on le met en terre, en l'assujettissant bien avec un lien. Il y a des personnes qui, après avoir saturé le sarment de la substance medicale, le cachent dans un oignon de scille, et le mettent en terre de la manière que nous venons de dire. D'autres versent la thériaque sur les racines de la vigne. Il n'est pas douteux que si l'on prend un sarment d'une vigne apprêtée de la sorte pour le transférer, il n'aura pas la vertu médicinale qu'avait la souche. Il est également vrai que cette vertu s'affaiblit à la longue, et qu'il faut la renouveler de temps à autre en répétant l'infusion.

XXIX. Il y a une belle espèce de raisin qui ne renferme point de pepins: à aussi peut-on en avaler avec grand plaisir une grappe entière, comme si elle ne formait qu'un corps, et sans trouver d'obstacle qui arrête. Or on obtient ce raisin, suivant les auteurs grecs, en appelant comme suit l'art au secours de la nature. Il faut faire au sarment que l'on veut planter une fente d'une longueur égale à celle du bois qui sera en terre, et, après en avoir ôté toute la moelle et l'avoir creusé exactement, on en rapprochera les bords, et on le

mettra en terre en les assujettissant avec un lien. Ces auteurs assurent néanmoins qu'il faut que ce lien soit de papyrus, et que le sarment soit mis, après ces préparatifs, dans une terre humide. Il y a des personnes qui, après avoir lié exactement ce sarment sur toute la longueur qui en aura été fendue, l'enfoncent dans un oignon de scille, parce qu'ils assurent que cet oignon aide toutes les plantes à prendre plus aisément. D'autres creusent le plus profondément qu'ils peuvent, dans le temps même de la taille, une branche à fruit d'un cep qu'ils viennent de tailler, pour en retirer la moelle; après quoi ils l'attachent à un roseau fixé auprès de cette branche, afin qu'elle ne puisse pas se renverser. Ensuite ils versent dans le trou qu'ils y ont fait de la liqueur que les Grecs appellent *ὄπις κυρηναϊκός* (sue de Cyrene), après l'avoir détrempee avec de l'eau jusqu'à ce qu'elle ait acquis la consistance du vin eût à l'évaporation des trois quarts; et ils recommencent l'opération tous les huit jours, jusqu'à ce que les bourgeons de la vigne paraissent. Les Grecs assurent qu'on peut faire la même chose sur les grenadiers et sur les cerisiers. C'est une expérience à faire.

XXX. Quand les vignes se dessèchent par la trop grande abondance de la sève qui monte, et qu'à force de pleurer elles privent le fruit de la vertu que renferme leur bois, les Grecs ordonnent de déchirer leur tronc pour y faire une poeche; et si ce remède est sans effet, de couper le bois le plus épais de leurs racines, afin que cette blessure guérisse leur maladie. Mais on aura soin de frotter la partie blessée avec du marc d'huile sans sel, réduit par la cuisson de moitié, en attendant qu'il soit refroidi, et de répandre de fort vinaigre sur la plaie.

cies. *Milles vini veteris decem sextarios in lagenam, et baccarum myrti libras v miscebis. Cum xx et duorum quartium spatium confusa transegerint, per quos vas quotidie convenit agitari, tunc palmea sporta colabis, et praedictis decem sextariis mellis optima fortiter tritici pondo v miscebis.*

XXVIII. *Theriacam vitem sic facies, cujus iste procerus est, ut vnum ejus vel acetum vel uva vel sarmentorum cinis proficiat contra morsus omnium bestiarum. Fit autem sic: Sarmentum, quod pangendum est, trium digitorum spatium in ima parte findatur, et sublata medulla ad ejus vicem theriacae medicinae addatur. Tunc terre mandetur vinculo diligenter astrictum. Aliqui eadem sarmenta jam medicamine satiata intra squillae bulbum recondunt, et terris praedicta ratione committunt. Aliqui antidoti ejus affusione radices vitis infundunt. Saepe sarmentum si de hac vite sumatur ad transferendum, potentiam materni medicaminis non tenet. Oportebit autem theriacae infusione assidua vinum suum senescentis iterare.*

XXIX. *Est pulchra species uvae, quae granis interioribus caret. Itine efficitur, ut summa juncuditate sine impedimento sorberi possit, velut nimum omnium corpus uva-*

*rum. Fit autem Graecis auctoribus hac ratione per artem succedente natura: Sarmentum, quod obruendum est, quantum latebit in terra, tantum findere debemus, et medulla omni sublata ac diligenter excusplata, membra iterum divise partis adunare, et vinculo constricta deponere. Vinculum tamen papyro asserunt esse faciendum, et sic in humida terra esse ponendum. Diligentius quidam sarmentum revincunt quantum excisum est, intra scillae bulbum demergunt, cujus beneficio asserunt sata omnia comprehendere posse facilius. Alii tempore quo vites putant, sarmentum fructiferum putatae vitis in ipsa vite, quam possunt de alto sublata medulla excavant non divisum, et calamo affixo alligant, ne possit inveri. Tunc *ὄπις κυρηναϊκόν*, quod Graeci sic appellant, in excavata parte suffundunt, ex aqua prius ad sapae pinguedinem resolutum, et hoc transactis octonis diebus semper renovant, donec vitis germina novella procedant. Et in granatis malis fieri hoc posse firmatur a Graecis, et in cerasis. Opus est experiri.*

XXX. *Vites quae lacrymarum nimietate labescunt, et deplorando vini roboris sui averunt fructu, truncos eorum lacerato Graeci sinum fieri jubent. Si hoc minus proderit,*



XXXI. Les Grecs prescrivent encore de composer du vin de myrte de la manière suivante : On mettra dans un linge huit *uncie* de baies de myrte mûres, que l'on aura broyées après les avoir fait sécher à l'ombre, et on suspendra ce paquet dans le vin; après quoi on couvrira le vase, et on le bouchera. Quand ces baies seront restées plusieurs jours dans le vin, on les en retirera pour en faire usage. Il y a des personnes qui foulent aux pieds ou qui expriment entre leurs mains des baies de myrte, qu'elles ont cueillies dans leur maturité par un temps sans pluie et dans des terrains très-secs, et qui en mettent la valeur de huit *cotule* sur une amphore de vin. Ce vin s'emploie aussi en médecine, quand on est dans le cas d'avoir recours aux astringents : son effet ordinaire est de fortifier les estomacs délabrés, de couper court aux érachements de sang, d'arrêter le flux de ventre, et de durcir efficacement les matières qui occasionnent les douleurs de la dysenterie.

XXXII. On prétend que les vignes donneront d'elles-mêmes du vin, soit d'absinthe, soit de rose ou de violette (de façon que l'on recevra de la nature ce que l'on doit ordinairement à l'industrie), pour peu que l'on plonge des sarments dans un vase rempli jusqu'à moitié de l'une de ces essences, en y faisant dissoudre en même temps de la terre végétale en manière de lessive, et qu'on les y laisse jusqu'à ce que leurs yeux commencent à paraître; après quoi on mettra ces sarments ou on voudra quand ils bourgeonneront, ainsi qu'on le pratique à l'égard de toute autre vigne.

XXXIII. Voici la méthode que les Grecs ont prescrite pour faire produire au même cep des

grappes de raisin blanc et des grappes de raisin noir : si l'on a un cep de raisin blanc et un de raisin noir qui soient voisins l'un de l'autre, on joint ensemble, au temps de la taille, des sarments pris sur chacun de ces cep, et fendus en deux, de façon que, lorsqu'ils seront joints, les boutons qui sont au milieu de ces sarments semblent être sur un seul et même sarment; après quoi on les lie ensemble avec du papyrus amolli, pour les resserrer; et on a soin de les enduire de terre humide, et de les arroser de trois jours l'un, jusqu'à ce que le germe de la feuille nouvelle paraisse. A dater de la fin de ce mois, on pratiquera, si l'on veut, cette méthode sur plusieurs sarments.

XXXIV. Ce mois-ci s'accorde avec celui de novembre pour la durée des heures : les voici rassemblées sous cette proportion de nombres.

A la première et à la onzième heure, le gnomon donne vingt-sept pieds d'ombre.

A la seconde et à la dixième, il en donne dix-sept.

A la troisième et à la neuvième, il en donne treize.

A la quatrième et à la huitième, il en donne dix.

A la cinquième et à la septième, il en donne huit.

A la sixième, il en donne sept.

## LIVRE QUATRIÈME.

### MARS.

I. La taille de la vigne, dont nous avons amplement parlé au mois de février, se fait au mois

radicum robur pingue rescindi, ut afferat medicinam vulnerum impressum. Tunc insula amara ad medietatem detecta et refrigerata plagæ exisio perlinetur, et sub hac acetum arte fundatur.

XXXI. Græci item myrtidem sic præcipiunt temperari : Myrti hæcæs maturas in umbra siccatas, et postea trusas, micæ octo mittis in linco, et suspendis in vino, et vas cooperies ac linibis : et cum plurimis diebus sic fuerit, auteres et uters. Aliqui myrti hæcæs sine pluvia collectas matnas et locis siccioribus calcant, vel exprimunt, et vino miscent vin cotularum mensuram per amphoram vini. Quod vinum medicinæ quoque proderit, ubi stypticis est utendum. Stomachum solidare titubantem solum, rejectiones sanguinis inhibere, fluxum ventris adstringere, luum dysentericæ passionis medicabiliter asperare.

XXXII. Conditum vel absinthiatum, vel rosatum, vel violatum procedere sponte fertur ex vitibus (ut natura suscipiat, quod procurare suavit industria) si sarmenta in vas aliquod simplicium supradictis potionibus mersa servantur, et vivam terram simul resolvat ad fixum modum, donec oculi sarmentorum titantur exire : tunc eadem sus-

menta gemmantia in quo volueris loco, vitium caeterarum more deponas.

XXXIII. Et vitis botryones et albos afferre possit et nigros, Græci sic fieri debere jussunt : Si vineæ sunt vitæ nigra et alba, cum putantur, sarmenta utriusque inter se divisa sic junges, ut medios utriusque generis oculos æquando reddere possis matari : tunc papyro ligabis stricto et molli, atque humida terra emulis adlinire, et interpositis terris diebus adquare, donec germinem novæ frondis erumpat. Hinc exento tempore, si libuent, genus ethices per plura sarmenta.

XXXIV. Hic mensis in horarum mensura cum Novembri mense concordat, quæ hæc numeri ratione colligimus :

Hora I	et XI	pedes	XXVII.
Hora II	et X	pedes	XXVI.
Hora III	et IX	pedes	XXV.
Hora IV	et VIII	pedes	XXIV.
Hora V	et VII	pedes	XXIII.
Hora VI		pedes	XXII.

de mars dans les pays froids, tant qu'il n'y a point de risque d'endommager les bourgeons par cette opération. Il faut greffer à présent les ceps, au moment où les larmes qu'ils répandront, au lieu d'être claires comme de l'eau, seront épaisses. On aura deux choses à observer en ce cas : premièrement, que le cep que l'on voudra greffer soit solide et plein de suc nourricier, sans être desséché, soit par la vétusté, soit par les mauvais traitements qu'il aura pu éprouver ; secondement, que les rejetons que l'on y insérera lorsqu'on l'aura coupé soient fermes, ronds, et bien fournis de boutons multipliés les uns auprès des autres ; quoiqu'il suffira d'y en laisser trois, quand on les emploiera en greffes. Il faudra donc les ratisser sur une longueur de deux doigts, en conservant leur écorce sur un de leurs côtés. Il y a des personnes qui n'en laissent pas mettre la moelle à jour, mais qui se contentent de les ratisser légèrement, de façon que la partie ratissée soit terminée insensiblement en pointe, et que celle qui reste garnie de son écorce puisse être adaptée à l'écorce de sa mère future. Le dernier bouton doit être enfoncé dans le cep de manière à y être incorporé : ce bouton sera tourné en dehors du cep, et assujéti avec une ligature de saule, et on étendra dessus, pour le recouvrir, un lut dans lequel il entrera de la paille ; puis on le protégera, à l'aide de quelque corps étranger dont on le couvrira, contre le vent et contre le soleil, de peur qu'il ne soit agité par l'un ou brûlé par l'autre. Si la chaleur commence à se faire sentir de bonne heure, il faudra verser vers le soir et à différentes reprises, à l'aide d'un pinceau, un peu d'eau sur la ligature même de la greffe. Cette irrigation y entretiendra la vie, malgré l'action brûlante de la tempe-

rature. Lorsque le bouton sera parti, et que le fouet aura pris quelque accroissement, on l'attachera à un roseau pour l'aider à se tenir, de peur que quelque mouvement ne vienne à l'ébranler tant qu'il sera dans un âge fragile ; au lieu que, lorsqu'il aura acquis une certaine consistance, on coupera tous ses liens, de peur que son adolescence ne soit gênée par la dureté d'un nœud trop serré pour un germe aussi tendre. Il y a des personnes qui, après avoir déchaussé un cep à un demi-pied de profondeur, et y avoir inséré des rejetons, recouvrent ceux-ci d'un amas de terre, afin que cette terre fournisse de son côté des aliments aux sarments nouvellement entés sur le cep nourricier, indépendamment de ceux qu'ils tireront de lui. D'autres assurent qu'il est mieux de greffer un cep vers la superficie de la terre, parce que quand les greffes sont trop enfoncées en terre, elles prennent difficilement. On plantera des vignes dans les pays froids jusqu'aux ides de ce mois-ci, ou jusqu'à l'équinoxe, soit dans un terrain façonné au *pastinum*, soit dans une tranchée ou dans des fosses, conformément à la méthode que nous avons donnée.

II. Il faut nettoyer à présent les prés et les garder dans les pays froids. On y défrichera aussi les coiteux gras ainsi que les campagnes marécageuses, et on leur donnera le premier labour. Il faudra encore repasser les guérets qui auront été mis en état au mois de janvier.

III. On sèmera le panis et le millet dans les contrées chaudes et sèches. Ces plantes demandent une terre légère et ameublie, et viennent non-seulement dans le sablon, mais dans le sable même, pourvu que le climat soit humide et le sol arrosé : elles redoutent cependant un terrain

#### LIBER QUARTUS.

I. Martio mense locis frigidis putatio vinearum celebratur, de qua abunde Februarii mense locuti sumus, usque quo incipit gemma esse suspecta. Nunc oportet vineas insere, cum vites non aquato sed spisso humore lacrymant. Servabimus ergo ut truncus, qui inseritur, solidus sit, et alimento humoris exuberet, neque ulla vetustate aut iniuria laceratus arescat. Tunc decissæ viti surculi qui inserendi sunt, sunt solidi, rotundi, gemmis spissis et pluribus ornati. Tres tamen oculi in insitione sufficiunt. Radendum est ergo sarmentum ad mensuram digitorum duorum, ut ab una parte sit cortex. Aliqui non patiuntur nudare medullam, sed leviter radunt, ut incrusta sensim possit in acumen exire, et corticata pars cortici novæ matris aptetur. Infimus oculus ita intendus est, ut truncus junctus adhereret, qui oculus exteriorem partem debet aspicere, vinculo sulcis infuso et paleato luto desuper, alligari : tegumento quoque aliquo a ventis et a sole defendi, ne hi quantant, hi adurat. Ubi calor temporis coeperit, ligaturæ ipsi peneclis circa vesperam tenuis debet frequenter humor affundi, ut hoc alimento contra vim cæli torrentis

animetur. Cum ergo germien eruperit, et aliquid ceperit incrementum, calami adjuvatorio debet annecti, ne motus aliqui fragilem precedentis sarmentum quasset ætatem. Ubi solidius quantumcumque processerit, vincula oportet abscindi, ne adolescentia mollissimi germinis nodo duræ restrictionis angatur. Aliqui infra terram semipedis spatium effosse viti surculos inserunt, et beneficio congestionis accumulunt, ut hoc quoque novis sarmentis præter nutriticis alimenta subveniat. Nonnulli circa terras melius asserunt inserendum, quia in altiori difficilius comprehendunt. Usque ad idus vel æquinoctium vites locis frigidis pangende sunt seu pastino seu sulco seu scrobibus more quo dictum est.

II. Nunc locis frigidis prata purganda atque servanda sunt. Locis gelidis colles pingues et agros uliginosos proscindere atque exarare convenit. Vervacæ etiam, quæ Januarii mense sunt facta repetere.

III. Calidis et siccis regionibus panicum seremus et milium. Levem et solutam terram desiderant : nec in sabuloso solum, sed in arena quoque proveniunt, dummodo calo humido et solo serantur irriguo : quia siccum et

see et argileux. On aura soin de les delivrer assiduitement des mauvaises herbes : cinq *sertarii* suffisent pour la semence d'un *jugerum*.

IV. Il faut semer à présent les deux espèces de pois chiches dans un terrain qui soit tres-gras, et sous un climat humide, apres les avoir fait tremper la veille dans l'eau, afin qu'ils lèvent plus tôt. Trois *modii* sont la mesure d'un *jugerum*. Les Grecs disent que les pois viendront plus gros, lorsqu'on les aura arrosés d'eau chaude la veille du jour ou on les sèmera. Ils ajoutent qu'ils aiment les terrains voisins de la mer, et qu'ils viennent de meilleure heure quand ils sont semés en automne.

V. On sèmera aussi le chanvre ce mois, jusqu'à l'équinoxe du printemps, de la maniere que nous avons détaillée en février.

VI. On sème à présent la cicérole, qui ne differe de la gesse que par sa couleur obscure et noire, dans un terrain gras qui aura reçu le premier ou le second labour. Un *jugerum* en aura assez de quatre *modii*; mais on peut se contenter d'y en semer trois, ou même deux.

VII. On commence à présent à éracrer les mottes de terre dans les vignobles; ce qu'il faut faire tant aux calendes de ce mois qu'à celles de tous les autres mois qui le suivront, jusqu'à celui d'octobre, non-seulement pour extirper les mauvaises herbes, mais encore pour empêcher que la terre, étant trop endurcie, n'étrangle le plant qui est encore tendre. On extirpera jusqu'aux racines du gramen, qui causent un grand dommage aux vignes. Il faut bêcher à présent les vignobles dans les pays froids, et y echalasser les ceps et les lier, en observant d'employer pour les jeunes vignes des liens qui soient flexibles, parce que, s'ils étaient durs, ils les couperaient indubitablement, d'autant qu'elles sont tres-tendres.

argillosum agrum reformidant. Herbis liberentur assidue; quinque sextarii spatium jugeri complentur.

IV. Nunc cicer utimque serere delensum loco letissimum, carbo humido. Macerandum est prude, ut possit citius nasci. Jugerum tribus modis conseritur. Ciceri gentes nasci Greci dicunt, si infundatur aqua tepida pridie: amare etiam loca maritima: tempestus provenire, si sator autumnus.

V. Hoc etiam mense canabum serimus usque in equinoctium verum, hac ratione, quia in Febuario disputatum est.

VI. Nunc cicera seritur, quæ distat à cicercula solo colore, quo sordet, et nigrior est, primo sulco vel secundo, solo leto. Jugerum quatuor vel tribus vel etiam duplus modis implebitur.

VII. Hoc mense novella vinca incipiant pulverari: quod nunc æ deinceps per omnes calendas usque ad Octobres faciendum est, non solum propter herbas, sed ne tenera adhuc semina solidata terra constringat. Graminum radices, quæ plurimum vitibus nocent, eripande sunt. Nunc locis frigidis vinearum fossio celebranda est: et

On appuiera les grands ceps sur un pieu fort, et les petits sur un plus mince. Ce pieu sera posé en face de l'aquilon, et du côté du ciel d'où vient le froid, attendu l'incommodité que son ombre occasionnerait au cep, s'il était posé autrement. Il sera d'ailleurs éloigné du cep, à la distance de quatre doigts ou d'un demi-pied, afin qu'on puisse bêcher librement autour du cep. Il y a des personnes qui tronquent à présent les vieux ceps à une certaine elevation de terre, dans la vue de les renouveler. Mais cette methode est vicieuse; car il arrive presque toujours qu'une plaie de cette nature pourrit au soleil et à la pluie, parce qu'elle est trop considerable. C'est pourquoi il vaudra mieux les renouveler de cette façon-ci: On commencera par les déchausser profondément, jusqu'à ce que leurs racines soient à découvert; ensuite on les coupera en terre au-dessus de ces racines, afin qu'étant recouverts de terre par la suite, ils n'aient rien à erandre du froid ni du soleil: encore n'en viendra-t-on à cette extrémité que lorsqu'il s'agira de ceps d'une excellente espece, et dont les racines seront très profondes; autrement il vaudra mieux les greffer avec des sarments d'une bonne qualité. Tout ce que nous venons de dire doit être fait au commencement du mois dans les pays chauds, et apres les ides dans les pays froids. On bêchera le pied des ceps qui seront malades, ou dont le fruit séchera, et on les arrosera d'urine gardee. On mettra aussi sous la terre qui les porte de la cendre de sarmant ou de chêne, mêlée de vinaigre; ou bien, apres les avoir coupes pres de terre, on les rechauffera avec du fumier, et on en laissera croître les pousses qui paraîtront les plus fortes. Lorsqu'un cep aura été blessé par la houe ou par un instrument de fer quelconque, si la plaie est pres de terre, enduisez-la de crottin de

palanda atque ligandæ sunt vitæ: sed novellum molibus vinculis alligentur; quia cum tenerum vinum duntaxat præcedunt. Palas majores vitibus solidas, immortales ponantur exilis. Propter umbra molestiam statuitur ab Aquilone et plaga frigida, spatium quatuor digitorum vel semipedis remotus à vite, ut possit ex omni parte circumfodi. Vinea veteres nunc aliqui à terra aliis frumant, studentes reparationi: sed vitiosum est; non plerumque vastior plaga sole putrescit et rotidior. Quare hoc genere reparatur: Prims abla præbitur altius, donec ejus nodus appareat: deinde intra terram supra nodum recidatur, ut opera de frigore et sole nihil timeat. Hoc faciendum, si optimi generis vitis sit et alie posita; alioquin generosis melius erit inserenda sarmentis. Omnia supra dicta locis calidis primo mense; frigidis vero post idus ipsius exequantur. Idæas vitæ, vel quibus fructus arescit, erant molles, et utinam veterem suffundant, item cinerem sarmentum aut queneum a ceto maximo subigat, aut micras cinia terram letamine refovet, et quæ germinant fortiora dumtæ. Cum vitis dolente lædatur aut ferro, plaga, si terra punita est, adhuc stercore ovillo vel caprino:

brûlés ou de chièvre, que vous y assujettirez avec des ligatures, et que vous recouvrirez de terre prise à son pied. Si c'est la racine d'un epe qui a été blessée, ajoutez à cet enduit du fumier liquide, lorsque vous recouvrirez la plaie.

VIII. On versera du mare d'huile sans sel autour des racines des oliviers malades. Il n'en faudra que six *congi*, suivant Columelle, pour les plus grands arbres, quatre pour les arbres de moyenne taille, et plus ou moins pour les autres, à proportion de leur grandeur. D'autres jettent sur leurs racines de la paille de fèves jusqu'à la concurrence de deux *quali* pour un grand arbre. D'autres, après avoir préalablement couvert le tronc de l'arbre, répandent dessus la quantité de vieille urine d'homme qu'ils jugent suffisante, en faisant en même temps à son pied une excavation propre à la contenir, surtout dans les lieux secs. On percera avec une tarière ganloise un olivier stérile, après quoi on prendra du côté du midi, sur un autre arbre qui produise beaucoup, deux branches également longues, que l'on enfoncera dans ce trou par chacun de ses côtés, de façon qu'elles s'y trouvent resserrées; et, après avoir coupé les portions de ces branches qui débordent de l'un et de l'autre côté du trou, on aura soin de les recouvrir avec un lut dans lequel il entrera de la paille. Si, au contraire, les arbres sont de belle venue, mais qu'ils ne rapportent point de fruits, on enfoncera dans leurs racines, soit un pieu d'olivier sauvage, soit des pieux de pin ou de chêne. C'est aussi à présent que ceux qui sont dans l'usage de sarcler les blés doivent le faire pour la seconde fois. On formera à présent, dans les pays froids, les pépinières de baies et d'autres semences dont nous avons parlé au mois de février, et on donnera les derniers soins aux plants de rosiers au commencement du mois.

Tunc terra mista circumfossa ligata curato. Si in radice laesa est, operiens liquidum betanum admisce.

VIII. Nunc oleis laborantibus circum radices insulsa amanda fundetur. Maximis arboribus (quod Columella dicit) sex congi, mediocribus quatuor, cæteris pro æstimatione sufficiunt. Alii paleas fabæ, binos per majorem arborum qualos; alii veteris urine humanæ truncum quantum satis videtur affundunt, et arbori mortarium statim faciunt, maxime locis siccis, truncum ante coopto. Oleum sterilem terebra Gallica perforabis. Tunc duos frangere arboris ab australi parte ramos ejusdem magnitudinis tollis, et strictè in foramen utrinque conjicies vel lapidem, vel pinum vel quercum palos, et abscisso eo quod superabit, luto paleato curabis occidere. [Sed] si sine fuge luxuriant, olestri palmum vel lapidem vel pinum vel quercum palos radicibus ejus indige. Nunc etiam quibus moris est, frumenta iterum sarrire convenit. Nunc locis frigidis seminaria, quæ Februario mense dicta sunt, haccatum et seminum tiant, et rosaria in mensis initio percolantur.

IX. Il est bon de commencer à présent à s'occuper de la culture des jardins. On sème l'artichaut au mois de mars. Ce légume aime une terre fumée et meuble, quoiqu'il lui soit plus aisé de venir dans une terre grasse. Il sera à propos, si on veut le mettre à l'abri des taupes, de le semer dans une terre qui soit compacte, afin que ces animaux pernecieux ne viennent pas aisément à bout de la fouiller. Il faut semer les artichauts dans le temps que la lune croît, et sur une planche préparée d'avance à cet effet, en laissant un demi-pied d'intervalle entre chaque graine. Il faut prendre garde que leur graine ne soit pas en terre dans une position renversée, parce qu'elle ne donnerait que des artichauts qui seraient petits, courbés et durs. Il ne faut pas non plus l'enterrer profondément, mais on la tiendra entre trois de ses doigts, que l'on enfoncera dans la terre jusqu'au niveau de la première articulation; après quoi on la recouvrira légèrement de terre, et on ne manquera pas de la délivrer assidûment par la suite des mauvaises herbes, jusqu'à ce que les tiges qu'elle produira soient fertilisées, et de l'arroser s'il survient de la chaleur. Si l'on brise la pointe de la graine, il en viendra des artichauts sans épines; de même que si on la met tremper pendant trois jours dans de l'huile de laurier ou de nard, ou dans du baume blanc, ou dans de l'eau-rose, ou dans du mastie, et qu'on ne la mette en terre qu'après l'avoir fait sécher, il en viendra des artichauts qui auront le goût de celui de ces parfums dont elle aura été abreuvée. Il faut chaque année enlever quelques branches à la tige principale, tant pour la soulager que pour multiplier le plant. On les arrachera néanmoins avec une portion de leurs racines. Quant aux artichauts que l'on réservera pour en tirer de la graine, il faudra, après les avoir débarrassés de tous leurs rejetons, les couvrir d'un vase

IX. Nunc horti optime sumunt cultionis initia. Mense Martio carduus scribitur. Terram stercoratum et solutum diligit, quamvis in pingui possit melius provenire, et hoc illi contra talpas protest, si pangatur in solido, ne terra ab inimicis animalibus facilis perforetur. Serendi sunt cardui luna crescente, in area jam parata, semina spatio semper his sint discretæ. Cavendum est ne semina inversa ponantur. Nam debiles, incurvos et duos crebunt. Non alie impedienda sunt, sed tribus digitis comprehensa mergantur, donec ad primos articulos terra perveniat. Tunc leviter operiantur, et herbis libenter assidue, donec plantaria solidentur, et rigentur si æstus intervenit. Si acumina seminum confringas, spinis carebunt. Item si semina eorum maderfeceris per triduum laurino oleo, vel nardino, vel opobalsamo, vel succo rose, vel mastichino, et postea siccata depresseris, ejusdem saporis orientur, ejus unguntum semina comburent. Singulis sane annis a codice auterendo sunt plantæ, ut nec matres fatigentur, et soboles per alia spacia digeratur: cum aliquæ tamen radices parte vellende sunt. Quæ reservabis ad semina

de terre ou d'une cœree, parce que le soleil ou la pluie en font communément mourir la graine. Il est bon d'avoir souvent des chats au milieu des plants d'artichauts, pour les garantir des taupes. Il y a des personnes qui ont à cet effet des belettes apprivoisées. Quelques-unes remplissent les trous de taupes de terre rouge et de jus de concombre sauvage. D'autres pratiquent auprès plusieurs excavations pour y faire pénétrer le jour, ce qui met les taupes en fuite. La plupart mettent à l'ouverture de leurs trous des pièges suspendus avec des fils de soie. On sème aussi très-bien ce mois-ci, dans les pays froids, l'poignon de Cypre, l'ail, la ciboule et l'origan, ainsi que l'aneth. On peut aussi très-bien semer ou transplanter à présent la moutarde et les choux. On sème encore la mauve et le grand raifort, et l'on transplante l'origan : on peut semer la laitue, la poireau, le poireau et les câpres, ainsi que la fève d'Egypte, la sarriette et le cresson alenois. Il y a des personnes qui sement aussi à présent la chicoree et les raiforts, quand elles veulent en avoir pour l'été. Il faut semer à présent les melons. Comme il ne faut pas qu'ils soient trop presses, on en mettra les graines à deux pieds de distance l'une de l'autre dans des terrains labourés ou façonnés au *pastinum*, et principalement dans du sable. On aura soin de faire tremper auparavant ces graines pendant trois jours dans du vin mêlé de miel et dans du lait, pour ne les mettre en terre que lorsqu'elles seront séchées. Cette précaution contribuera à donner aux melons une saveur agréable. Mais si l'on veut qu'ils aient aussi de l'odeur, on laissera la graine, quand elle sera séchée, pendant plusieurs jours entre des feuilles de roses. On sème encore à présent les concombres dans des sillons écartés les uns des autres, auxquels on

donne un pied et demi de profondeur et trois pieds de largeur. On laissera, sans le labourer, un intervalle de huit pieds entre ces sillons, sur lequel les concombres pourront s'étendre. Comme l'herbe leur fait du bien, il n'est pas nécessaire de l'arracher ni de les sarcler. Si l'on en fait tremper la graine dans du lait de brebis et dans de l'hydromel, ils seront doux et blancs; de même que si l'on met à deux *palms* de distance sous eux un large vase rempli d'eau, ils deviendront tendres, et s'allongeront en cherchant à gagner cette eau. Ils n'auront point de graine, lorsqu'avant d'en semer la graine on l'a enduite d'huile du pays des Sabins, ou frottée avec de l'herbe connue sous le nom de *euler*, broyée. Il y a des personnes qui mettent dans un roseau, après en avoir percé tous les nœuds pour le creuser, une fleur de concombre avec le bout de son tenon, de sorte que le concombre qui vient dans ce roseau s'étend jusqu'à une longueur immense. Ce légume redoute si fort l'huile, que si l'on en mettrait auprès de lui, il se recourberait en forme de crochet. Il se retourne aussi toutes les fois qu'il tombe, comme par un effet de la peur. Si l'on renferme sa fleur, sans la séparer de son tenon, dans un moule de terre cuite bien attachée, le concombre qui en naîtra prendra la forme de l'homme ou de l'animal que représentera ce moule. Tous ces faits sont attestés par Gargilius Martialis. Columelle prétend que si l'on a des ronces ou des ferules dans un lieu qui soit exposé au soleil et fume, et qu'après les avoir coupées pres de terre, passé l'équinoxe d'automne, on les creuse avec un stylet de bois pour y enfoncer du fumier dans la moelle, et y mettre ensuite une graine de concombre, le légume qui en naîtra pourra résister même aux plus grands froids. On semera les

colligenda, liberatas omnibus pullis testa supertegere debetis aut cortice. Nam solum semina sole vel imbris interire. Contra talpas prodest calos frequenter habere in mediis carduelis. Mustelas habent plerique mansuetas. Aliqui foramina earum rubrica et sacro agrestis cucumeris impleverunt. Nonnulli juxta cubilia talparum plures cavernas aperiunt, ut ille terræ fruant solis admissu. Plerique liquens in aditu earum setis pendentibus pount. Hoc etiam mense ulpium bene et allium seremus, et repulas, et emilam locis frigidis, et anethum. Nunc et snapis, et caules optime sequatur vel plantantur et malva sentur et armoarea, et orizani planta transferunt. Lactuca et beta et porrus, et caparis sem possunt, et colcasia et saturnia et nasturtium. Labyra etiam et taphanos nunc alapi serunt, quibus titantur aestate. Nunc melones serendi rariis. Distend inter se semina pedibus duobus, laeis subactis vel pastinatis, maxime atenis. Semina eorum multo et lacte per triduum maceranda sunt, et tunc jam siccata ponenda : hunc sorsus efficerunt. Odorati autem sunt, si eorum semina multis diebus inter rose folia sicca mergantur. Nunc et cucumeres seminantur rate, siliis factis altitudinesque pedali, latitudine pedum trium.

Inter sulcos viii pedum spatium erudum relinques, ubi possunt vagari. Herbis juvantur, ideo sarento et runcatione non indigent. Semina si oxillo lacte et mulsu maceres, dulces nascentur et candidi. Longa et tenera sunt, si aquam in palenti vasculo sub eis ponas, duobus palms inferiorum, ad quana festinam tales efficerunt. Sine si semine nascentur, si prius eorum semina oleo Sabino perungantur, et herba ea que eulex dicitur, testa contrahunt. Aliqui florem cucumeris cum viticula sine capite canna inserunt, cui prius omnes nodos perforaverint. ibi cucumis nascitur in nimiam longitudinem tensus. Oleum sic metunt, ut si juxta posueris, velut limus placet. Quoties findit, velut timore perterritus convertitur. Si quis florem sicut in sua vite est, in forma filii clausis ac ligaveris, qualem vulvum forma vel hominis vel animalis habuerit, talem cucumis lignum prestabit. Hec omnia Gargilius Martialis asserunt. Columella dicit, loco apico et stercoreoso si rubos habeamus aut ferulas, post autumnum æquinoctium his juxta feram roris et excavatis ligneo stilo, inter medullas betanæ immittamus, et cucumeris semen adhibemus : hinc nasci fructus, qui possint et inter frigor autumnum. Hoc mense aspatagos seremus circa Aprilæ

asperges ce mois, vers les calendes d'avril, dans un terrain gras, humide et labouré. Il faudra à cet effet mettre, dans de petites fosses alignées au cordeau, deux ou trois graines d'asperge, en les espaçant d'un demi-pied; après quoi on couvrira le sol de fumier, et on en arrachera de temps en temps les herbes, ou bien on étendra dessus pendant l'hiver de la paille que l'on ôtera au commencement du printemps; moyennant quoi il en viendra des asperges au bout de trois ans. Mais il sera plus court de mettre en terre des pattes d'asperges, qui rapporteront immédiatement. Voici comme on se procurera ces pattes. On creusera des fosses sur un terrain gras et fumé, dans chacune desquelles on mettra, après les ides de février, ce qu'on pourra pincer de graine d'asperge avec trois de ses doigts, en la recouvrant légèrement de terre; et toutes ces graines, venant à se réunir, formeront une racine complexe à laquelle on donne le nom de *spongia*. Cependant cette racine souffre elle-même des retards, puisqu'il faut l'entretenir pendant deux ans dans sa pépinière avec du fumier, et en arracher souvent les mauvaises herbes; et qu'on ne la transfère qu'après l'équinoxe d'automne, pour recueillir des asperges au printemps. C'est pourquoi on trouvera mieux son compte à acheter ces racines toutes venues, qu'à les attendre longtemps en les élevant soi-même. Au reste, de quelque façon qu'on se les soit procurées, on les arrangera sur le milieu de l'ados des planches, si le terrain est sec, et sur la pointe de leur élévation, s'il est humide. Il faut que l'eau ne fasse que passer sur les pattes d'asperges, pour les arroser sans s'y arrêter. On n'arrachera pas les asperges que ces pattes auront produites la première année, mais on les rompra, de peur d'ébranler les pattes elles-mêmes qui sont encore faibles; au lieu qu'il faudra les arracher

les années suivantes, afin que les yeux qui doivent en produire de nouvelles soient découverts. En effet, si on continuait de les rompre, il arriverait que des terrains ordinairement fertiles se trouveraient frappés de stérilité, par les racines d'asperges qu'on y aurait laissées. Au surplus, c'est au printemps qu'on pourra les consommer, et on réservera pour l'automne celles dont on voudra enueillir la graine. Quand cette graine sera cueillie, on mettra le feu aux fannes; après quoi on couvrira les pattes de fumier et de cendre vers l'hiver. On sème ce mois-ci la rue dans des lieux exposés au soleil. Cette plante se contente d'avoir de la cendre répandue sur elle. Elle demande des terrains élevés, hors desquels l'eau puisse s'écouler aisément. Si l'on en met les graines en terre sans les tirer de leurs capsules, il faudra les y mettre avec la main les unes après les autres; au lieu que si elles sont dépouillées de leurs capsules lorsqu'on les sèmera, il faudra les jeter par-ci par-là, et les recouvrir avec un râteau que l'on fera passer dessus. Les tiges qui viendront de la graine qui aura été semée avec sa capsule seront plus fortes que les autres, mais d'un autre côté elles seront plus tardives. Les petites tiges que l'on arrachera de cette plante au printemps avec une partie de son écorce tiendront lieu de plant; au lieu qu'elle périrait si on la transférait entière. Il y a des personnes qui insèrent ces petites tiges dans une fève percée ou dans une bulbe quelconque, avant de les mettre en terre, afin qu'elles s'y conservent à l'aide de la vigueur que leur procureront ces corps étrangers. On préfère aussi des injures contre cette plante, et on aime mieux la mettre dans une terre de brique dissoute, ce qui lui est effectivement avantageux. Mais elle viendra encore mieux (suivant ce qu'on assure) quand elle aura été volée. Elle aime à se reposer sous

cal. Pingui loco, humido, subacto, ita ut minoribus, fossis ad lineam directis bina aut terna grana semipedis spatio discreta ponantur. Delinæ stercore solum tegatur, et herbe subinde vellantur, vel per biennium supra stramina jaciuntur primo vere tollenda. Hæc post triennium nascentur asparagi. Sed expeditior ratio est, si asparagorum spongiæ ponas, quas cito fructum ministrent. Hæc sic fiunt: Semina asparagi quanta tribus digitis comprehendere possis, post idus Febr. Pingui et stercoreato solo in singulis fossis pones, et leviter obruas. His coeuntibus radix connexa nascetur, que appellatur sponsia. Sed et hæc moras habet. Nam per biennium in seminario suo est stercore et assidua runcatione nutrienda. Deinde post aquinectum autumnii transferetur, et vere asparagum dabit. Hæc erit utilis comparare, quam longa expectatione nutrire. Eas tamen in sulcis disponemus. Si loca siccâ sunt, inter medios sulcos; si humida, in summitate sulcorum. Humor spongiæ asparagorum transitu suo debet tantum rigare, non sistere. Asparagum, quem primo protulerint,

confringere debemus non avellere, ne aliunde invalidam moveamus sponsiam: cæteris annis avellendus est, ut oculos suæ germinationis aperiat: quæ si dempces refringas, loca que fecunda esse consueverunt, remaneant asparagi radice clauduntur. Ministrabunt autem vere: et autumnio reservabis eum, de quo sumimus es semina. Postea scopas ejus incendes, tunc circa biennium spongiis adicies stercore et cinerem. Hoc mense rura sentit locis apricis, solius cineris insperatione contenta. Loca desiderat altiora, unde humor elabitur. Si ponas semina ejus adline clausa folliculis, singulatum manu debebis affligere. Si jam minuta sunt, sparsa jactabis, et rastro obducta cooperies. Caulis ejus, qui inclusis seminibus nati fuerint, fortiores erunt, sed sero nascentur. Ramuli ejus cum aliqua corticis parte convulsi verno tempore pro plantis tenebunt: tota vero translata morietur. Nonnulli ramulos ejus pertuse fabæ inserunt vel bulbo, atque ita obrunt alieno vigore servandos. Prosequuntur etiam maledictis, et maxime in terra soluti lateris ponunt, quod prodesse

l'ombre du figuier. Elle ne souffre pas qu'on déracine l'herbe auprès d'elle, mais elle veut qu'on l'arrache. Elle craint d'être touchée par une femme dans le temps de ses règles. On sème la coriandre depuis ce mois-ci jusqu'à la fin d'octobre. Cette plante se plaît dans une terre grasse, quoiqu'elle vienne également dans un terrain maigre. On croit que plus sa graine est vieille, meilleure elle est. Elle aime l'eau. Une fois semée, elle vient avec toutes sortes de plantes potagères. Il faut semer les courges ce mois. Ces plantes aiment un terrain gras, humide, fumé et meuble. Elles ont ceci de remarquable, que les graines que l'on tire de leur col donnent des courges longues et frêles; au lieu que celles que l'on tire de leur ventre en donnent de plus grosses, comme celles que l'on tire de leur extrémité inférieure en donnent de larges, pourvu qu'on les mette en terre la cime renversée. Quand les courges ont commencé à prendre une certaine consistance, on leur donne des appuis pour les aider à croître. On laisse pendre à leurs ténons jusqu'en hiver celles que l'on conserve dans la vue d'en avoir de la graine; après quoi on les enlève, et on les met au soleil ou à la fumée; sans quoi leur graine se pourrirait et périrait. On sème ce mois-ci la blette dans quelque terrain que ce puisse être, pourvu qu'il soit cultivé. Il ne faut ni délivrer des mauvaises herbes ni sarcler cette plante potagère. Quand une fois elle sera venue, elle se renouvellera d'elle-même pendant une suite de siècles, en rependant à terre sa semence; de façon qu'il ne sera pas facile, quand même on le voudrait, de la détruire. On sème aussi à présent le serpolet, tant en plant qu'en graine. Celle-ci est toujours meilleure lorsqu'elle est vieille. Cette plante sera plus garnie de feuilles quand elle sera semée auprès d'une mare d'eau

ou d'un étang, ou sur le bord d'un puits. On sème aussi très-bien à présent l'anis et le cumin. Ces deux plantes réussissent mieux dans des terrains fertiles, quoiqu'elles viennent également dans d'autres, pourvu qu'on les aide avec de l'eau et du fumier.

X. On sèmera la grenade au mois de mars ou d'avril dans les climats tempérés, et au mois de novembre dans ceux qui seront chauds et secs. Le grenadier aime un terrain argileux et maigre, quoiqu'il ne réussisse pas moins dans un terrain gras. Les pays chauds lui sont favorables. On le sème en boutures détachées de la racine d'un grand arbre. Il y a plusieurs façons de le semer, mais la meilleure consiste à encher obliquement dans une fosse une branche de cet arbre de la longueur d'un *cubitus* et de la grosseur d'un manche d'instrument, qui aura été amincie par les deux bouts avec une serpette bien tranchante, et que l'on aura eu soin d'enduire auparavant de fiente de pore, tant par en haut que par en bas. On peut encore l'enfoncer profondément à l'aide d'un maillet dans un terrain non labouré. Quand la branche qu'on mettra en terre aura été prise sur l'arbre dans le temps qu'il était déjà garni de boutons, elle prendra beaucoup mieux. Si on a soin, en la mettant dans la fosse, de charger sa racine de trois petites pierres, on pourvoira par là à ce que son fruit ne se fende pas. Il faut prendre garde de ne pas la mettre en terre la tête renversée. On croit que les fruits de cet arbre deviennent aigres quand on l'arrose trop assidûment, d'autant que la sécheresse les rend doux et les fait multiplier en abondance. Pour empêcher néanmoins qu'il n'en vienne une trop grande quantité, il faudra opposer un peu d'eau à leur abondance excessive. Il faut bêcher le pied de cet arbre tant en automne qu'en printemps. S'il

certissimum est. Sed ut asserunt, melius futura proveniet. Sub tali arboris media identius acquiescit. Non efficit herbas, sed optat avelli. Immunda materis foetida attachat. Ali hoc mense usque in Octobrem totum coriandrum sentitur. Amat terram pinguem, sed ex macro solo nascitur. Semen minus putatur, quod vetustius fuerit: delectatur humore salum bene cum elere quocumque nascitur. Hoc mense cucurbita serenda est. Amat solum pingue, humidum, stercoreatum, solum. Hoc in cucurbitis insigne est, quod longas parit et exiles semina, que in eorum cervicis nascuntur: que in ventre fuerant, cucurbitas faciunt crassiores, que in fundo, lutes, si inversis cucurbitibus obruantur. Ubi adulescent copierint, admixtibus adiuvant. Que servantur ad semina, usque ad haemem in sua vite dependant, deinde sublata in sole ponantur, aut fumo: aliter semina putrefacta depereunt. Hoc mense blitis sentitur solo quacumque, sed cullo. Olas hoc neque runcandum est neque saculandum. Cum semel natum fuerit, ipsum sepe nullasque seminis sui dejectione repandit, nil, etiam si velis, vix possit aboleri. Nunc etiam serpyllum sentitur plantis et semine, sed ve-

tustate meliori. La tunc frondet, si juxta piscinam vel lacum vel putei margines censuerint. Autum quoque et cymum hunc bene sentitur. Locis heteroibus melius provenit, humore calidius, si humore juxetur et sterore.

X. Locis temperatis mense Martio vel Aprilis mala Punica seruntur: calidis vero et siccis, Novembri: amat hanc arbor solum cretaceum, macilentum, sed in pagis etiam provenit. Si grolli est apta, que calida est. Si cum plantis de matrona radice devalis. Sed quoniam multis generibus sentitur, melius tamen raris epus cubitalis aut circa manubium crassitudine, et capite atropae acuta labe levigatus, sereda vel obliqua inmerantur: prius tamen permo sterone et in capite et in parte, que una est, obclatur, vel in cubito solo malleo occidit ad inferiorem debet. Melius provenit, si ponendus raris gemmante jam matre suumatur. Sed qui in serode di ponit, si tres lapillos in ipsa radice constituit, providet, ne poma findantur. Curandum ne virgula inversa deponas. Creditur acida fieri, si rigentur assidue: nam siccas in las et suavitatem praestat et copiam. Nunc tamen nimietati aliquid de co humeris opponi. Circumfodi autumno debet et verno. si

donne naturellement des fruits aigres, on répandra sur sa cime un peu de laser broyé dans du vin; ou bien l'on enfoncera un clou de bois gommeux de pin dans ses racines, après les avoir déchaussées. D'autres enterrent de l'algue marine auprès de ses racines, et quelques-uns y ajoutent de la fiente d'âne et de pore. S'il ne garde pas bien sa fleur, on mêlera de vieille urine avec de l'eau par parties égales, pour en verser trois fois par an sur ses racines. Il suffira d'en verser une *amphora* sur chaque arbre. On pourra encore employer du marc d'huile sans sel, ou mettre de l'algue auprès de ses racines, et l'arroser deux fois par mois; ou bien il faudra entourer d'un petit cercle de plomb le tronc de l'arbre quand il sera en fleur, ou l'envelopper d'une peau de serpent. Si ses fruits se fendent, on mettra une pierre au milieu de sa racine, ou on semera de la scille dans son voisinage. Lorsque ses fruits auront été tordus sur l'arbre même dans le temps qu'ils y étaient attachés par la queue, ils se conserveront toute l'année sans se gâter. S'ils sont attaqués par les vers, on frotte les racines de l'arbre avec du fiel de bœuf, et ces vers meurent aussitôt. Il est rare aussi qu'il en revienne quand on les a ratissés avec un clou de cuivre. De l'urine d'âne mêlée avec de la fiente de pore les empêche également de s'y mettre. De la cendre répandue fréquemment autour d'un tronc de grenadier, avec de l'eau de lessive, rend cet arbre beau et fertile. Martialis assure que les grains de son fruit seront blancs, pour peu que l'on mette sur ses racines, pendant trois ans de suite, un mélange composé d'un quart de gypse contre trois quarts d'argile et de craie. Il dit aussi qu'il donnera des grenades énormément grosses, si l'on enterre, dans son voisinage, une marmite de terre dans laquelle on aura enfermé une de ses bran-

ches avec sa fleur. En effet, lorsqu'on aura attaché cette branche à un pieu pour l'empêcher de se rapprocher de l'arbre, et que l'on aura convert la marmite pour la préserver de l'eau qui pourrait y entrer, les fruits que l'on y trouvera en automne seront de la grandeur de la marmite même. Il prétend encore qu'un grenadier donnera beaucoup de fruits, lorsqu'on aura enduit son tronc de jus de tithymale et de pourpier mêlés ensemble par parties égales, avant que les boutons paraissent. Il assure qu'on peut le greffer en joignant des branches de deux arbres voisins les unes avec les autres, de façon que les branches tant d'un arbre que de l'autre étant fendues, elles se réunissent du côté de la moelle. On ne peut le greffer que sur lui-même à la fin du mois de mars, vers les calendes d'avril. Mais aussitôt qu'on aura coupé son tronc pour cette opération, il faudra y insérer un rejeton très-récent, de peur que si on tardait à le faire, le peu d'humidité que ce rejeton contiendrait ne s'évaporât. On conserve les grenades en les mettant par rangées suspendues par la queue, que l'on aura préalablement enduite de poix. Autre manière : Quand on les a cueillies saines, on les plonge dans de l'eau de mer ou dans de la saumure bouillante, afin qu'elles s'en imbibent. Trois jours après on les fait sécher au soleil, sans les laisser en plein air pendant la nuit, après quoi on les suspend dans un lieu frais; et lorsqu'on veut en faire usage par la suite, on les fait tremper la veille dans de l'eau douce. On prétend qu'elles ne le cèdent pas alors en bonté aux grenades fraîches. Il en est de même lorsqu'elles ont été ensevelies dans de la paille, séparées les unes des autres, de façon à ne pouvoir se toucher. On fait encore un long fossé; et après avoir préparé une écorce de la grandeur de ce fossé, on

*acida nascentur, medicum laseris cum vino titium per summa arboris cacumina oportet infundi, vel ablaqueatis radicibus felle clavis indigi. Alii algam marinam obrunt ad radices, cui nonnulli sterens miscent asinum atque porcinum. Si florem non continent, urinam veterem cum pari mensura aque temperabis, et ter per annum (in) radicibus infundes. Uti arbori amphora ingesta sufficit. Vel amuream nites insulas, vel algam radicibus junges, et his rigabis in mense; vel arboris florentis truncum plumbeo circulo debetis includere, vel corio anguis involvere. Si crepant poma, lapidem in media arboris radice supponis, vel squillum circa arborem seris. Et si, dum pendunt poma, tenacibus, sicut in arbore habentur, intorseris, in totum annum sine corruptione servabis. Si verribus laborant, tangis radices felle bubulo, et continuo moriuntur : aut clavo aeneo si vermes eosdem purges, difficile nascentur : vel asini urina sterenti admista porcio vermis obviabit. Cinis cum lixivo circa Punici truncum frequenter infusus, beta et fructuosa reddit arbusta. Assertit Martialis candida in his grana fieri, si argillæ et cretæ quantum partem gypsi misceas, et toto triennio hoc*

*genus terre radicibus ejus adjungas. Idem dicit mire magnitudinis poma fieri, si olla fictilis obruatur circa arborem Punici, et in ea ramus cum flore claudatur, ne resiliat ligatus ad palum : tunc coeperta olla contra aquæ immiatur incursus. Autumno patefacta suæ magnitudinis poma redhibebit. Multa in Punico ipse asserit poma procedere, si tithymali et portulacæ sneccis aquaalter mixtus ante quam geminet, truncus arboris adlinatur. Fuseri posse affirmat de ramorum connexionem, in medulla utrinque divisa se jungat. In se tantum inseri potest circa Apriles calend. mense Martio ultimo. Sed secto truncu sarculis recentissimis statim debet inseri, ne mora exiguum, qui inest, siccet humorem. Punica mala servantur, si picatis pediculis ordinata suspendas. Aliter : Lecta integra in aqua marina vel muria fervente mergantur, ut combiant. Post triduum sole siccantur, ut sub dio nocte non maneant : post in loco frigido suspendantur. Cum voveris uti, aqua dulci pridie macerabis. Feruntur hæc pomis recentibus zemulari : item, si a tactu invicem separata paleis obruantur. Item fossa fit longa, et cortex ejusdem magnitudinis paratur, cui mala acutis sarculis suis affiguntur. Tunc*



fiche les grenades sur cette écorce par la pointe du rejeton auquel elles sont attachées; après quoi on renverse l'écorce sur le fosse, afin qu'elle garantisse de l'humidité les grenades, qui se trouvent des lors suspendues sous la terre sans la toucher. On les conserve encore en les couvrant d'argile, et en les suspendant dans un lieu frais quand cette argile est séchée; ou en les enfonçant dans un petit vaisseau de terre rempli de sable jusqu'à moitié, qu'on laissera en plein air, après avoir fiché la queue de chaque grenade dans un roseau ou dans des baguettes de sureau, et les avoir ainsi enfoncées dans le sable, séparées les unes des autres, de façon qu'elles soient élevées de quatre doigts au-dessus du sable. On peut aussi mettre ce vaisseau dans une fosse de deux pieds de profondeur faite à la maison. Pour les garder dans l'un et l'autre cas, il sera mieux de les cueillir avec une longue branche. Autre manière de les conserver : On les suspend dans un petit vaisseau de terre rempli d'eau jusqu'à moitié, de façon qu'elles ne touchent pas l'eau; et l'on ferme ce vaisseau, de peur que l'air ne s'y introduise. On les arrange encore dans une futaille pleine d'orge, de façon qu'elles ne se touchent pas, et l'on couvre la futaille. Manière de faire du vin de grenade : on met des grains murs nettoyés avec soin dans un cabas de palmier, pour les pressurer dans un pressoir à vis; après quoi on fait cuire à petit feu le jus qu'ils ont rendu, jusqu'à ce qu'il soit réduit à moitié; et quand il est refroidi, on le renferme dans de petits vaisseaux enduits de poix en dedans et de gypse par dehors. Il y a des personnes qui, au lieu de le faire cuire, mettent une livre de miel sur un *sextarius* de jus, avant de le renfermer dans les vaisseaux que nous venons de dire, pour le garder. On sème le citronnier au mois de mars, de quatre façons; savoir, en pepins, en branches,

en boutures et en billes. Cet arbre aime à se trouver dans une terre peu compacte, sous un climat humide, et à ne jamais manquer d'eau. Si on veut le semer en pepins, voici comme il faudra s'y prendre : On bêchera la terre à deux pieds de profondeur, et après y avoir mêlé de la cendre on formera de petites planches séparées par des rigoles, à travers lesquelles l'eau s'écoulera de part et d'autre. Ensuite on creusera avec les mains sur ces planches une fosse d'un *palmus*, dans laquelle on mettra trois pepins joints ensemble, la pointe renversée; puis on les recouvrira de terre, et on les arrosera tous les jours. Ils seront moins lents à venir si on les arrose avec de l'eau tiède, qui leur fera beaucoup de bien. Dès qu'ils seront une fois levés, on ne cessera pas d'arracher l'herbe autour d'eux. On peut les transplanter quand ils auront trois ans. Si on veut mettre en terre une branche de citronnier, il ne faudra pas l'y enfoncer à plus d'un pied et demi de profondeur, de peur qu'elle n'y pourrisse. Mais il est plus à propos d'en planter une bille de la grosseur d'un manche d'instrument et de la longueur d'un *cubitus*, que l'on amincira par les deux bouts, et dont on ôtera les nœuds et les piquants, en laissant néanmoins sur le dos de la bille les boutons qui promettent un germe futur. Les personnes qui portent l'attention plus loin enduisent de fiente de bœuf le dos de la bille dans tout son contour, ou en couvrent les deux bouts d'algue marine ou d'argile pétrie, avant de la déposer dans un terrain façonné au *pastinum*. La bouture peut être moins grosse et plus courte que la bille, mais on l'enterre de la même manière; avec cette différence qu'elle doit sortir de terre à la hauteur de deux *palmes*, au lieu que l'on enterre la bille entière. Il n'est pas nécessaire de laisser de grands intervalles entre les citronniers. Il ne faut pas les associer avec d'au-

inversus cortex supra fossam ponitur, ut mala sine terre tactu subterpendentia ab humore defendant. Item si induantur argilla, et ea siccata loro frigido pendant. Item si seriola sub dio obstruant, que habeat arenas usque ad medium, et mala cum tegumentis lecta impingantur cavis singulis, vel sambuci virgulis, et ita separata in arenis figantur, ut ipsa quatuor digitis emineant ab arena. Hoc et sub tecto in scrobo hipodamea fieri potest, et utilius est ad servandum, si cum rano longiore tollantur. Alter : In seriola cui ad medium aqua mittatur, suspenduntur mala, ne humore tangant, et seriola claudunt, ne ventus irrumpat. Item in dolo intra ordinem sic ordinantur, ne se invicem tangant : et dolum desuper operitur. Vinum de malis granatis concitius hoc modo : Grana matura purgata diligenter in palmea fiscella mittis, et in cordice exprimis, et lente coques usque ad medietatem : cum refluxerit, picatis et gypsatis vasculis claudes. Aliqui succum non excoquant, sed singulis sextariis libras mellis singulas miscunt, et in predictis vasculis ponunt et custodiunt. Vense Martio citri abor quatuor modis scriunt, semine, ramo, tubo,

clava. Anat. terram rarioris nature, colum calidum humoremque continuum. Si grana velis serere, ita facies : Terram in duos pedes folies, cinerem maseolis, breves areas facies, ut utrinque per canales aqua disculant. In his arvis palmarem scrobem manibus aperies, et tunc grana decusum verso acumine juncta constitues, et obdita quotidie rigabis. Citius procedunt, si beneficio aque tepentis utaris. Natis germinibus semper proxima herba runcetur. Potest hinc trima planta transferri. Si rami velis ponere, non amplius sesquipede debetis immergere, ne putrescat. Clava seri commodius potest, quæ sit manibus crassitudine, longitudine cubitali, ex utraque parte levigata, nodis et aculeis reisis, sed integra summitate cernuntur, per quas spes futuri germinis intumescat. Diligentiores et tunc bubuli adhiungunt utrinque, quod summum est, vel marina alga vestiant, vel argilla subacta parvis utrinque extremis cooperiant, adque ita in pastinato solo deponunt. Tale et gracilius et brevior esse potest; quæ similiter ut clava mægetur. Sed tale palmis duobus superis : clava omnis obstruit. In spatio non desiderat

tres arbres. Ils se plaisent dans les lieux chauds, pourvu qu'ils soient arrosés, et principalement quand ils sont voisins de la mer et que l'eau n'y manque pas. Si l'on veut cependant forcer cet arbre à venir dans une contrée froide, il faudra le placer dans un lieu muni de murailles ou exposé au midi ; encore le couvrira-t-on pendant l'hiver de grosse paille, de façon qu'il soit entièrement caché ; et, dès que l'été sera venu, on le découvrira sans risque, pour le remettre à l'air. On en plante les boutures ou les billes, dans les climats très-chauds, en automne. J'en ai planté dans des climats très-froids aux mois de juillet et d'août ; et en les animant par des arrosements répétés tous les jours, je suis parvenu à les voir croître très-bien, et rapporter du fruit. On croit que le citronnier vient mieux quand on sème des courges auprès de lui, et que la cendre de leurs fanes est bonne pour cet arbre. Il aime à être bêche assidûment, et cette culture lui fait donner de plus gros fruits. On ne le taille que très-rarement, et on n'en retranche alors que les branches desséchées. On le greffe au mois d'avril dans les pays chauds, et au mois de mai dans les pays froids. On ne le greffe pas sous l'écorce, mais en en fend le tronc dans le voisinage de ses racines. On le greffe sur le poirier, suivant la pratique de quelques personnes, et sur le murier ; mais il ne faut pas manquer d'en couvrir les greffes d'un panier ou d'un petit vaisseau de terre cuite. Martialis assure que cet arbre n'est jamais sans fruit chez les Assyriens ; et j'ai remarqué la même chose dans des terres que je possède au territoire de Naples et en Sardaigne, où le sol et le climat sont chauds, et où l'eau abonde. En effet, les fruits de cet arbre se succèdent toujours les uns aux autres comme par degrés ; de sorte que les fruits mûrs sont remplacés par des fruits verts, et que le

temps de ceux-ci étant passé, il leur en succède d'autres qui sont en fleur, la nature ayant, pour ainsi dire, avantagé cet arbre d'une succession continue de fécondité. On prétend que la pulpe de ces fruits, d'aigre qu'elle est, devient douce lorsque l'on a fait tremper pendant trois jours dans de l'hydromel, ou encore mieux dans du lait de brebis, les pépins que l'on devait mettre en terre. Il y a des personnes qui percent au mois de février le tronc de cet arbre avec une tarière de bas en haut, de façon que ce trou soit oblique, et n'ait pas d'orifice supérieur ; et elles assurent qu'en laissant couler la sève par ce trou jusqu'à ce que les fruits soient formés, et en le bouchant ensuite avec un lut, la pulpe de ces fruits devient douce. On peut conserver les citrons sur l'arbre même qui les porte, presque pendant toute l'année. Il sera cependant mieux de les renfermer dans de petits vases quelconques. Si on veut les cueillir pour les conserver, il faudra le faire de nuit, et quand la lune sera cachée, sans les séparer des petites branches d'où ils pendent, auxquelles on laissera leurs feuilles ; après quoi on les arrangera chacun à part. Les uns les renferment chacun dans un vase particulier, ou les couvrent de gypse, et les gardent après les avoir arrangés ainsi dans un lieu ombragé. La plupart les conservent en les ensevelissant dans de la sciure de cedre, ou dans de la litière menue, ou dans de la paille. Les néliers se plaisent particulièrement dans les pays chauds, pourvu qu'ils soient arrosés ; quoiqu'ils viennent également dans les pays froids, surtout s'ils sont plantés dans un sable gris, dans une terre pleine de gravier et mêlée de sable, ou dans de l'argile mêlée de cailloux. Il faut les planter en boutures au mois de mars ou de novembre, dans un terrain qui soit fumé et labouré, et de façon que

intervalla majora. Alis arboribus non debet amitti. Calidis locis, sed irriguis et maritimis maxime gaudet, quibus humor exultat. Sed si quis hoc genus, ut in regione frigida mittatur, extorqueat, loco vel parietibus munito vel in meridiana parte verso disponat hanc arborem. Sed hiemis mensibus lectam, stramine velet agresti : ubi aestas refulset, aeri arbor nuda et secunda reddatur. Talea sive clava ejus calidissimis regionibus et per autumnum ponitur : frigidissimis Julio et Augusto positas et quotidianis rigationibus annuatis ipse usque ad poma et magna incrementa pendaxi. Citreum juvari creditur, si cucurbita vicinis locis serantur : quorum viles etiam combusta utilem citri arboris cinerem præbent. Gaudet assidua fossione. Hinc proveniunt poma nigra. Nisi quæ arida sunt, rarissime debemus abscondere. Inseritur mense Aprilis locis calidis, Maio frigidis, non sub cortice, sed fesso ligno circa ipsas radices. Inseritur et pro, ut quidam volunt, et mox, sed misit surculi quales desuper omnino nuntendi sunt, vel fictili vasculo. Assentit Martialis apud Assyrios poma hanc arborem non carere : quod ego in Sardinia et in territorio Neapolitano in fundis meis comperi (quibus

solum et calum tepidum est, et humor exundans) per gradus quosdam sibi semper poma succedere, cum maturis se acerba substituunt, acerborum vero ætatem florentia consequuntur, orbem quendam continue fecunditatis sibi ministrante natura. Feruntur acres medullas nitare dulcibus, si per triduum aqua multa semina ponenda macerentur, vel ovillo lacte, quod præstat. Aliqui mense Februario trecentis obliquo focamine ab imo tercbant, ita ut altera parte non exeat : ex hoc humorem fluere permittunt, donec poma fermentur : tunc foramen luto replent : sic, quod est melius, fieri dulce conficiunt. Citreum et in arbore potest per totum annum propemodum custodiri : in modis sive vasculis quibuscunque claudunt, ita velis legere atque servare, nocte luna latente debetis cum ramis foliatis carpere, et secreta disponere. Alii singula vasis singulis claudunt, vel gypso adhiunt, et opaco loco ordinata custodiunt. Perique in cedri seobe vel in straminibus minutis vel in paleis lecta servant. Mespili locis calidis maxime gaudet, sed irriguis : tamen frigidis quoque proveniunt : magis sabulone pingui, atque glareosa terra, cui arena permista est vel argilla cum saxis. Secunda est

les deux extrémités de la bouture soient reconvertes de fumier. Les accroissements de cet arbre sont très-tardifs. Il aime à être taillé et bêche autour de son pied, ainsi qu'à être raïmé souvent avec un peu d'eau pendant les sécheresses. On en sème aussi les osselets, mais alors il faut en attendre longtemps la venue. Les vers attaquent cet arbre : il faut l'en débarrasser avec un stylet de cuivre, et les asperger de lie d'huile, ou de vieille urine d'homme, ou de chaux vive, mais cependant avec ménagement, de peur de porter préjudice à l'arbre lui-même; ou enfin verser sur eux de l'eau dans laquelle on aura fait bouillir des lupins. Si l'on craint que ces remèdes n'aient rendu l'arbre stérile, on lui rendra sa fertilité en répandant sur ses racines du fumier et de la cendre de vigne. Si les fourmis le molestent, on les fera périr avec de la terre rouge, mêlée de vinaigre et de cendre. Si ses fruits tombent, on fiera au milieu de son tronc un morceau de sa racine; que l'on coupera à cet effet. On le greffe au mois de février, sur lui-même, sur le poirier et sur le pommier. Il faut cependant prendre la greffe que l'on emprunte de cet arbre au milieu de son tronc, parce qu'elle ne vaudrait rien si elle était prise sur ses extrémités. Il faut le greffer en fente dans le tronc même, parce que la maigreur de son écorce, qui n'a aucune sève, ne pourrait pas fournir à la nourriture de la greffe. Quand on veut garder des nêles, on les cueille avant qu'elles soient mûres, quoiqu'elles ne laisseront pas de se conserver assez longtemps sur l'arbre même; et on les renferme dans de petites cruches enduites de poix; ou on les suspend par rangées, ou enfin on les fait confire, suivant la méthode de quelques personnes, dans de l'oxeyerat ou dans du vin cuit, jus qu'à diminution des deux tiers. Il faut les cueillir au milieu d'un jour serein, et les enfouir dans de la paille, en les séparant les

unes des autres, de peur qu'elles ne se gâtent en se touchant; ou bien on les cueillera à demi mûres avec leurs queues, et, après les avoir fait tremper pendant cinq jours dans de l'eau salée, on continuera de les arroser souvent, afin qu'elles nagent toujours dans cette eau. On les conserve aussi dans du miel, pourvu qu'on les ait cueillies avant qu'elles fussent mûres. Le figuier se reproduit de plant pourvu de racines qu'on met en terre au mois de novembre, dans les pays chauds; en février, dans les pays tempérés; en mars, ou mieux encore en avril, dans les pays froids. Si c'est une bouture ou une cime de figuier que l'on veut mettre en terre, il faut l'y mettre à la fin d'avril, lorsqu'elle est abreuvée par la nouvelle sève. Lorsqu'on met du plant enraciné dans une fosse, il faut remplir de pierres le fond de cette fosse, et mêler du fumier avec la terre dont on recouvrira ses racines. Si le pays est froid, on en mettra la cime à l'abri du froid, en la couvrant de roseaux qui seront coupés à cet effet entre deux nœuds. Si l'on veut mettre en terre une cime de figuier, il faudra couper sur le côté de l'arbre exposé au midi une branche de deux ou trois ans, garnie de trois cornes, et la couvrir de terre de façon que ces cornes se trouvant partagées par la terre qui sera entassée entre elles, elles semblent autant de rejetons distincts. Si c'est une bouture que l'on veut mettre en terre, on s'y prendra de la même manière que pour les autres plantes, si ce n'est qu'on enendra légèrement l'extrémité inférieure, pour y insérer une pierre. J'ai mis en Italie dans un terrain faconne au *pastinacum*, à la fin du mois de février ou de mars, des pieds de figuiers déjà forts, qui ont rapporté du fruit dans l'année même, comme pour payer leur bienvenue. Il faut choisir du plant de figuier qui soit chargé de beaucoup de

taleis mense Martio vel Novembri, sed solo stercoreato et subacto, ita ut utrumque caput taleis stercore obducatur. Sunt ejus incrementa tardissima. Amat putatibque circumfodi, et parco humore inter stercules sepe refoveri. Seritur et semine, sed in longiore speratur aetate. Si veribus occupatur, stilo aereo purgandi sunt, et aurica vel humana veteri urina vel viva calce perfundendi, sed parvis propter arboris novam, vel aqua decocti lupini. Sed putatur hinc arbor sterilis fieri. Fumus et cinis vitium simul si radicibus infundantur, fertilem reddunt. Si formicae molestae sunt, rubrica cum aceto et cinere temperata necabuntur. Si poma labuntur, frustum de ejus radice praecisum in media trunci parte figatur. Inseritur mense Februario in se et in pio et in malo. Sarculis tamen ejus ex arbore media debet assumi : nam de summitatibus viliosus est. In truncis fissis inferenda est : nam corticis macies jejuna nil nutrit. Mespile ad servandum legumen nectum mitia, quae in arbore diu durabant, vel in urceolis picatis, vel in ordinem sin ponsa, vel, ut quidam, posca [vel sapa] condita. Die serena legantur ac media,

et paleis obtunditur discreti, ne ea vicissim tactus afficiat. Vel cum pediculis lecti seminatuna, et salsa aqua per dies quinque macerata postea sapa infundantur, ut imantur. Servantur et melle, sed si minus matura colligantur. Caudis loeis hinc planta radicata Novembri mense, temperatis Februario, fugilibus melius Martio vel Aprili ponenda est : si taleam vel caecumen ponas, ultimo Aprili, cum ei se vinditior succus infundat. Planta in scabie deposita lapides substituenti sunt ad radicem; limo terra insculpta est. Si loca frigida sunt, plantarum caecumina divisim caecum intermodis defendantur a frigore. Si caecumen velis ponere, trisulcum rannum binum vel trimum ab australi parte decides, et sic obanes, ut divisa caecumina terra interjacentia velut tres sarcules reddant. Taleam se ponimus, ut ea terra, cui leviter ab infima parte diversae lapidem mergamus in fissis. Ego mense Februario ultimum vel Martio in Italia plantas grandes hocum per pastinatum solum disposui, et eo anno poma peperere supra comprehendendi felicitatem velut tributa reddentes. Legendae sunt plantae, in quibus frequens nodus exuberat : steriles creduntur,

nœuds. On regarde comme stérile celui qui est lisse, et dont les yeux sont séparés les uns des autres par de longs entre-nœuds. Si l'on commence par élever le plant de figuier dans une pépinière, et qu'on ne le transfère dans une fosse que lorsqu'il sera avancé, il produira de meilleurs fruits. Il y a des personnes qui assurent qu'il est fort utile d'insérer le plant de figuier dans une bulbe de seille coupée en deux, et de l'y garrotter avec des ligatures. Cet arbre demande des fosses profondes, des espacements considérables, et une nature de terre dure, maigre et sèche, afin que ses fruits acquièrent un bon goût. Il vient aussi dans des terrains pierreux et raboteux, et même il n'y a presque point d'endroits où l'on ne puisse le planter. Comme les figues qui viennent dans les pays montagneux et froids ont moins de lait que d'autres, elles ne peuvent pas se conserver longtemps seches; aussi les consomme-t-on quand elles sont vertes, temps où elles sont plus grosses et d'un goût plus fin, au lieu que celles qui viennent dans des campagnes et dans des pays chauds sont plus grasses, et se conservent très-longtemps sèches. Si l'on voulait compter toutes les espèces de figues, le nombre en serait immense. Il nous suffira donc de dire que la culture est la même pour toutes les espèces, mais que cependant quand on veut les faire sécher, ce sont les blanches qu'il faut choisir de préférence, parce qu'elles se conservent mieux que les autres. Plantons dans les pays froids des figues précoces, afin qu'en venant de bonne heure elles puissent prévenir la saison des pluies; plantons au contraire dans les pays chauds et brûlants des figues tardives. Le figuier aime à être bêché assidûment. Il sera bon de le fumer en automne, et surtout avec du fumier de volière. Il faut en retrancher les branches pourries, ou celles qui seront mal

venues, et le tailler de telle façon qu'étant ravalé, il puisse s'étendre sur les côtés. La figue a un goût émoûssé dans les terrains humides. Il faut, pour obvier à cet inconvénient, répandre un peu de cendre sur les racines de l'arbre, après les avoir rognées. Il y a des personnes qui plantent un figuier sauvage dans leurs figueries, pour se dispenser de la nécessité d'en suspendre les fruits à chaque figuier, par manière de préservatif. C'est au mois de juin vers le solstice que l'on fait la capriflication, c'est-à-dire que l'on suspend aux figuiers des ligues sauvages vertes, enfilées en forme de guirlandes. Si l'on n'a pas de figues sauvages, on y suspendra une branche d'aurone, ou bien on enterrera autour des racines du figuier de ces vessies qui se trouvent sur les feuilles des ormes, ou des cornes de bœlier; ou enfin on scarifiera le tronc du figuier dans l'endroit où il sera gonflé, afin que l'humeur puisse s'en écouler. Pour empêcher les vers de se mettre à un figuier, on mettra en terre, avec le plant de cet arbre, une branche de térébinthe ou une bonture de lentisque, la tige renversée. On ratissera ceux qui s'y seront établis avec des crochets de cuivre. D'autres versent sur ses racines, après les avoir déchaussées, du mare d'huile. D'autres y répandent de vieille urine. D'autres enfin enduisent les retraites de ces animaux de bitume et d'huile, ou simplement de chaux vive. S'il est molesté par les fourmis, il faut enduire son tronc d'un mélange de terre rouge, de beurre et de poix liquide. D'autres assurent que, pour le préserver des fourmis, il faut suspendre à ses branches un de ces poisons connus sous le nom de *coracini*. Lorsqu'un figuier laisse tomber ses fruits, comme s'il était attaqué de quelque maladie, les uns le frottent de terre rouge ou de mare d'huile sans sel, mêlé avec de l'eau; les au-

que nitide sunt, et oculos suos per longa internodia distulerunt. Si plantam fici prius nutritas in seminario, et maturam transferas in scrobem, poma generosiora producet. Aliqui multum prodesse confirmant, si plantam fici divisio squille bulbo intersitam strictamque vniculis collocemus. Scrobem amat altam, intervalla majora, terre genus durum et gracile, et siccum pro utili sapore pomorum. Provenit et petrositas atque asperitas: tamen potest fici prope omnibus seri. Quae in montanis et frigidis locis nascuntur, quia minus lactis habent, ad siccitatem durare non possunt: usus illis in viridi est, melioris magnitudinis et saporis argenti. Quae nascuntur in campis et locis calidis, et pinguioribus sunt et in siccitate durabiles. Si genera numerare volumus, numerum est: sufficit, quod omnibus aqua cultura est. Illa distantia est, quod in Caricis melius alba servatur: in locis nimis frigidis praecipuas fici seramus, quae cito veniant, ut ante imbres genus hoc possit occurrere: calidis vero et aestuosius eas, quae sero maturant. Gaudeat assidua fossione. Per autunnum prodehit, si stercus admoveas, praecipue de avariis. Recidenda sunt in ea quae aut putra aut male nata repereris: et ea ratione pu-

tanda est, ut inclinata per latera possit expandi. In locis humectis fici saporis obtusi est, qui circumcisus contra hoc radicibus aliquantulum cinis debet affundi. Aliqui interficarias caprifici arbores serunt, ut non sit necesse per singulas arbores pro remedio eadem poma suspendi. Mense Junio circa solstitium caprificandae sunt arbores fici, id est, suspendendi grossi ex caprifico lino velut sarta perituri. Si hoc desit, abrotani virga suspenditur, aut callum, quod in ulmeis foliis invenitur, aut arietina cornua circa radices arboris obruantur; vel tunceis arboris, quo loco target, scarificandus est, ut possit humor effluere. Ne vermes patiantur, ranam terebinthi vel lentisci taleam cum plantis fici caeruleis ponemus inverso. Uncinis areis tollendi sunt vermes ex fico. Alii anuram alii veterem urinam ablaqueatis radicibus miscent. Alii bitumen et oleum aut solam calcem vivam latebris vermium affluunt. Si formica moleste sunt, rubrica butyro et pice liquida mista circa truncum debet induci. Alii coracium piscem contra formicas in arbore suspendendum esse confirmant. Si fructus suos velut agra projiciet, alii rubrica aut amara insulsa mista aqua arborem linunt; vel cancrum

tres suspendent à ses branches, soit une écrevisse avec une branche de rue, soit de l'algue marine, soit une botte de lupins : d'autres enfin fient un coin dans sa racine, après l'avoir percée avec une tarière, ou font plusieurs incisions à son écorce avec une hache. Si l'on veut que les figuiers donnent du fruit en abondance, et que ce fruit soit gras, lorsqu'ils commenceront à produire des feuilles, on abattra, des que les nouveaux germes paraîtront, l'extrémité de leurs cimes, ou simplement la cime du milieu. Si l'on veut qu'un figuier qui n'est pas tardif le devienne, on arrachera les figues qui y seront venues les premières, quand elles seront de la grosseur d'une fève. Pour faire mûrir promptement les figues, on les frotera, dans le temps qu'elles seront vertes et qu'elles commenceront un peu à rougir, avec du jus d'oignon long, mêlé d'huile et de poivre. Il faut greffer les figuiers au mois d'avril entre leur écorce, ou en fente si ce sont de jeunes arbres, en prenant néanmoins la précaution de couvrir sur-le-champ la greffe et de la lier, de peur que l'air n'y pénètre. Les greffes prendront mieux sur ces jeunes arbres, lorsque avant de les greffer on les aura coupés près de terre. Il y a des personnes qui les greffent aussi au mois de juin. Il faut choisir pour l'employer en greffe un rejeton d'un an : plus ou moins vieux, il serait regardé comme inutile. On pourra enter les figuiers en écusson au mois d'avril dans les terrains secs; mais il sera mieux de les enter de cette façon au mois de juin dans les terrains humides, et au mois d'octobre dans les pays chauds. On peut aussi propager le figuier avec ses branches. Au surplus, on le greffe sur le figuier sauvage, sur le mûrier et sur le platane, tant en employant des yeux qu'en employant des rejets. On peut conserver des figues vertes, soit en les arrangeant dans du miel de façon qu'elles

ne se touchent pas, soit en les renfermant chacune séparément dans une courge verte que l'on aura creusée à cet effet, et que l'on refermera ensuite avec le morceau même que l'on aura coupé pour la creuser; après quoi on suspendra cette courge dans un endroit où il ne pénètre ni feu ni fumée. D'autres cueillent avec leurs queues des figues nouvelles avant qu'elles soient mûres, et les renferment dans un vase de terre neuf, en les séparant les unes des autres; après quoi ils suspendent ce vase dans une futaile pleine de vin, et l'y laissent nager. Martialis prétend que l'on peut faire sécher les figues de plusieurs façons, pour les conserver; mais comme une seule suffit, on préférera celle-ci, qui est usitée par toute la Campanie : On les étendra donc sur des claies jusqu'à midi, et, tandis qu'elles seront encore molles, on les mettra dans un panier; après quoi, lorsque le four aura le degré de chaleur qu'on lui donne pour faire cuire le pain, on y renfermera ce panier posé sur trois pierres, afin que le feu n'y prenne pas, et on le fermera. Lorsque les figues seront cuites, on les renfermera toutes chaudes dans un vase de terre bien enduit de poix, en les comprimant fortement, et en les entremêlant de feuilles de figuier; puis on bouchera exactement le vase avec un couvercle. S'il pleut trop souvent pour que les claies soient exposées à l'air, on les étendra à la maison en les élevant au-dessus du sol d'un demi-pied, afin qu'elles puissent être échauffées avec de la cendre chaude qu'on mettra dessous, et qui fera le même effet que le soleil. Mais on aura l'attention de les retourner de temps en temps, pour les mettre alternativement sur leurs deux côtés, dont la séparation est marquée par la nature, afin que leur peau se sèche, et que, lorsqu'on aura ensuite rapproché leur pulpe, elles puissent se conserver dans de petites boîtes ou dans des cais-

flavidae cum rano rita suspendunt; vel algam marinam, vel fascem lupinorum; vel radici teretibus eorum figunt, vel serui arboris eorum saepe proscribunt. Cum folia producere incipiunt, tunc, ut fructum multum et pinguem ferant, in principio germis eorum summa deuntius, vel illud tantum eorum, quod ex arboris medietate procedit. Si maturam ficem vis serolinam facere, incipientes grossos decide, cum illis fabae fuerit magnitudo. Ut ficus cito maturi, succo cepae longioris cum oleo et pipere mixto unce poma, quando grossi incipiunt, subtrahere. Apud mense ficum debemus inserere inter cothurnos: vel si novellae arbores sunt, fisco hinc, quod statim operiendum est et ligandum, ne ventus intreat. Melius comprehendunt, si circa tertiam noctem inserantur arbusta. Aliqui et Junio mense inserunt. Sarculus legendus est anniculus: inutilis enim creditur majoris vel minoris ætatis. Inoculari hinc locis sicis. Apud, humidis melius Junio mediante potest, Octobri mense locis tepidis. Propagari ficem ramis potest. Inseritur autem in capitulo, in mora, in platano, et oculis et surculis. Ficus virides sevari pos-

sunt vel in melle ordinatae, ne se invicem tangant, vel singulae indra viridem cucurbitam clausae, locis unicuique cavatis, et item tessera, quae secatur, inclusis, suspensa et cucurbita, ubi non sit fumus vel ignis. Alii missas ficis recentes minus maturas in novo vase fictili lectas cum pediculis et a se separatis recludunt, et in dolio vini pleno vas nature permittunt. Martialis dicit Caricas per genera nulla sevari, cum rationa sufficiat. Lago hoc genere, quo Campana tota custodit, sevari debemus. In cratibus ficus expanditur usque ad meridiem, et adhuc molles in qualum recluduntur. Tunc calefacto turno ad panis coquendi modum, suppositis tribus lapidibus, ne ardeat qualis includitur, et ciuso fumo humidis octa tunc ferunt, sicut est calida, interpositis foliis suis in vasto fisco conditur bene picatura, densius pressa, et operculo diligenter obducitur. Superius abundantiù crates non possunt expandere, sub lecto eas ita pons, ut semipede erigantur a terra, et cas ad vicem solis, cum calidos subjectus vaporat, et subinde ficus, sicut est divisa, verbatim, ut ficornum coria siccetur et pulpe tunc duplicate in cistellis servantur aut loculis.

ses distribuées en cases. D'autres étendent sur des claies des figues médiocrement mûres, après les avoir partagées en deux pour les faire sécher pendant une journée entière, en prenant le soin de les rentrer la nuit à la maison. On met utilement en terre dans ce temps-ci des cimes de figuiers, lorsque ces arbres commencent à germer, pour se procurer du plant de figuier, au cas que l'on en manque. Quand on veut qu'un seul et même figuier donne des fruits de différentes espèces, on lie ensemble en les tordant les branches de deux figuiers, l'un rouge, l'autre blanc, afin de contraindre leurs germes à se réunir; après quoi on les met en terre arrangés ainsi : on les fume et on leur donne de l'eau pour favoriser leur développement; et, des qu'elles commencent à pousser, on colle entre eux, avec quelque matière visqueuse, les yeux qui paraissent les premiers. Ces germes ainsi collés montrent par la suite deux couleurs divisées dans un seul fruit, et réunies par la séparation que la nature a marquée sur ce fruit. On peut aussi greffer et planter à présent les poiriers ou les pommiers, ainsi que les cognassiers. On greffe encore le prunier. On met aussi en terre les cormes et les mûres le neuvième jour des calendes d'avril, et l'on greffe les pistachiers. On sème aussi la graine de pin dans les pays froids.

XL. Il faut se pourvoir d'attelages dans le mois où nous sommes : soit que l'on tire les bœufs de ses propres troupeaux, soit qu'on les achète au dehors, ce moment est de tous le plus favorable. Les bœufs, en effet, n'ont pas encore pris l'embonpoint de la saison qui aide à déguiser leurs défauts et les fraudes du vendeur; ils ne sentent pas encore leur force, et en sont moins enclins à résister au joug. Voici cependant les qualités qu'il y aura à rechercher dans ces animaux, soit

qu'on les choisisse dans ses propres troupeaux, soit qu'on les tire d'ailleurs : Il faudra qu'ils soient jeunes, qu'ils aient les membres carrés et gros, le corps plein, les muscles et les nerfs saillants par tout le corps, les oreilles grandes, le front large et crépu, les babines et les yeux noirs, les cornes fortes et arquées, sans cependant que la courbure en soit exagérée; les narines ouvertes et camuses, le chignon plein de muscles et épais, le fanon large et tombant jusqu'aux environs du genou, la poitrine ample, les épaules vastes, le ventre assez grand, les flancs allongés, les reins larges, le dos droit et plat, les jambes solides, nerveuses et courtes, les ongles grands, la queue longue et bien garnie de poils, le poil dru et court par tout le corps, et dont la couleur soit surtout rousse ou brune. Au reste, il vaut mieux acheter des bœufs dans son voisinage, parce qu'alors le changement de sol et de climat ne les incommodera point; et s'il ne s'en trouve pas dans le voisinage, on en fera venir de contrées dont les caractères physiques soient analogues. Il faut surtout avoir soin qu'ils soient bien appareillés du côté de la force nécessaire pour tirer, de peur que la vigueur du plus fort n'entraîne la ruine du plus faible. Quant à leurs dispositions, voici ce qu'il y aura à examiner : il faudra qu'ils soient fins et doux, qu'ils aient peur de la voix et de la main, et soient de bon appétit. Il n'y a point de nourriture qui leur soit meilleure que le fourrage vert, quand la nature du pays permettra de leur en donner; mais lorsqu'on en manquera, on ne leur en donnera qu'autant que l'abondance de ce genre de pâture le permettra, ou que le surcroît du travail l'exigera. On se pourvoira aussi à présent de taureaux, quand on aura à cœur de faire multiplier les troupeaux; ou bien on laissera croître

Alii maturas mediocriter ficos et divisas in cratibus expandunt toto sole siccandas, et recipiunt eas nocte sub lecta. Nunc ficulnea cacumina obruntur utiliter, cum tumescunt, ut plantas faciant, si earum copia non abundat. Et etiam varios fructus una ficus exhibeat, ramos dios nigre et albae arborum inter se ita vinculo stringis ac torques, ut germina miscere cogantur. Sic obruti et stercoreati et humoribus juli, ubi prodire coeperint, germinantes oculos aliqua sibi amplexione conglutina. Tunc germen adunatum parturit duos colores, quos imitate dividat, divisione conjungat. Nunc et pins vel malus inseri ac seri potest, et cydonia et prunus inseruntur, et soba ponuntur et morns, nono calendas Aprilis die, et inseruntur pistacia, et locis fragilis pini semen aspergitur.

XL. Hoc mense comparandi sunt boves, qui, tamen, sive de nostris capiuntur armenta, sive emanant, ideoque munc comparabuntur utiles, quia necdum sagina temporis pleni aut celare possunt fallaciam venditoris et vitia sua, aut repugnando doniturne confutemur pleni roboris exercere fiduciam. Hæc tamen signa spectanda sunt in hominibus, seu de nostro seu de alieno grege fuerint comparandi

ut sint hoves novelli, quadratis et grandibus membris, et solidi corporis, musculis (ac toris) ubique surgentibus, magnis auribus, lata fronte et crispâ, labris oculisque nigrautibus, cornibus robustis ac sine emuturæ pravitate lunatis, patulis naribus, et resimis, cervice torosa atque compacta, paleariibus largis et circa genua fluentibus, pectore grandi, arnis vastis, ventre non parvo, porrectis lateribus, latis humbis, dorso recto et plano, cruribus solidis, nervosis et brevibus, ungulis magis, caudis longis ac setosis, pilo totius corporis denso ac brevi, rubei maxime coloris aut fuscî. Melius autem boves de vicinis locis comparabimus, qui nulla soli aut aeris varietate tenentur; aut si hoc deest, de locis similibus ad similia transferamus. Illo autem universa coramundum est, ut viribus ad trahendum comparantur æquales, ne valentioris robur alteri procul extitum. In moribus hæc consideranda sunt. Sint arguti, mansueti, timentes hortamen clamoris ac verberis, citi appetentes. Sed si regionis ratio patitur, multos melioribus est, quam viride palubum. Qui vero deest, eo ordine ministratur, quo palubus copia et laborum cogit accessio. Nunc tauros quoque (quibus conli est armenta

dans ses propres troupeaux, des leur jeunesse, ceux qui seront dans les conditions suivantes, c'est-à-dire, de haute taille et fortement membres, de moyen âge et plutôt au-dessus qu'au-dessous, l'aspect terrible, les cornes petites, le chignon vaste et plein de muscles, et le ventre serré. C'est aussi principalement à présent que l'on se pourvoira de vaches; mais on en choisira qui aient la taille très-haute, le corps allongé, le ventre d'une grande capacité, le front haut, les yeux noirs et grands, les cornes belles et particulièrement noires, l'oreille velue, le fanon très-long ainsi que la queue, les ongles courts, les jambes noires et petites. Leur meilleur âge sera celui de trois ans, tant parce qu'elles pourront donner de bonnes portées jusqu'à l'âge de dix ans, que parce qu'il ne faut pas les laisser couvrir avant trois ans. Mais un homme attentif ne négligera pas de se défaire de ses vieilles vaches, et d'en acheter de temps en temps de nouvelles, ainsi que de reléguer celles qui seront stériles à la charrue et au travail. Les Grecs assurent que, pour leur faire concevoir des mâles, il faut lier le testicule gauche du taureau dans l'acte du coït, et que pour leur faire concevoir des femelles, il faut lui lier le testicule droit; pourvu cependant que le taureau se soit abstenu de cet acte longtemps d'avance, afin que, lorsqu'il en sera temps, il s'y livre avec d'autant plus d'ardeur que sa jouissance aura été plus différée. Au reste, il faut avoir, pour ce genre de bétail, des terrains voisins de la mer et exposés au soleil, ou on le mettra pendant l'hiver; et des terrains ombragés et frais et surtout montagneux, ou on le mettra pendant l'été; parce que les lieux où il trouve le mieux sa pâture sont ceux qui sont plantés en arbrisseaux, et où l'herbe croît entre ces arbrisseaux, bien qu'ils paissent aussi volontiers sur les

bords rians des rivières. Plus les eaux sont chaudes, plus elles sont favorables aux vaches qui portent; c'est pourquoi il est fort utile de les tenir dans des endroits où l'eau de pluie forme des mares chaudes, quoique ce genre de bétail supporte bien le froid, et qu'il puisse aisément passer l'hiver en plein air. Il est à propos de procurer aux vaches des enclos d'une grande étendue, parce qu'autrement celles qui seraient pleines courraient le risque d'être blessées. Quant à leurs étables, il faudra qu'elles soient pavées en pierres ou couvertes de gravier ou de sable, et d'un plan légèrement incliné, afin que l'humidité n'y séjourne pas. On les exposera aussi au midi, afin de les garantir des vents froids, au passage des piels ou opposera même quelque barrière.

XII. Il faut dompter à la fin de ce mois des bœufs de trois ans; passé cinq ans, ils ont acquis trop de dureté, et ne sont plus traitables. On les domptera donc aussitôt qu'on les aura pris, pourvu qu'on ait commencé de les apprivoiser d'avance en les maniant fréquemment dans leur jeunesse. Il faudra que l'étable dans laquelle on mettra les nouveaux bœufs soit bien spacieuse, et que l'emplacement qui la précèdera ne soit point resserré, afin que, lorsqu'un viendra à les en faire sortir, ils ne trouvent rien sur leur chemin qui puisse les blesser. Cette étable sera traversée par des soliveaux fixés aux murs à sept pieds d'élévation de terre, auxquels on attachera les bœufs qui ne seront pas encore domptés. On choisira ensuite un jour où il fasse beau temps, et qui soit libre de tout empêchement, pour conduire à cette étable les bœufs que l'on aura pris. S'ils sont trop méchants, on les apaisera en les tenant attachés pendant un jour et une nuit, sans leur donner à manger. Ensuite le bouvier s'approchant d'eux, non pas de côté ni par derrière,

construere comparabit, aut his signis a tenera tetate submittet; ut sint alti atque ingentibus membris, actibus mediis, et magis que juvenute immores, quam que declinant in senium: brya facie, parvis cornibus, torosa vasa que cervix, ventre substricto. Vires etiam maxime parabimus. Sed eligemus forma altissima, corporis longi, uteri caparis et magis, lata fronte, oculis nigris et grandibus, pulchris combus et præcipue nigris, ante setosa, palenibus et cunctis maximis, unguibus brevibus, et cunctis nigris et parvis, actibus maxime trima, quia usque ad decimum ætatem ex his procedit utilior. Nec ante tetatem in unum tantos his oportet admitti. Sed et studium diligentiis amotis semibibus, novellas subinde condicere, et steriles anatro ac laboriosis depurare. Cui et asserunt, si mares creata velis, sinistrum laurum cotu ligandum esse bestidulum; si feminas, dextrum. Tamen tantos dum ante abstinendos, ut, cum tentus est, aeris in caussis dilati fervoris incurrant. Sed his armentis hunc martima et aprica loca, restate opera parvus ac frigida, non tantum maxime: quia melius fructus, et his iurba intermiserunt saturantur. Quamvis circa fluvios recte propter

anona loca pascentur: forma tamen aquis tepidioribus adjuvant, modo (magis) utilius habent. Et ubi pluvialis aqua tepentes format lacunas. Tolerant tamen frigus hoc armentis, semis, et potest facile hibernare sub dio: quibus tamen septa fieri propter ignitum gravidum convenit laxiora. Stabula vero utilia sunt strata saxo aut glaciis aut arenis, deleva aliquatenus, ut humor possit elabi, parti meridiane obversa propter flatus glaciales, quibus aliquis resistere debet obtemperare.

XII. Hoc mense ultimum dandum sunt trini boves, qui post quinquagesimum hunc diem non possunt actibus repugnante duritia. Capri ergo statim dometur, qui quidem praesens, cum tenus sunt, trepidi manus atque labore minus erant. Sed stabulum novis boves largis, de his spatia habere debent, ut et ante stabulum loca remota concludantur in cubis, et producti non aliqua valeant offensu. In ipso vero stabulo asseres transversas a terra septem pedibus alto configantur, a finibus boves ligentur inclonant. Tunc elici absolutam tempestativam et impeditur omnibus diem, qui capri perduntur ad stabulum. Quorum si nimia fuerit asperitas, uno die ac nocte inter vincula mifi-

mais en face, les caressera tant par la douceur de sa voix que par l'appât de la nourriture qu'il leur présentera, et leur maniera les narines et le dos, en y versant de temps en temps du vin pur. On prendra néanmoins garde qu'ils ne frappent quelqu'un du pied ou de la corne, parce qu'ils conserveraient cette habitude vicieuse, s'ils s'apercevaient qu'elle leur eût réussi dans les commencements. Lorsqu'ils seront adoucis, on leur frottera la gueule et le palais avec du sel, puis on leur jettera dans la gueule des morceaux de graisse très-salée du poids d'une livre, et on leur versera à la corne dans le gosier un *sartarius* de vin par tête. Cette méthode, observée pendant trois jours de suite, fera tomber toute leur fureur et leur méchanceté. Il y a des personnes qui les attellent ensemble, et qui leur apprennent à porter des fardeaux légers. En effet, il est très-utile, lorsqu'on les destine au labour, de commencer à les exercer dans un sol déjà labouré, afin que ce nouveau genre de travail n'ébranle pas leurs coudes, qui sont encore déliés. Mais le moyen le plus facile pour dompter ces animaux, est d'en atteler un rebelle avec un apprivoisé et fort, qui montrera au premier ce qu'il aura à faire, et qui viendra à bout de le forcer à remplir sa tâche. Si, après avoir été dompté, un bœuf vient à se coucher au milieu d'un sillon, il ne faut point le réveiller par le feu ou par les coups; mais il vaut mieux lui attacher les pieds avec des liens pendant qu'il est à terre, de façon qu'il ne puisse ni marcher, ni se tenir sur ses jambes, ni paître. A force de souffrir ainsi de la faim et de la soif, il se défera de cette vicieuse habitude.

XIII. C'est dans ce mois qu'il faut faire saillir les cavales de choix par de bons étalons bien en-

graissés et bien repus, qu'on reconduira à leurs étables lorsque les femelles seront pleines. On ne doit pas cependant faire saillir le même nombre de cavales à tous les étalons, mais on estimera les forces de chacun d'eux, et on leur en fera saillir plus ou moins à proportion, afin qu'ils durent longtemps. Mais quelque jeune que soit un étalon, et quelque confiance que l'on ait dans sa vigueur et dans sa figure, on ne lui fera jamais saillir plus de douze ou quinze cavales. Du reste, on se réglera pour les autres suivant leurs forces. Il y a quatre choses à examiner dans un étalon, savoir, la forme, la couleur, les moyens, la beauté. Les conditions en ce qui touche la forme sont celles-ci : taille élevée, membres robustes et bien proportionnés, flancs allongés, croupe charnue et arrondie, poitrine large et ouverte, les muscles partout en saillie, le pied sec, ferme, chaussé très-haut, et la corne conave. Les traits de beauté dans un cheval sont la tête petite et sèche, la peau presque adhérente aux os, les oreilles courtes et pointues, les yeux grands, les narines ouvertes, la crinière et la queue bien fournies, le sabot rond, ferme et bien attaché. Un cheval de moyens a l'allure hardie, le pied léger, des membres qui tressailent, ce qui dénote le courage. Il faut encore qu'il soit aussi aisé de l'exercer à la suite du plus grand repos, que de le retenir après une course précipitée. La vitesse se reconnaît à la forme de ses oreilles; son courage, au tremblement de ses membres. Voici les couleurs préférables : le bai, le doré, le gris-blanc, le couleur de feu, le couleur de myrthe, le poil de cerf, le cendré, le pommelé, le blanc, le moucheté, le très-blanc et le noir foncé. Viennent ensuite les poils mêlés de couleurs agréables : le mêlé de noir, de blanchâ-

gentur atque jejunia : tunc appellationibus blandis, et illecebris oblatorum ciborum, non a latere, neque a tergo, sed a fronte accedens bubulcus admulcat nares, et terga pertractat, mero subinde conspersens : hac tamen cautione, ne aliquem calce contingat aut cornu : quod vitium, si in primordiis effectui sili cessasse senserit, obtinebit. Tunc mitigatis os et palatum salibus frica, et in gulam demitte presulsa adipis librales offas, et vini sextarius singulos cornu infundente per fauces : que res infra triduum totius savitiae iram resolvit. Aliquos inter se jungunt, ac docent onera tentare leviora, et quod utile est, si arationi parantur, subacto prius solo exercendi sunt, ut novus labor tenera adhuc colla non quasset. Expeditio autem ratio est domandi, ut asperum bovem mansueto et valido bovi conjugas, quo ostendente facile ad omnia coegerit officia. Si post domitum decumbit in sulco, non afficiatur igne, vel verbera : sed potius, cum decumbit, pedes ejus ita ligentur vinculis, ut non possit progredi aut stare vel pasci. Quo facto siti ac fame lassatus carebit hoc vitio.

XIII. Hoc mense saginati ac pasti ante admissarii generosis equibus admittendi sunt, et repletis feminis iterum ad stabula colligendi. Neque tamen aequalem numerum omnibus debemus adhibere, sed æstimatis viribus unius-

cujusque admissarii, submittenda sunt pauca vel numerosa conjugia, quæ res efficit admissarios non parva ætate durare. Juveni tamen equo et viribus formaque constanti non amplius quam duodecim vel quindecim debemus admittere, ceteris pro qualitate virium suarum. Sed in admissario quatuor spectanda sunt, forma, color, meritum, pulchritudo. In forma hoc sequitur, vastum corpus et solidum, robori conveniens altitudo, latus longissimum, maximi et rotundi clunes, pectus late patens, et corpus omne musculorum densitate nodosum, pes sicus et solidus, et cornu concavo altius calcitrans. Pulchritudinis partes hæc sunt : ut sit exiguum caput et sicum, pelle propemodum solis ossibus adhaerente, aures breves et argute, oculi magni, nares patule, et erecta cervix, coma densa, et canda profusior, angularum solida et fixa rotunditas. Meritum, ut sit anxius animo, pedibus alacris, trementibus membris, quod est indicium fortitudinis, quique ex summa quiete facile concitetur, vel ex citata festinatione non difficile teneatur. (Motus autem equi in auribus intelligitur, virtus in membris trementibus.) Colores hi præcipui, badius, aureus, albineus, ruscus, nactus, cervinus, gilbus, scutulatus, albus, guttatus, candidissimus, niger, pressus. Sequens meriti, varius cum pulchritudine, niger vel albineo vel badio mistus, canus



tre ou de bai, le blanc mêlé de quelque couleur que ce soit, le couleur d'écume, le tache, le poil de souris, le poil clair. Mais en fait d'étalons choisissons de préférence les couleurs claires et sans aucun mélange, et rejetons toutes les autres, à moins qu'un mérite distingue ne couvre les défauts de la couleur. L'examen que nous venons de prescrire tombe également sur les cavales; mais il faut surtout qu'elles aient du corps et du ventre. Au surplus, toutes ces prescriptions s'appliquent seulement aux bêtes de choix. Pour les autres, on les fera saillir indifféremment pendant tout le courant de l'année, et au milieu même des pâturages, par les mâles qui seront dans leur compagnie. Il est de la nature des cavales de porter l'espace de douze mois. On aura soin d'éloigner les étalons à quelque distance les uns des autres, à cause des insultes qu'ils pourraient se faire mutuellement dans leur fureur. D'ailleurs on choisira pour ce bétail les pâturages les plus gras; encore faudra-t-il que ces pâturages soient exposés au soleil pendant l'hiver, frais et ombragés pendant l'été, et que le terrain qui les produira ne soit pas assez mou pour que la ferme du sabot de ces animaux y sente rien d'inégal. Si une cavale ne veut pas souffrir les approches du mâle, on excitera son tempérament en lui frottant les parties génitales avec de la scille broyée. Dès que les cavales seront pleines, on ne les pressera point de travail, on ne les exposera point aux risques de souffrir la faim ni le froid, et on prendra garde de les resserrer dans des lieux étroits, on elles pourraient avoir le ventre comprimé. Il ne faut faire saillir que de deux années l'une les cavales précieuses à qui on laisse nourrir leurs poulains, afin qu'elles puissent leur transmettre la vigueur qu'on leur a pur et abon-

dant doit nécessairement leur procurer : pour les autres, on les fera saillir indifféremment en tout temps. L'âge de la monte pour un étalon commence avec sa cinquième année. La femelle pourra concevoir à deux ans, parce que, passé dix, elle ne donnera plus que des produits enervés et sans ressort. Il ne faut pas imposer les mains aux poulains; un attouchement continu les blesse. On les garantit du froid autant que faire se peut. Les observations que j'ai prescrites de faire par rapport aux pères ou aux mères seront aussi des preuves d'un bon naturel dans les poulains, et il faudra s'occuper d'un examen pareil par rapport à eux, en tenant compte de leur âge. La gaucherie, la vivacité et l'agilité sont encore des indices. Il faut compter en ce temps-ci les poulains qui auront deux ans passés. On examinera s'ils ont le corps grand, élancé, bien fourni de muscles et fin, les testicules petits et bien appareillés, ainsi que les autres qualités que nous avons exigées pour les pères. Voici les signes auxquels on connaît leur âge : à deux ans et demi, les dents supérieures du milieu de la bouche tombent; à quatre ans, les canines changent; avant la sixième année, les molaires supérieures tombent; dans le cours de la sixième année, celles qui ont changé les premières se remplissent, et à la septième année elles sont toutes pleines. Passe ce temps, on n'a plus d'indices certains de leur âge, si ce n'est que lorsqu'ils sont avancés en âge leurs tempes commencent à se caver, leurs sourcils se blanchissent, et leurs dents deviennent communément saillantes. Il faudra châtrer dans ce mois tous les quadrupèdes, et principalement les chevaux.

XIV. Si l'on tient à former une race de mulets, on choisira une cavale qui ait le corps grand, les os solides et la figure belle, sans s'embarrasser

eum quovis colore, spumens, maculosus, murinus, obscurior. Sed in admissariis præcipue legamus clari et unius coloris : ceteri vero despicendi, nisi magnitudo meritum culpam coloris excuset. Eadem in equales consideranda sunt, maxime ut sint longe et magis ventris et corporis : sed hoc in generosis servetur armentis. Ceteræ passim toto anno inter pascua dimissæ secum maribus impleantur. Equarum natura est partum spatium duodecim mensis absolvere. Illud in admissariis servandum est, ut mediis aliquibus spatiis separantur, propter noxam furoris alteri : sed his armentis pascua legamus pinguisima, hieme apica, frigida et opaca (providemus) æstate, nec adeo molibus locis nata, ut angularia fœmitas deasperitate nil sentiat. Si equa marem pati noluierit, tuta squilla naturalis ejus infecta filidinem contrahunt. Deinde gravidæ non ingentur, nec fœtuum vel frigus tolerant, nec inter se loci comprimantur angustis. Generosæ equas et quæ masculos nutriunt alterius annis submittite debemus, ut pulvis puri et copiosi lactis robur intumant : ceteræ passim rependæ. Etas inipentis admissam quidam annis nutro esse debet. Fœmina recte bimæ concipit, quia post decennium iners ex ea soboles et tarda

nascetur. Pulli equarum nati manu tangendi non sunt, quia eos tactus laedit assiduus : quantum ratio patitur, detendantur a frigore. In pulvis pro ætatis merito ea sunt consideranda, quæ signum bonæ indolis monstrant, quæ in patribus vel matribus spectanda præcepi. Dabit et hilaritas, alacritas agilitasque documentum. Nunc domandi sunt pulli, ubi tempus bimæ ætatis excesserint. Consideranda sunt magna, longa, musculosa et agula corpora, testendi pares et exigui : et cetera quæ in patribus dicta sunt. Mores, ut vel ex summa quiete facile concitentur, vel ex mediata festinatione non difficile teneantur. Etas consideratio talis est : Bimæ et sex mensium dentes mediis superiores cadunt. Quadrimo canini intumant. Infra sextum annum molares superiores cadunt. Sexto anno quos primo mutavit, exequat. Septimo anno omnes dentes ejus expleant. Latent ab hinc ætatis notæ : sed profectionibus tempora cavari incipiunt, supercilia cautescere, dentes plerumque prominere. Hoc mense omnia quadrupedia maxime equos castrare debemus.

XV. Si quem nubium genus crece delectat, equam magni corporis, solidis ossibus, et forma egregia debet eligere : in qua non velocitatem sed robur exquirat. Etas

si elle est vite, pourvu qu'elle soit forte. C'est précisément l'âge de quatre ans qui conviendra à cette fonction jusqu'à dix ans. Si l'âne qu'on approche de la cavale en paraît dégoûté, on commence par lui montrer une ânesse, qu'on lui laisse jusqu'à ce que le désir soit excité chez lui; après quoi on la lui retire. Dans cet état, il ne dédaignera plus la cavale, et, provoqué par les caresses que lui aura faites une bête de son espèce, il consentira à s'accoupler avec elle d'une espèce étrangère. S'il mord les cavales qu'on lui présentera, on ralentira sa fureur en le faisant travailler. Les mulets viennent d'une cavale et d'un âne, soit commun, soit sauvage; mais les meilleurs sont ceux qui sont produits par un âne commun. Il viendra cependant de bons étalons d'un âne sauvage et d'une ânesse, et l'agilité ainsi que la force de leurs père et mère se transmettront à leur postérité. Pour qu'un âne soit bon étalon, il faut qu'il ait le corps ample, solide et plein de muscles, les membres serrés et forts, le poil noir, ou encore mieux de couleur de souris ou de feu : si néanmoins il avait des poils de différentes couleurs aux paupières ou dans les oreilles, il arriverait souvent que sa postérité serait de poil mélangé. Il ne faut pas le faire saillir avant l'âge de trois ans, ni passé celui de dix. Il faut servir les mules à un an, et les mener paître sur des montagnes rudes, afin qu'étant endurcies à la peine des l'âge le plus tendre, elles se montrent indifférentes par la suite aux difficultés des routes. Pour les ânonnes, ils sont très-nécessaires dans les campagnes, parce qu'ils supportent très-bien le travail, et qu'ils se passent facilement de soins.

XV. Les abeilles sont communément malades ce mois plutôt qu'en tout autre; parce qu'après la diète dont elles ont eu à souffrir pendant l'hiver,

elles recherchent avec trop d'avidité les fleurs amères du thymale et de l'orme, qui viennent avant les autres; et qu'elles gagnent un flux de ventre dont elles périssent, à moins qu'on ne leur administre promptement des remèdes efficaces. On leur donnera donc des grains de grenades broyés dans du vin Amiénois, ou du raisin séché au soleil avec du sumac de Syrie et du vin dur; ou bien on pulvérisera toutes ces drogues ensemble, et on les fera bouillir dans du vin dur; et quand elles seront refroidies, on les leur présentera dans des canaux de bois. On fait aussi bouillir du romarin dans de l'hydromel, et on en met le jus dans une tuile creuse lorsqu'il est refroidi. Si elles paraissent hérissées et rapetissées, et qu'elles restent comme engourdies dans un morne silence, ou qu'elles portent souvent hors de leurs ruches les cadavres de leurs compagnes qui seront mortes, il faudra verser dans des canaux de roseaux du miel cuit, avec de la poussière de noix de galle ou de rose sèche. S'il se trouve dans une ruche des portions de rayons qui soient pourries, ou des cires vides que l'essaimage, réduit par quelque accident à un trop petit nombre, ne puisse pas remplir, on ne manquera pas surtout de les couper avec des instruments de fer bien tranchants, et avec beaucoup de dextérité, de peur que l'ébranlement des autres parties des rayons ne contraigne les abeilles à abandonner leur domicile. La prospérité devient souvent funeste aux abeilles. En effet, si l'année est trop abondante en fleurs, comme elles ne s'occupent alors que du soin de porter du miel à leurs ruches, elles ne pensent point à leur postérité; et, faute de travailler à la renouveler, il arrive que la peuplade s'épuise, et entraîne la perte de toute la génération. C'est pourquoi, lorsqu'on verra une exubérance de miel occasionnée par une ré-

quadrima usque in decemem hinc admissum justa convenit. Si asinus visam equam lustridit admissus, ostensam prius asinam (donec comodi voluptas sollicitetur) postea suladucimus; et tunc equam libido incitata non spernet, et raptus illicebis generis sui in permissionem consentiat alieni. Si morsu furoris ledit objectas, alipatenus labore mitescat. Creantur ex equa et asino, vel onagro et equa muli. Sed generosus nullum est huiusmodi animal, quam quod asino creante nascetur. Utiles tamen admissarii nascuntur ex onagro et asina: qui post in sobole secutaria agilitatem fortitudinemque restituant. Admissarii tamen asinus sit huiusmodi, corpore amplo, solido, muscinoso, strictis et fortibus membris, nigri vel marini maxime coloris aut rubri: qui tamen si discolores pilos in palpebris aut auribus getet, colorem sobolis plerumque variabil. Minor trimo, maior decumi non debet admitti. Amicula mula debet a matre depelli, et per montes asperos pasci, ut itineris laborem in tenera aetate solidata contemnat. Minor vero asellus maxime agro necessarius est, qui et laborem non recusat et negligentiam tolerat.

XV. Hoc mense maxime apibus solet morbus incubere. Nam post hiberna jejunia thymali et ulmi amaris floribus, qui prius nascuntur, avidius appetitis solutionem ventris incurrunt et pereunt, nisi affueris velocitate remedium. Proculus ergo mali granati cum vino Amiéno grana confrita, vel nyae passae cum rore Syriaco et austero vino, vel simul omnia levigata et incocta vino aspero. Quae deinde in ligneis canalibus refrigerata ponantur. Item rosmarinus aqua multa decoctus congelatur, et in imbrice ponti succus huiusmodi. Quod si horrida videntur atque contracta torpere silentio, et mortuorum corpora frequenter efferre, canalibus ex canna factis vino galle pulvere vel sicca rosa coctum debet infundere. Illud ante omnia expedit, ut putres partes favorum vel vacuas ceras, quas aliquo casu examen ad paucitatem reductum non valebit implere, semper recidas acutissimis ferramentis subtiliter, ne nota alia pars favorum cogat apes domicilia concussa deserere. Noceat apibus plerumque felicitas sua. Nam si nimis floribus annus exuberat, dum solam curam gerendi mellis exercent, de prole nil cogitant, cuius omnia reparatio populis idem labore contractus extinguitur,

colte de fleurs abondante et continuelle, on les empêchera de sortir, en bouchant l'ouverture de leurs ruches de trois jours l'un, ce qui les forcera de s'occuper de la propagation. Il faut soigner les ruches en ce temps-ci vers les calendes d'avril, en retirant toutes les immondices et les ordures qui s'y seront amassées pendant l'hiver; ainsi que les vermineux, les teignes et les araignées, qui corrompent les rayons, et les papillons, dont les excréments produisent des vermineux. On fera brûler alors de la fiente de bœuf sèche, parce que cette fumée est excellente pour procurer la santé aux abeilles; et on aura soin d'y avoir fréquemment recours jusqu'en automne. En suivant toutes ces pratiques et d'autres parcelles, on aura l'attention d'être chaste et sobre, et on prendra garde de n'exhaler aucune odeur, soit de parfums à l'usage des bains, soit de nourritures aères et d'une odeur immonde, soit de saisons, de quelque espèce qu'elles puissent être.

XVI. Ce mois-ci s'accorde avec celui d'octobre pour l'indication des heures.

A la première et à la onzième heure, le guano donne vingt-cinq pieds d'ombre.

A la seconde et à la dixième, il en donne quinze.

A la troisième et à la neuvième, il en donne onze.

A la quatrième et à la huitième, il en donne huit.

A la cinquième et à la septième, il en donne six.

A la sixième, il en donne cinq.

## LIVRE CINQUIÈME.

### AVRIL.

I. Il faut semer la luzerne au mois d'avril, sur

des planches qu'on aura préparées d'avance de la manière que nous avons indiquée. Cette herbe une fois semée dure dix ans, et on peut la faucher jusqu'à quatre et six fois par an. Elle fume les terres, donne de l'embonpoint aux animaux, et les guérit quand ils sont malades. Un *jagerum* de luzerne est plus que suffisant pour fournir à la nourriture de trois chevaux pendant toute une année. Il faut un *cyathus* de cette graine pour ensemençer une planche de cinq pieds de largeur sur dix de longueur. Mais des qu'elle sera jetée sur terre, il faudra la recouvrir de terre avec des râtaux de bois, sans quoi le soleil ne tarderait pas à la brûler. Quand elle est semée, on ne peut plus en approcher le fer; mais on se sert de râtaux de bois pour la débarrasser souvent des mauvaises herbes, afin que celles-ci ne l'étouffent point dans le temps qu'elle est encore jeune. On la recolle tard la première fois, afin que sa graine se disperse un peu sur terre; au lieu qu'on pourra la moissonner les autres fois aussi promptement que l'on voudra, pour la donner aux bestiaux. Il faut néanmoins, quand ce fourrage est dans sa nouveauté, ne leurr en donner d'abord qu'avec ménagement, parce qu'il les gonfle et qu'il leur fait faire beaucoup de sang. Quand cette herbe aura été fauchée, il faudra l'arroser souvent, et arracher toutes les autres herbes quelques jours après qu'elle aura commencée à repousser. Avec de pareils soins on pourra la récolter six fois par an, et elle se conservera pendant dix années de suite.

II. C'est à présent que l'on greffe les oliviers dans les climats tempérés. On les greffe entre l'écorce et le bois comme les arbres à fruit, et de la façon que nous avons donnée ci-dessus. Mais si l'on veut empêcher qu'il ne revienne des oli-

totius generis exitio, itaque cum mellis nimietatem videris ex floribus grandis et continua messe delinere, interjectis tenuis diebus, clauso foramine non esse patiaris extrahi. Ita ad generandum sobolem se conferunt. Nunc circa calendas, Apulei curandi sunt alvei, ut omnia purgamenta tollantur et sordes, quas tempus contraxit hibernum, et vermiculi et lineæ et araneæ, quibus corrumpitur usus laborum, et papilionis, qui vermiculos stercore suo faciunt nasci. Tunc tunus incensum et siccatum lobuli stercoreis adhibeatur, qui aptus est apium saluti. Quæ purgatio frequenter usque in autumni tempora celebratur. Hæc omnia cetera que efficiet custos castus et solutus, et alienis ab aliis et cibis acerbis, et odoribus immundis, atque omnibus salsamentis.

XVI. Hic mensis ad deprehendendis horas consentit Octobri.

Hora I	et XI	pedes XXV.
Hora II	et X	pedes XV.
Hora III	et IX	pedes XI.
Hora IV	et VIII	pedes VII.
Hora V	et VII	pedes VI.
Hora VI		pedes V.

### LIBER QUINTUS.

I. Aprilis mense in arvis, quas ante sicut diximus præparasti, medice scindenda est. Quæ semel scriptum, decem annis permanet, ita ut quater vel sexies possit per annum recidi. Agrum stercoreat, marta animalia recidet, curat ægrota. Jagerum ejus toto anno tribus copas abunde sufficit. Singuli cyathi seminis occupant locum latum pedibus quinque, longum pedibus decem. Sed mox ligneis castellis obstruuntur in la semina, quia sole citius comburuntur. Post autem terra locum longum non heet, sed rastro lignis frequenter herba mandetur, ne teneram medicam premat. Prima messis ejus tribus diebus, ut aliquantulum semen exeat. Ceteræ vero messes quam volumus cito præparantur, et pimentis præbeantur. Sed primo parvis præbenda est novitas pabuli: inflat enim, et multum sanguinem creat. Ut secueris, sa pius inga. Post paucos dies, cum triticare ceperit, omnes alias herbas runcabo: ita et sexies per annum melius, et annis decem potest in manere continui.

II. Nunc locis temperatis oliva inserantur: que inseruntur inter corticem medice pomorum, sicut supra dictum est. Sed ut oleastro inseras, contra illud, quod ex oliveto insito et

viers sauvages infructueux dans un plant d'oliviers francs qui aura été brûlé par accident, voici la manière dont on s'y prendra pour les greffer. On commencera par mettre des branches d'oliviers sauvages dans les fosses ou l'on se proposera de les greffer, et on remplira ces fosses de terre jusqu'à moitié. Lorsque ces branches auront pris, on les greffera au fond des fosses, à moins qu'on ne les ait mises en terre toutes greffées, et l'on entretiendra la greffe un peu au-dessous de la superficie du sol; après quoi on entassera de la terre auprès d'elles à mesure qu'elles croîtront. Moyennant cela la commissure de la greffe se trouvant cachée au fond de la terre, s'il arrive qu'on vienne par la suite à brûler ces arbres ou à les couper, rien ne les empêchera de se reproduire fructueusement, parce qu'ils joindront à l'heureuse faculté de repousser, qu'ils emprunteront de l'olivier franc qui sera hors de terre, la fertilité de l'olivier sauvage caché en terre, auquel ils seront mis. Il y a des personnes qui greffent les oliviers dans leurs racines mêmes, et qui les déterrent ensuite, quand ils ont pris, avec une partie de ces racines, pour les transférer comme des pieds d'arbres. Les Grecs prescrivent de greffer ces arbres depuis le huitième jour des calendes d'avril jusqu'au troisième des nones de juillet, en observant de les greffer plus tard dans les pays froids, et plus tôt dans les pays chauds. Il faudra achever de bêcher les vignes avant les ides de ce mois-ci dans les pays qui seront très-froids, et terminer les opérations du mois de mars qui auront pu demeurer imparfaites. On greffera aussi les vignes. On délivrera des mauvaises herbes les pépinières qui auront été formées précédemment, et on y bêchera légèrement le pied des arbres. On sème à présent le millet ainsi que le panis dans les lieux médiocrement secs. Passé les ides de ce mois-ci, on donne le

premier labour aux terrains plats et gras, ainsi qu'aux terres qui retiennent longtemps l'eau, parce qu'elles sont alors dans le cas d'avoir produit tout ce qu'elles ont à produire d'herbes, et que la graine de ces herbes n'est pas encore consolidée par la maturité.

III. C'est aussi à la fin de ce mois, et presque vers la fin du printemps, que l'on peut semer les choux que l'on voudra laisser monter, attendu que le temps de les faire pommer est passé. Il est bon de semer à présent l'ache, soit dans les pays chauds, soit dans les pays froids, et même en telle terre que l'on voudra, pourvu qu'elle ne manque jamais d'eau; quoique cette plante ne se refuse pas, en cas de besoin, à venir même dans un terrain sec, et qu'il n'y ait presque pas de mois, à dater du commencement du printemps jusqu'à la fin de l'automne, où elle ne puisse être semée. On range dans la classe de l'ache le mæron, qui est cependant une plante plus dure et plus amère qu'elle, ainsi que l'ache de marais, qui a la feuille molle et la tige tendre, et qui vient dans les mares d'eau, et le persil, qui croît principalement dans les lieux incultes. Les personnes soigneuses peuvent se procurer toutes ces espèces d'aches. On aura de l'ache plus grande, si l'on renferme dans un linge clair autant de graine qu'on en pourra pincer avec trois doigts, et qu'on l'enterre dans une petite fosse, parce qu'alors les germes de toutes ces différentes graines se noueront ensemble pour ne former qu'une unique tête, qui sera très-solide. On en aura aussi de crêpe, si l'on bat ces graines avant de les semer; de même que si on roule quelque poids sur les planches où elles seront, ou qu'on les foule aux pieds quand elles seront levées. La graine d'ache vient plus tôt quand elle est vieille, plus tard quand elle est nouvelle. Pourvu qu'on puisse arroser l'arroche, on pourra la semer ce

casu incenso reascitur oleaster infelix, sic providendum est. Positis prius oleastri brachiis in serobe, in qua disponemus inserere, serobes ita replebimus, ut media vacue sint. Cum comprehenderit oleaster, inseremus in intimo, vel insutum ponemus: et insitionem prope infra terram nutriemus. Deinde sicut adolescit, terram subinde colligimus. Ita commissura in profundo latente, quisquis uult aut credit, olivæ locum non aufert pollundendi: que et aptum redeundi felicitatem de olea, et oculum valendi feracitatem de oleastri connexionem retinebit. Aliqui oleas in radicibus inserunt, et ubi comprehenderit, cum aliqua parte radicis avellunt, et transferunt more plantarum. Græci oleas ab octavo calendæ Aprilis die usque in tertium nonas Julias inseri debere præcipiunt: ita ut locis frigidis serius, calidus maturus inserantur. Locis frigidissimis nunc vinearum fossio ante idus peragenda est, et si qua de Martio mense restabant, vires quoque inserimus. Seminaria que sunt ante facta, herbis liberentur, et leniter circumfundantur. Nunc locis mediocriter siccis milium acinus et paucum. Hoc mense pingues campi et agri,

qui diu aquam tenent, proscindantur post idus, cum et omnes herbas protrulerunt, et earum semina nondum maturitate firmata sunt.

III. Hoc etiam mense ultimo et prope vero transacta brassicam serere possumus, quæ caulis serviet, quia cyme tempus amisit. Nunc apium bene seritur locis calidis et frigidis, terra quali volueris, dummodo ibi sit humor assiduus; quævis nasci, si necesse fuerit, et in siccitate non depergit, et prope omnibus mensibus a primo vere [usque] ad autumnum seratur exceptum. Ex ipsius genere est hipposelinon, durius tamen et arvensius, et helioselinon molli folio et caule tenero; quod nascitur in lacunis: et petraselinon maxime locis asperis. Hæc omnia genera possunt habere diligentes. Apios majores facies, si semen quantum tribus digitis comprehendi potest, intus clausis rariore, et brevi fossa obrueris. Ita omnium seminum germen capitis unius soliditate necetur. Crispi sunt, si semina ante fundantur, vel si super areas nascentes aliqua pondera voluerint, aut pedibus proceduntur enata. Apri semina velustiora citius nascuntur; quæ no-

mois-ci ainsi qu'au mois de juillet, et dans tous les autres mois qui le suivront jusqu'en automne. Cette plante demande de l'eau à satiété. Il faudra en couvrir la graine de terre aussitôt qu'elle aura été semée, et arracher de temps en temps les herbes qui croîtront avec elle. Il ne sera pas nécessaire de la transplanter quand elle aura été bien semée, quoiqu'elle croitra beaucoup mieux lorsqu'elle aura été semée clair, et qu'on aura eu soin de lui donner du fumier et de l'eau pour l'aider à venir. Il faut cependant avoir la précaution de la couper toujours avec le fer, si l'on veut qu'elle ne cesse pas de repousser. On sème à présent le basilic. On dit que cette plante vient promptement, quand elle a été arrosée avec de l'eau chaude aussitôt après avoir été semée. Voici un fait relatif au basilic, qui, tout surprenant qu'il est, est attesté par Martialis : c'est qu'il donne des fleurs tantôt pourpres, tantôt blanches, tantôt couleur de rose ; et que, lorsque la graine en a été semée plusieurs fois, elle finit par se changer tantôt en serpolet, tantôt en *sisymbrium*. On sème encore ce mois-ci les melons et les concombres, ainsi que les poireaux : on met encore en terre au commencement du mois les câpres, le serpolet et les pieds de fève d'Égypte. On sème aussi la laitue, la poiree, la ciboule et la coriandre, ainsi que la chicoree, que l'on sème alors pour la seconde fois, à l'effet de la consommer en été. Enfin on plante les courges et la menthe, soit en racines, soit en pieds.

IV. On met en terre le jujubier au mois d'avril dans les pays chauds, et aux mois de mai ou de juin dans les pays froids. Cet arbre aime les lieux chauds exposés au soleil. On peut en semer le noyau, ou le planter en bouture ainsi qu'en pied. Il croît très-lentement. Mais, lorsqu'on le plante en pied, il vaut mieux le faire au

mois de mars dans une terre molle ; au lieu que, lorsqu'on en sème le noyau, le plus sûr est d'en mettre trois ensemble dans une fosse d'un *palmus*, de façon que leur cime soit renversée. On repandra dans ce cas-là du fumier et de la cendre, tant au fond de la fosse que sur sa superficie ; et, dès que la plante sera levée, on la débarrassera des herbes qui croîtront avec elle, en les arrachant à la main. Lorsqu'elle sera de la grosseur du pouce, on la transférera dans un terrain faconné au *prostimum*, ou dans une fosse. Cet arbre se plaît dans les terres qui ne sont pas trop fertiles, et il aime celles qui sont légères et presque maigres. On lui fera du bien si l'on entasse des pierres pendant l'hiver auprès de son tronc, pourvu qu'on ait soin de les retirer en été. S'il est malade, il faudra, pour l'égayer, le ratisser avec une étrille de fer, ou verser fréquemment, mais néanmoins avec ménagement, de la fiente de bœuf sur ses racines. On cueille les jujubes lorsqu'elles sont mûres, et on les garde dans un long vase de terre cuite que l'on bouche, et que l'on met dans un lieu sec ; ou bien on les arrose de quelques gouttes de vin vieux aussitôt qu'elles sont cueillies, et on parvient par là à empêcher qu'elles ne deviennent difformes en contractant des rides. On les conserve aussi avec leurs branches, que l'on coupe sur l'arbre, ou en les enveloppant dans leurs propres feuilles et en les tenant suspendues.

V. On plante encore et greffe ce mois-ci dans les pays tempérés les grenadiers, de la façon que nous avons indiquée. On peut enter le pêcher en écusson vers les calendes de mai, comme le figuier, et de la manière que nous avons prescrite en parlant de la greffe de ce dernier arbre. On greffe ce mois-ci le citronnier dans les pays chauds, ainsi que je l'ai expliqué ci-dessus. On

vella sunt, serins. Hoc mense atropiscum seremus, si rigare poterimus, et Julio, et ceteris usque ad autumnum mensibus. Amat assiduo humore satari. Semen statim cum spargitum obtundendum est ; herba ei subinde vellatur. Transferrî necessarium non est, cum bene sentit ; tamen potest melius adulescere, si spatîo ramore pangatur, et jovebit succo letaminis et humoris. Fœtus tamen recidendum semper est, quia ita pullulare non cessat. Nunc ocimum seritur : cito nasci dicitur, si statim cum severis, aqua calida perfundas. Item mirum de ocimo Martialis affirmat, quod modo purpureos modo albos flores modo roseos pariat, et si ex eo semine frequenter tueretur, modo in serpyllum modo in sisymbrium mutetur. Hoc etiam mense melones et cucumeres seruntur et porrus, et in primordio capparis et serpyllum et colocasia plantantur pomeis, et lactucas, et letas et repullas et coriandrum seremus, et iolyba secunda satiamus, quibus utamur assate, et cucumetas, et mentana radice vel planta.

IV. Loci calidis Aprilî mense ziziphum conseremus, frigidiis vero Maio vel Junio. Amat loco calida, aprica. Semen ossibus et alipite et planta. Crescit tardissime. Sed si

plantam ponas, Martio magis in terra molli, si ossibus seras, in serobe palmari, ita ut terna granî per serobem circumdibus peritibus invertis. Quibus in mo et in summo affundatur letamen et cinis, et herbis adascensibus manû planta liberetur erumpens. Cum pollicis soliditate suavis fuerit, transferatur in locum prostimum vel in serobem. Terram diligat non nimis letum, sed proximum tenuitate junctum. Per hoc enim potest illi, ut circa radicem lapidum circumlis aggeretur, qui aestate debet auferri. Si autem hæc tristis est, ferrea strigili sublevis laniari fiet, vel si fumum lubellum radicibus modice et frequenter attuleris. Ziziphum ciliæ ferodina in longo vase fictili serui aut oblitto, et loco sacro et composito vel recedente le ta poma, si guttis vini vel feris perfundas, efficitur, ne et ungum deformet attracho. Sexantur etiam decisa cum ramis suis, aut fronde sua involuta atque suspensa.

V. Hoc etiam mense locis temperatis mala granata ponuntur, et a frêne quæ dicitur, et inseruntur. Nam circa calendas Martis per cinis in ventum potest, quo more implantatum frons, sunt diximus, cum de mitione lo-

formera à présent dans les pays froids des plants de figuiers, en se conformant à la méthode que nous avons donnée ci-dessus. Il faut aussi greffer à présent le figuier en fente, ou entre l'écorce et le bois, comme je l'ai prescrit précédemment, et l'enter en ecusson dans les climats secs. Il faut planter à présent, dans les climats qui sont exposés au soleil et chauds, les pieds de palmiers que nous appelons *cephalones*. On pourra greffer le cormier ce mois-ci, tant sur lui-même que sur le cognassier et sur l'épine blanche.

VI. Mêlez ensemble autant d'*uncie* de violettes que de livres d'huile, et laissez ce mélange pendant quarante jours en plein air. Il faudra ensuite, sur cinq livres de violettes essuyées au point qu'il n'y reste plus d'humidité, verser dix *sextarii* de vin vieux, et y ajouter au bout de trente jours dix livres de miel.

VII. Les veaux naissent communément ce mois-ci. Il faudra venir à l'aide des mères en leur donnant du fourrage abondamment, afin qu'elles soient en état de fournir le tribut qu'on exige alors d'elles, tant du côté du travail que du côté de la nourriture de leurs petits. Quant aux veaux, on leur donnera, en forme de *salvatum*, du millet grillé, moulu avec du lait. On tondra à présent les brebis dans les pays chauds, et on marquera ce mois-ci les agneaux qui seront nés tard. C'est aussi à présent que l'on fait saillir les bœliers pour la première fois. Ce premier accouplement est le meilleur, parce que les agneaux qui en résultent sont déjà fortifiés quand l'hiver arrive.

VIII. On cherchera ce mois-ci des abeilles dans des lieux exposés au soleil. Au surplus, elles indiquent elles-mêmes les cantons qui sont propres au miel. En effet, comme elles trouvent très-souvent leur pâture auprès des fontaines, si l'on n'en voit qu'un petit nombre dans leur

voisinage, c'est une preuve que l'endroit est peu propre au miel; au lieu que si elles y viennent boire en foule, voici la manière dont on pourra parvenir à trouver l'endroit où seront les essaims. On commencera par s'assurer de la distance où ils pourront être : à cet effet, on portera avec soi un petit vase rempli de terre rouge liquide, et, après avoir observé les fontaines et les eaux voisines, on marquera le dos des abeilles qui viendront y boire avec une petite paille trempée dans cette liqueur, et l'on se tiendra tranquille dans l'endroit où l'on aura fait cette opération. Si celles que l'on aura teintes de cette manière ne tardent pas à revenir, on sera assuré dès lors que leur domicile est dans le voisinage; au lieu que si elles tardent, ce sera une preuve qu'il sera plus éloigné, et l'on pourra juger de son éloignement par le temps qu'elles auront mis à revenir. Il sera aisé de parvenir aux domiciles des abeilles qui se trouveront dans le voisinage; mais voici la manière dont on s'y prendra pour arriver à ceux qui seront plus éloignés. On coupera un morceau de roseau garni d'un nœud à chacune de ses extrémités, et on y pratiquera une ouverture sur le côté, par laquelle on y introduira un peu de miel ou du vin cuit jusqu'à diminution de moitié, et on le laissera auprès de la fontaine. Lorsque les abeilles se seront rassemblées dans cet endroit, et que, guidées par l'odeur, elles seront entrées dans le roseau, on en bouchera l'ouverture avec le ponce, pour n'en laisser sortir qu'une seule abeille à la fois, et l'on suivra la route qu'elle prendra dans sa fuite. Cette abeille vous mettra sur la voie du lieu où doit être son domicile. Dès qu'on cessera de la voir, on en lâchera une autre que l'on suivra de même, et en les lâchant ainsi successivement on arrivera sous leur conduite jusqu'au lieu de résidence de l'essaim. Il y a des

queremur. Hoc mense calidis locis citri arbor inseritur, sicut supra memoravi. Nunc locis frigidis lici plantaria disponimus, servantes eam, que supra dicta est, disciplinam. Nunc etiam ficum debemus inserere in ligno vel sub cortice, sicut ante præcepimus, et eam locis siccis inoculare. Nunc planda palmarum, quam cephalonem vocamus, locis apricis et calidis est ponenda. Hoc mense sorbum poterimus inserere in se, in cydonio, in spina alba.

VI. Tot viole nuncias infundas, quot oles libras misceas, et debus vi. sub duobus diebus. Viole purgate, ut de ore nil habent, libras quinque vini veteris x sextatilis debetis immadere, est post xxx dies x mellis ponderulis temperare.

VII. Hoc mense vituli nasci solent, quorum matres abundantia pabuli juventur, ut sufficere possint tributo laboris et lactis. Ipsis autem vitulis totum molitumque milium cum lacte miscetur salivari more præbendum. Nunc locis calidis tondentur oves, et serotini fortas hoc mense sequentur. Nunc etiam prima est admissura, que excellit, arctum, ut agnos jam maturos hibernum tempus inveniat.

VIII. Hoc mense locis apricis apes quæremus. Sed loca

mellifica indicant apes, si circa fontes frequentissime pascantur : nam si rariore videbuntur, in his locis mellificari utiliter non potest. Quod si frequentes apuantur, ubi sint examina earum, hoc genere possumus invenire. Ac primo quam longe antè prope sint, exploremus. Rubricam liquidam brevi vasculo infusam geramus, et observemus fontes aut apas vicinas : tunc dorsa apum bibentium tangamus illo liquore tincta festacula, atque ibidem moremur. Si cito reverse fuerint, quas finivimus, hospitia earum proxima esse noscimus : si tarde, spatium longiore submota, quod pro mora temporis æstimamus. Ad proxima facile venies; ad longinqua hoc genere perducetis. Cunicum intermodum cum suis recides articulis, et in latere aperies. Ibi mel exiguum vel defrutum mittes, et proxima fontem ponas. Cum ad eum convenierint apes, atque ingressæ fuerint post odorem, foramen pollice claudes apposito, et manum tantum patieris exire, cuius fugam persequere. Ita tibi primum demonstrat hospitium. Cum ipsam ceperis non videre, alteram continuo dimittes, et sequeris. Ita singule subinde dimissæ te facient usque ad locum examinis pervenire. Aliqui mellis brevissimum circa aquam

personnes qui mettent un très-petit vase de miel aux environs de l'eau, parce que, lorsqu'une abeille a goûté de ce miel en venant boire, et qu'elle a regagné les pâturages ou sont ses compagnes, elle en amène d'autres par la suite, dont la foule augmente en peu de temps; de sorte qu'on peut les suivre jusqu'à l'endroit où sont les essaims, en remarquant le côté par lequel elles s'en retourneront. Si l'essaim est enche dans un trou, on l'en chassera par le moyen de la fumée que l'on fera; et lorsqu'il sera sorti on l'effrayera en faisant retentir du cuivre, jusqu'à ce qu'il se soit accroché à quelque arbrisseau ou à quelque branche d'arbre, d'où on puisse le recevoir dans une ruche qu'on en approchera à cet effet. Mais s'il est sur la branche d'un arbre creux, on pourra, après avoir coupé cette branche, tant par en haut que par en bas, avec une scie tres-tranchante, l'envelopper dans un morceau d'étoffe propre, et l'emporter pour la placer au rang des ruches que l'on aura déjà. Au surplus, c'est le matin qu'il faut chercher des abeilles, afin d'avoir toute la journée pour les suivre, parce qu'une fois qu'elles ont fini leur tâche, elles ne reviennent plus d'ordinaire à l'eau. Mais il faut avoir soin de frotter les ruches dans lesquelles on veut les recevoir, avec de la citronnelle ou des herbes agréables, et de les arroser d'un peu de miel. En faisant cette opération au printemps, et en mettant des ruches parfumées de cette manière aux environs des fontaines et dans les endroits où il y aura beaucoup d'abeilles, il s'en amassera une multitude qui viendront d'elles-mêmes dans ces ruches, pourvu néanmoins qu'on puisse les préserver des voleurs. Il faut aussi nettoyer les ruches ce mois-ci ainsi que le mois précédent, et tuer les papillons, qui se multiplient principalement dans le temps que la mauve est en fleur. Voici la manière de les

prendre : On pose le soir entre les ruches un vase de cuivre semblable à un vase milliaire, c'est-à-dire qui soit profond et étroit, et on met au fond de ce vase une lumière; de sorte que les papillons venant à se rassembler dans ce vase et à voltiger autour de la lumière, le peu de largeur du vase les met dans la nécessité de se frotter au feu, dont ils sont trop près.

IX. Les heures de ce mois-ci sont égales à celles du mois de septembre, suivant la proportion de ce calcul.

A la première et à la onzième heure, le gnomon donne vingt quatre pieds d'ombre.

A la seconde et à la dixième, il en donne quatorze.

A la troisième et à la neuvième, il en donne dix.

A la quatrième et à la huitième, il en donne sept.

A la cinquième et à la septième, il en donne cinq.

A la sixième, il en donne quatre.

## LIVRE SIXIÈME.

### MAI.

I. On semera le panis et le millet au mois de mai dans les climats froids et humides, de la façon que j'ai indiquée. Presque toutes les semences sont en fleur dans ce temps-ci, et le cultivateur ne doit point y toucher. Or voici la manière dont elles fleurissent : les bles et l'orge, ainsi que les semences qui ne sont point partagées en deux lobes, sont en fleur pendant huit jours, et lorsque la fleur de ces semences est passée, elles grossissent pendant quarante jours jusqu'à ce qu'elles soient parvenues à leur maturité; au lieu que les

vasculum ponunt, de quo cum apud aquando gustaverit, ad commune pabulum pergens alias exhibet : quoniam frequentium subinde crescit cibus, notata revolutum parte, usque ad examina persequitur. Quod si est examen in splendoris reconditum humo ephectur, et cum exierit, eris somnium fertum in fronte vel in aliqua silva se parte suspendet, et ita adnoto vasculo recipitur. Si vero in cavo arboris ramo fuerit, acutissima serria idem ramus supra infraque decisis et munda veste cooperitus poterit alteri et inter alvearia collocari. Vestigular autem nunc, ut tota dies sufficit ad pectendum. Nam vespere perato opere ad aprum plerumque non redeunt. Vasa autem, quibus recipiuntur, perficienda sunt citragine, vel herbis suavis, et conspergenda imbre mellis exigui : quod si verno fiat, et circa fontes alvearia sic tuta ponantur, locis quibus apum frequentat, multitudinem sua sponte conducent, si lumen servati a finibus possunt. Hoc etiam mense, sicut supra, purganda sunt alvearia sordibus, et necandi papiliones, qui maxime abundant floribus malvis, quos hoc genere intercipiunt. Vas autem miliario simile, id est altum et angustum, vespere inter alvearia

collocemus, et in fundo epi ponamus lumen accensum. Tibie papiliones conveniunt, et circa lumen volitant, et angusta vasculi ab igne proximo interire coguntur.

IX. Huius mensis horæ, huius mensis Septembris æquantur hoc genere.

Horæ I et XI	pedes XXIV.
Horæ II et X	pedes XIV.
Horæ III et IX	pedes X.
Horæ IV et VIII	pedes VII.
Horæ V et VII	pedes V.
Horæ VI	pedes IV.

### LIBER SEXTUS.

I. Maio mense locis frigidis et humectis pannoni serimus et nolimus, more quo dixi. Nunc omnia propere satia sunt, florent, neque tamen a cultore debent. Florent autem sic. Immunda et odenta et que sunt seminis singularis, octo diebus florent, et deinde per dies XL descendit flore deposito usque ad maturitatis eventum.

semences qui sont partagées en deux lobes, telles que les fèves, les pois et les autres légumes, sont en fleur pendant quarante jours, et mettent le même temps à grossir. On fauchera ce mois-ci les foins dans les climats secs, chauds, ou voisins de la mer, sans cependant attendre qu'ils soient desséchés. Si lorsque le foin est fauché il vient à être pénétré par la pluie, il ne faudra pas le retourner avant que la superficie en soit séchée.

II. Il faut examiner à présent les sarments qu'auront donnés les jeunes vignes, afin de n'en laisser qu'un petit nombre de ceux qui seront forts. Il faut aussi soutenir ces vignes avec des appuis, jusqu'à ce que les bras qu'elles auront produits soient consolidés. Quand on aura coupé une jeune vigne, et qu'elle viendra à repousser, on ne lui laissera pas plus de deux ou trois jets, que l'on liera au corps de la vigne, pour les mettre à l'abri des accidents du vent. J'ai dit qu'il fallait y laisser trois jets, parce que, si on en laissait moins dans ces commencements, et que les vents vissent à les briser, il n'en resterait aucun. Il faudra epamprer ce mois-ci; mais cette opération ne sera avantageuse qu'autant qu'elle aura été faite dans le temps où les jeunes branches se détachent sans difficulté sous le doigt qui les presse. Au reste, elle est utile pour faire grossir les grappes, et préparer leur maturité en livrant un passage au soleil.

III. C'est aussi à présent qu'on donne le premier labour aux terrains secs et où l'herbe abonde. Mais lorsqu'on veut donner ce labour à des terres incultes, il faut examiner auparavant si elles sont sèches ou humides, couvertes de bois ou de gramin, d'arbrisseaux ou de fougère. Si elles sont humides, on les desséchera en y creusant partout des fosses. Il n'y a personne qui ne connaisse les

fosses apparentes; mais voici la manière de s'y prendre pour faire des fosses cachées. On creuse à travers le champ des fossés de trois pieds de profondeur, que l'on remplit ensuite jusqu'à moitié de petites pierres ou de gravier; après quoi on les régale par-dessus avec la terre que l'on avait enlevée par la fouille. Mais l'extrémité de ces fossés doit aboutir en pente à une bosse apparente, dans laquelle toute leur humidité se rendra, sans entraîner avec elle la terre du champ. Si l'on n'a point de pierres, on étendra au fond de ces fossés des sarments ou de la paille, ou des broussailles de quelque nature qu'elles soient. Si au contraire le terrain est couvert de bois, il faudra, pour le cultiver, extirper les arbrisseaux, ou n'en laisser qu'un petit nombre. S'il est pierreux, on pourra le nettoyer en faisant ramasser à la main les pierres dont il sera couvert, pour en construire des murailles qui lui serviront de défense. On parviendra à le débarrasser du jonc, du gramin et de la fougère, en multipliant les labours. On fera notamment disparaître la fougère en peu de temps, pour peu qu'on sème souvent dans le champ qui la porte des fèves ou des lupins, ou qu'on la fauche de temps en temps à mesure qu'elle repoussera.

IV. Ce mois-ci est le temps convenable pour *remblayer*, c'est-à-dire, recouvrir de terre les arbres et les ceeps qui auront été déchaussés. On coupera à présent le bois propre à faire des verges d'offlée, quand il sera garni de toutes ses feuilles. Or, voici la mesure de ce qu'un homme pourra en couper. Si c'est un excellent ouvrier, il doit expédier la valeur d'un *modius* de bois de haute futaie; un ouvrier médiocre en expédiera un tiers de moins. On bêche aussi assidûment les pépinières dans ce temps-ci. On taille les oliviers, et on ratisse la mousse qui s'y atta-

Quæ vero duplires seminis sunt, sicut faba, pisum cate-  
ræque legumina, XL diebus florent simulque grandescunt.  
Hoc mense in locis siccis, calidis sive maritimis fœna re-  
cedunt, prius tamen quam exarescant. Quod si pluvius  
intusa fuerint, converti ante non debent quam pars eorum  
summa siccata sit.

II. Nunc consideremus novella vitis quæ protulit sa-  
menta, et ei pauca et solida relinquamus, et adminiculis  
innemus, donec brachia proba durescant. Non autem  
amplius reserata et pullulanti viticulis, quam duæ vel tres  
materie relinquuntur, et alligantur propter igniam  
venti. Ideo autem tres materias duci debere dimitti, ne  
disquantibus ventis nulla remaneat, si in primordio reli-  
quitis pariter. Hoc mense pampinari convenit. Sed  
tunc est opportuna pampinatio, cum teneri rami digitis  
strepentibus crepant sine difficultate carpentis. Hæc  
res vias efficit pinguioræ, et maturitati consultis ad-  
ministrat.

III. Nunc quoque pingues agri et herbosi proscindan-  
tur. Sed si agros incultos volueris aperire, considerabis,  
siccus an humidus sit ager, silvis aut gramine, frutibus ves-  
tito aut folio. Si humidus erit, fossarum ductibus ex omni

pate secretur. Sed aperte fosse nota sunt, cæcæ vero  
hoc genere fiunt. Inprimis sulci per agrum transversim  
alitudine pedum ternum : postea usque ad mediætam  
lapidibus minutis replentur aut glarea, et super terra,  
quam egresseramus, æquatur. Sed fossarum capita man-  
patentem fossam petunt, ad quam declives decurrunt :  
ita et humor deducetur, et agri spatia non peribunt. Si  
defuerint lapides, sarmentis vel stramine subiecto coope-  
riantur vel quibuscunque virgultis. Sed si nemorosus est,  
extirpatis aut raro relictis arboribus excolatur. Si lapido-  
sus, per macerias saxorum turba collecta et purgari po-  
terit, et inde muni. Juncus et gramin et filices frequen-  
tatione vincuntur. Sed filicem, si sapes fabam conseras  
vel lupinos, et si subinde nascentem mucrone falcis inci-  
das, intra exiguum tempus absimes.

IV. Hoc mense arbores et vites quæ ablaqueata fuerant,  
occare, hoc est, operire jam convenit. Nunc ad rudem  
faciendam silva casatur, quando omni fronde vestita est.  
Cadendi autem hic motus est, ut optimus operarius in  
alta silva modici spatium, medicis vero tertia minus  
possit abscondere. Nunc et seminaria foliuntur assidue,  
et locis prægelidis et pluviosis oleæ putantur, et eis mense



che, dans les climats très-froids et pluvieux. Si l'on a semé des lupins dans la vue de fumer ses terres, il faudra les verser à présent en terre à l'aide de la charrue.

V. Il faut façonner à présent au *pastinum* le terrain des jardins que l'on destine à être couverts, en automne, de semences ou de pieds d'arbres. Il est bon de semer l'aiche de marais ce mois-ci, comme nous l'avons déjà dit ci-dessus. On pourra encore mettre en terre la coriandre, les melons, les courges, l'artichaut, les raiforts et la rue. On transférera aussi le poireau en pied, et on l'exétera ensuite à croître en l'arrosant.

VI. Les grenadiers commencent à fleurir à présent dans les pays chauds. Ainsi, si l'on enferme, comme le dit Martialis, une branche de grenadier avec sa fleur dans un vase de terre cuite enfoncée en terre auprès de l'arbre, en attachant cette branche à un pieu, afin qu'elle ne s'élance pas hors du vase, elle donnera en automne un fruit dont la grosseur sera moulée sur la capacité de ce vase. On peut aussi enter en écusson le pêcher ce mois-ci dans les pays chauds. On greffe à présent dans les pays froids le eitronnier, conformément à la méthode que nous avons donnée. On plantera à présent le juburier dans les pays froids, et l'on y greffera le figuier. C'est aussi dans ce mois-ci que l'on plante les pieds de palmiers.

VII. Il faut châtrer à présent les veaux, ainsi que Magon le prescrit, dans le temps qu'ils sont jeunes, en comprimant leurs testicules avec une fêrule fendue, et en les froissant peu à peu pour les détacher. Mais il ordonne de ne faire cette opération qu'au printemps ou en automne, et dans le declin de la lune. D'autres, après avoir attaché le veau au travail, saisissent avec deux règles d'étain étroites, comme avec des tenailles,

les nerfs mêmes, appelés en grec *κρεμαστήρες*, et coupent avec un instrument de fer les testicules après les avoir tirés à eux, en laissant intacte une portion de l'extrémité de leurs nerfs; précaution qui arrête la perte du sang, et qui empêche les jeunes bœufs d'être absolument enervés, puisqu'ils ne perdent pas dans ce cas-là toute leur masculinité. Il n'est pas tolérable de contraindre les veaux à saillir après la castration, comme on le voit pratiquer par bien des personnes; parce qu'il est constant que, quoiqu'ils demeurent prolifiques, l'effort leur cause un flux de sang qui les fait périr. On frottera les plaies occasionnées par la castration avec de la cendre de sarment et de l'écumé d'argent. On empêchera l'animal nouvellement châtré de boire, et on ne lui permettra la nourriture qu'en petite quantité, en lui donnant, dans les trois jours qui suivront l'opération, des cimes d'arbres tendres, des arbustes mollets, et des feuilles d'herbes vertes légèrement humectées de rosée ou d'eau de rivière. Il faut panser ces plaies soigneusement au bout de ces trois jours, avec de la poix liquide mêlée de cendre et d'une petite quantité d'huile. Mais l'expérience a fait trouver récemment une manière de châtrer, qui est meilleure que les anciennes. Après avoir garrotté le jeune bœuf et l'avoir renversé par terre, on renferme ses testicules dans la peau qui leur sert d'enveloppe, et que l'on tend à cet effet; puis, en les comprimant avec une règle de bois, on les coupe soit avec des haches brûlantes, soit avec des doloirs, ou, ce qui vaut encore mieux, avec un instrument de fer fait exprès pour cette opération, et qui a la forme d'un glaive. En effet, en suivant cette méthode, le tranchant du fer qui est brûlant pénètre auprès de la règle même; de sorte que l'opération, devenue plus rapide, en est moins

eus abraditur. At si quis lupinum stercorandi agri causa seminavit, atratio illum nunc debet evtere.

V. Hortorum spatia, que per autumnum seminibus implenda destinantur, aut plantis, nunc convenit pastinare. Hoc mense apium bene scitur, sicut jam ante dictum est, vel coriandrum, et melones, et cucurbita, carduus, et radices, et ruta pauculentur. Porri quoque planta transferuntur, et rigationibus amittuntur.

VI. Lœcis calidis nunc mala Punica florere incipiunt. Ramus ergo enim flore (sicut Martialis dicit) si alinto circa arborem fecit vase claudatur, et ne resiliat, ligetur ad palmam, pro vasculi magnitudine pomum reddat autumno. Hoc etiam mense lœcis calidis euimplatrari Persicus potest. Lœcis hinc nunc extra arbor inseruntur, et ea, que dicta est, disciplina servetur. Nunc frigidis lœcis ziziphum conseremus, et ficum inserimus. Hoc etiam mense palmae planta disponitur.

VII. Nunc castrandi sunt vituli, sicut Mago dicit, tenera ætate, ut fissa fœula testiculis comprimantur, et paulatim contracti resolvantur. Sed hoc luna de recente veno vel autumno fieri debet præcipit. Alii ligat ad ma-

chinam vitulo, duabus angustis regulis stanneis sicut forcipibus ipsos nervos apprehendunt, qui Græce *κρεμαστήρες* dicuntur. His comprehensis lentos testiculos ferro reserant, et ita recidunt, ut aliquid de his capitulis nervorum suorum dimittatur hærrere. Quæ res et sanguinis nimietatem prohibet, et non omnino juvenes subdolo robore virilitatis effeminat. Nec admittendum est, quod plerique faciunt, ut statim castratos coire compellant. Nam certum est ab eis generari, sed ipsos fluxu sanguinis interire. Vulnera vero castratione cinere gutturum et spuma linuntur argenti. Castratus abstineatur a potu, et cibis passim exiguis, et septenti triduo præbeantur ei teneræ arborum summitates, et infecta mollia, et herbarum viridis coma dulciore sagina toris aut fluminis. Pice etiam liquida misto cinere et mollica oleo post triduum vulnera diligenter munda sunt. Sed melius genus castrationis sequens usus invenit. Alitudo enim juveneo alme dejecto, testiculi stricti pelle clauduntur, atque ibi ligens regula premente deciduntur guttus scuribus vel dolabris, vel, quod est melius, formato ad hoc tractamento, ut gladi similitudinem tenent. Ita enim circa ipsam regulam ferri

douloureuse, et que la cicatrice, qui se forme aussi promptement que la plaie, empêche l'effusion du sang.

VIII. Il faut faire à présent la tonte des brebis dans les pays temperes. Mais, lorsqu'elles auront été tondues, on les pansera avec l'onguent dont voici la composition : On mêlera ensemble par portions égales de la decoction de lupins, de la lie de vin vieux et du mare d'huile, et on les frottera de cet onguent quand ces drogues seront bien amalgamées ensemble. Trois jours après, si l'on est à proximité de la mer, on les y plongera sur le bord du rivage; au lieu que si c'est dans l'intérieur des terres qu'on nourrit ces bestiaux, il faudra, dès qu'ils auront été tondus et frottés d'onguent, leur jeter sur le corps, en plein air, de l'eau de pluie tant soit peu bouillie avec du sel. On prétend que le bétail qui aura été soigné de la sorte sera préservé de la gale pour toute l'année, et que sa laine acquerra de la longueur et du moelleux.

IX. On fera cailler ce mois-ci du lait pur, pour en faire du fromage, soit avec de la présure d'agneau ou de bouc, soit avec cette membrane intérieure qui est adhérente aux ventres des poulets, soit avec des fleurs de chardon sauvage, soit avec du lait de figuier. Il faudra extraire du fromage tout le petit-lait, et même le comprimer en le chargeant de poids. Quand il commencera à être ferme, on le mettra dans un lieu ombragé ou frais; et, après l'avoir comprimé en y ajoutant de temps en temps de nouveaux poids pour le raffermir de plus en plus, il faudra le saupoudrer de sel égrugé et torréfié, et le comprimer plus qu'il ne l'aura encore été, quand il sera devenu plus ferme. Quelques jours après,

les pains de fromage étant bien durcis, on les arrangera sur des claies, de façon qu'ils ne se touchent pas. Il faut mettre le fromage dans un lieu clos et où l'air ne pénètre pas, si l'on veut qu'il se conserve tendre et gras. Il sera défectueux toutes les fois qu'il sera sec ou spongieux; ce qui arrivera lorsqu'il n'aura pas été assez comprimé, ou qu'il aura été trop salé, ou brûlé par l'ardeur du soleil. Il y a des personnes qui broient sur le fromage, lorsqu'elles commencent à le faire, des pignons verts, et qui en jettent dans le lait avant de le faire prendre. D'autres y ajoutent, au moment qu'il prend, du thym broyé et tamisé à diverses reprises. On pourra même donner au fromage tel goût que l'on jugera à propos, en y ajoutant des assaisonnements, tels que du poivre ou quelque autre épice que ce soit.

X. Les essaims commencent à se peupler ce mois-ci, et il se forme des abeilles plus grandes que les autres dans les extrémités des rayons. Quelques personnes prennent ces abeilles pour les rois des ruches. Mais les Grecs leur donnent le nom d'*ἀστρος*, et ils ordonnent de les tuer, parce qu'elles troublent le repos des essaims. Les papillons sont à présent très multipliés, et il faudra les tuer de la manière que j'ai prescrite.

XI. C'est vers la fin de ce mois qu'il faut établir le plancher des terrasses; constructions que la gelée et les frimas sont sujets à miner et à détruire dans les pays froids, ainsi que dans ceux où il regne des brouillards. Néanmoins, si on veut en faire, on commencera par poser deux rangées de planches transversales, sur lesquelles on étendra de la paille ou de la fougère, que l'on réglera bien avec une pierre dont la grosseur puisse remplir la main. Ensuite on couvrira ce lit de

acies ardentis imprimitur, moque lecti et moram doloris beneficiis celeritatis absunt, et ustis venis ac pelliculis fluxu sanguinis (strictis, plagam) cicatrix quodammodo cum ipso vulnere nata defendit.

VIII. Locis temperatis nunc ovium celebranda tonsura est. Sed tonsas oves hoc ungula medicetur. Suerum decocti lupini, feces vini veteris, et annum canis mensura miscelis, et in nam corpus omnia redacta curabis adlinere. Post triduum deinde, si mare vicinum est, litori mergantur extremo: si in mediis terris pascimus, aqua celestis cum sale paululum decocta sub dno debet pecorum tonsa et uncta membra diluere. Hoc enim modo curatum pecus toto anno nec scabrum fieri debuit, et prulixas lanas creare fertur, ac molles.

IX. Hoc mense caseum coagulabimus sincero lacte coagulibus vel agni vel hedi, vel pellicula, que solet pullorum ventibus adherere, vel agrestis cardui floribus, vel lacte ficulneo, cui serum debet omne deduci, ut ei ponderibus urgeatur. Cui solidari coepit, loco opaco ponatur aut frigido, et pressus subinde adjectis pro acquisita soliditate ponderibus, cito ac torrefacto sale debet aspergi, et jam durior vehementius premi. Post aliquot dies solidate jam formulæ per crates ita stabuntur, ne invi-

cem se unaqueque contingat. Sit autem loco clauso et a ventis remoto, ut teneitudinem servet atque pinguedinem. Vitia casei sunt, si aut siccus sit aut fistulosus: quod eveniet, aut si parum prematur, aut sales nimios accipiat, aut calore solis uratur. In recenti caseo conficiendo alij nubes virides pineos terunt, atque ita misto lacte gelant. Alij thymum tritum et frequenter colatum congelant. Quatenusque etiam saporem velis egeris poteris, adjecto, quod elegeris, condimento seu pipere seu cuniscumque pigmenti.

X. Hoc mense incipiunt augeri examina, et in extremis favorum partibus majores crescunt apicula, quas aliqui reges putant; sed Græci eos *ἀστρος* appellant, et necari jubent, quia requiem conrunt quiescentis examinis. Nunc papiliones abundant, quos necemus, more quo dixi.

XI. Nunc circa extremum mensem pavimenta in solaris finit: que in frigidis regionibus et ubi pruina sunt, glacie suspenduntur et percuti. Sed si hoc pluerit, sternemus duplices ordines tabularum transversos atque directos, et paleam vel filicem substernemus, et (asqualiter) æquabimus saxo, quod manum possit implere. Pedaneum super pulvis inducimus, et assiduo vete densamus: tunc,

mortier à un pied d'épaisseur, et l'on chargera ce mortier d'une quantité de barres de bois; après quoi, sans attendre que le mortier soit sec, on appliquera dessus des tuiles de deux pieds, creusées sur tous leurs côtés de la profondeur d'un doigt, et l'on remplira de chaux vive detrempee avec de l'huile les interstices; puis l'on couvrira tout le mortier de cet assemblage de tuiles, afin que, lorsque tout cet apprêt sera sec, il ne forme qu'une seule masse à travers laquelle l'humidité ne pourra point pénétrer. Ensuite on étendra sur ce pavé six doigts d'épaisseur de mortier de brique, que l'on battra fréquemment avec des verges, afin qu'il ne s'y forme point de crevasses; après quoi on enfoncera dans ce mortier de larges carreaux de briques, ou des tablettes de marbre quelconques, ou enfin des pierres carrées; et l'on aura une construction que rien n'est capable d'endommager.

XII. Il faut faire ce mois-ci des briques, soit avec de la terre blanche, soit avec de l'argile ou de la terre rouge. En effet, celles que l'on fait en été se séchent à la superficie, parce que cette partie se trouve trop subitement affectée de la chaleur, tandis que l'humidité se tient renfermée en dedans, ce qui occasionne des crevasses. Or voici la manière de les faire: On passera l'argile avec soin, et on la purgera de tout grumeau; ensuite, après l'avoir mêlée avec de la paille, on la laissera fermenter longtemps, et on en remplira des moules de la forme d'une brique. Enfin on la laissera sécher au soleil, en la retournant de temps en temps. Au surplus, les briques doivent être de deux pieds de longueur sur un pied de largeur, et d'une épaisseur de quatre *uncia*.

XIII. Composition du vin rosat. On jette cinq livres de roses, épluchées des la veille, dans dix

*sextarii* de vin vieux; et après avoir ajoutée au bout de trente jours dix livres de miel crume sur cette composition, on pourra s'en servir.

XIV. Composition de l'huile de lis. On fait infuser dix lis dans une livre d'huile, et on met le vase de verre qui renferme cette composition pendant quarante jours en plein air.

XV. Composition de l'huile de roses. On met sur une livre d'huile une *uncia* de roses épluchées, et on suspend cette composition pendant sept jours, tant au soleil qu'au clair de la lune.

XVI. Composition du miel rosat. On mêle une livre de miel avec un *sextarius* de sue de roses, et on suspend cette composition pendant quarante jours au soleil.

XVII. On viendra à bout de conserver des roses en boutons en fendant un roseau vert sur son pied, et en les fermant dans sa cavité, de façon que la fente puisse s'en joindre; ensuite on coupera le roseau quand on voudra avoir des roses fraîches. Il y a des personnes qui les enterrent à l'air après les avoir renfermées dans un pot qui soit propre, et qui les conservent en les garantissant par là de tout accident.

XVIII. Le mois de mai répond à celui d'août, en ce qui concerne la durée des heures.

A la première et à la onzième, le gnomon donne vingt-trois pieds d'ombre.

A la seconde et à la dixième, il en donne treize.

A la troisième et à la neuvième, il en donne neuf.

A la quatrième et à la huitième, il en donne six.

A la cinquième et à la septième, il en donne quatre.

A la sixième, il en donne trois.

antequam rudis siccetur, bipedas, que per omnia latera canaliculos habent digitales, jungemus, ita ut calce viva ex oleo temperata, bipedarum canales, qui inter se connectendi sunt, impleamus, et eam conjunctione rudis omne cooperiatur. Nam siccata omnis materia muni corpus efficiet, et nullum transmittet humorem. Postea sex digitatum testaceum superinducemus, et frequenter virgis vetherabimus, ne nimis possit aperiri. Tunc tessellas latiores vel tabellas qualescumque, minutiores aut paginas imprimemus, et hanc constructionem res nulla vitabit.

XII. Hoc mense lateres facienda sunt ex terra alba vel creta vel rubra. Nam qui estate huius, celatior fervoris in summa cute siccantur, inferius humore servato, que res scissuras eas facit aperiri. Tunc autem si, terra creta diligenter et omnia asperitate purgata, mista cum paleis dum macerabitur, et infra formam lateri simulam deprimetur. Tunc ad siccandum relictæ subinde versabuntur à l'solis aspectum. Sunt vero, [lateres] longitudine pedum duorum, latitudine minus, altitudine quatuor mearum.

XIII. [De rosula.] Quinque libras rosæ prius purgatæ in vini veteris x sextarios merges, et post xxx dies x despumati mellis libras adijces, et ulterius

XIV. [De oleo liliaceo.] Per olei libras singulas dena lila emolis infundere, et vas vitreum si delubus locare sub dio.

XV. [De oleo rosato.] In olei libras singulas, rosæ purgatæ singulas uncias mites, et vin ædoris in eis suspendes et luna.

XVI. [De rhodomela.] In succi rosæ sextariis singulis libras singulas mellis adijces, et delubis vi sub sole suspendis.

XVII. Rosas nondum perfectas servabis, si in canna viridistante fissas recludas, ita ut fissas in eade patiantur; et eo tempore cannam recludas, quo rosas virides habere volueris. Aliqui olla terri rotundas ac bene munitas sub dioducunt, ac rursus ita.

XVIII. In horarum numeris. Menses respondet Augusto.

Hora i et xi pedes xiii.

Hora ii et x pedes xii.

Hora iii et ix pedes xi.

Hora iv et viii pedes x.

Hora v et vii pedes ix.

Hora vi et vi pedes viii.

## LIVRE SEPTIEME.

## JUN.

I. Il faut apprêter au mois de juin l'aire à battre le ble. On commencera à cet effet par bien nettoyer un terrain, en arrachant toutes les herbes qui s'y trouveront; ensuite on le bêchera légèrement, et on l'aplanira après y avoir mêlé avec la terre de la paille et du marc d'huile sans sel, ce qui garantira les blés des rats et des fourmis. Cela fait, on comprimerà le sol avec une pierre cylindrique ou un fût de colonne, qu'on roulera dessus pour le consolider; puis on le laissera sécher au soleil. Il y a des personnes qui arrosent les aires d'eau après les avoir nettoyées, et qui y menent promener le menu bétail pendant un temps considérable, afin qu'il les foule bien aux pieds; et quand la terre en a été bien comprimée par ce moyen, on attend qu'elle soit absolument sèche pour se servir de l'aire.

II. On ne commence qu'à présent la récolte de l'orge, mais il faut l'achever avant que le grain tombe à terre; ce à quoi il est sujet quand l'épi est sec, parce que ce grain n'est point enfermé dans une capsule comme celui du froment. Un habile moissonneur peut expédier en une journée cinq *modii* de terrain bien rempli; un médiocre en expédiera trois; il n'y a que le pire des ouvriers qui en fasse moins. Mais on aura soin de laisser quelque temps sur terre le chaume de l'orge, parce qu'on prétend que c'est le moyen de la faire renfermer. On fait aussi à présent la récolte du froment vers la fin du mois dans les pays voisins de la mer, chauls et secs. On connaît que cette moisson est prête à faire, lorsque tous les épis sont uniformément teints d'une couleur jaune qui annonce

leur maturité. Les habitants des pays plats de la Gaule ont une méthode de moissonner qui épargne la main-d'œuvre, puisqu'elle n'exige que la journée d'un bœuf pour expédier tout un canton. Ils ont un chariot monte sur deux petites roues. La surface de ce chariot, qui est carrée, est garnie de planches renversées en dehors, de sorte que sa partie supérieure est plus large que l'inférieure. Ces planches sont moins hautes sur le devant du chariot que par derrière. Sur ces planches sont distribuées par ordre de petites dents clair-semées, dont le nombre est proportionné à la quantité des épis. Ces dents sont recourbées par en haut. On adapte au derrière de ce chariot deux brancards très-courts, semblables à ceux des litières dans lesquelles les femmes se font porter; et l'on attelle à ces flèches, à l'aide d'un joug et avec des courroies, un bœuf qui a la tête tournée vers le chariot. Il faut sans contredit que ce bœuf soit doux, et qu'il n'aille pas plus vite qu'on ne le pousse. Le bœuf promenant ce chariot à travers la moisson, tous les épis se trouvent saisis par les petites dents dont il est garni, et s'accumulent par conséquent dans le chariot, en se séparant de la paille qui reste en dehors. Le bouvier, qui suit par derrière, dirige la marche du chariot en l'élevant ou en le baissant, suivant l'exigence du cas; et il ne faut que quelques heures d'allées et venues pour expédier toute une moisson. Cette méthode est bonne pour les pays plats et dont le terrain est égal, ainsi que pour ceux où l'on ne considère pas la paille comme objet de nécessité.

III. On fera à présent dans les climats très-froids les opérations qui auraient dû être faites au mois de mai. On donnera également les premiers labours aux terres dans les cantons pleins d'herbes et qui auront été geles. On hersera les

## LIBER SEPTIMUS.

I. Junio mense area paranda est ad trituran, cujus primo terra radatur: deinde effossa leviter mistis paleis et amura aequatur insula. Quae res a muribus et fornibus trumenta defendit. Tunc prima est rotundo lapide, vel columna quocumque fragmento, cujus volutatio possit ejus spatia solidare, dehinc sole siccetur. Aliqui mundatis cretis aquam spargunt, et minuta ibi pecora dum spatium ac proculcare compellunt. Et cum terra ungulis stricta fuerit, spectant solidam siccitatem.

II. Nunc primo ordi messis incipitur, quae consummanda est antequam grana arefactis spicis lapsa decurrant, quia nullis, sicut triticum, foliiculis vestiuntur. Quinque modios recidere potest pleni agri opera una messoris experti, mediocrius vero tres, ultimum etiam minus. Sed ordi culmos jacere in agris aliquantulum sinamus, quia tertio hoc more grandescere. Nunc etiam mense postremo locis maritimis et calidioribus ac siccis tritici messis absconditur. Quam paratam esse cognosces, si aequaliter spicatum populus maturato rubore flavescat. Pars Galliarum pluvio hoc compendio utitur ad metendum, et

praeter hominum labores, unius bovis opera spatium totius messis absumit. Fit itaque vehiculum, quod duabus rotis brevibus fertur. Hujus quadrata superficies tabulis munitur, quae forissecus reclusae in summo reddunt spatia largiora. Ab ejus fronte carpenti brevior est altitudo tabularum. Ibi denticuli plurimi ac rari ad spicarum mensuram constituentur in ordinem, ad superiorem partem recurvi. A tergo vero ejusdem vehiculi duo brevissimi lemnos figurantur, velut anites basternarum. Ibi bos capite in vehiculum verso jugo aptatur et vinculis, mansuetus sane, qui non modum impulsoris excedat. Illic ubi vehiculum per messes caput impellere, omnis spica in carpentum denticulis comprehensa cumulat, abruptis ac relictis paleis; altitudinem vel humilitatem plerumque bubulco moderante, qui sequitur. Et ita per paucos itus ac reductis brevi horarum spatio tota messis impletur. Hoc campestribus locis vel aequalibus utile est, et his, quibus necessaria palea non habetur.

III. Nunc frigidissimis locis, quae Maio sunt praetermissa faciemus. Agros aequè prosciendemus. Herbosius et gelidis partibus vineta occubimus. Colligimus viciam. Ferunt Graecum reserandum ad pabulum. Hoc mense

vignobles; on récoltera la vesce; on fauchera le fenugrec qui doit servir de fourrage. Il faut achever dans le courant de ce mois-ci la récolte des légumes dans les pays froids. Il sera bon de conserver les lentilles que l'on récoltera alors, soit en les mêlant avec de la cendre, soit en les serrant dans les vases à huile, ou dans des caques destinées aux salaisons, que l'on enduira aussitôt de gypse. On cuicillera aussi les fèves au déclin de la lune, pourvu que ce soit avant le jour; et on les serrera avant que cette plante soit dans son croissant, après les avoir battues et les avoir fait rafraîchir, afin que le charançon ne les endommage point. On récolte les lupins dans ce mois, et rien n'empêche de les semer aussitôt qu'on les aura tirés de l'aire, si on le juge convenable. Si on veut cependant les garder, il faudra les serrer dans des greniers éloignés de toute humidité. C'est le moyen de les conserver très-longtemps, surtout quand la fumée donnera continuellement sur ces greniers.

IV. On semera les choux ce mois-ci vers le solstice, afin de pouvoir les transplanter au commencement du mois d'août, soit dans un lieu arrosé, soit dans un lieu detrempé par les pluies qui commenceront alors à tomber. On pourra semer également bien l'ache, les poirées, les raiforts, les laitues et la coriandre, pourvu qu'on ne leur épargne pas l'eau.

V. On pourra aussi, comme nous l'avons dit ci-dessus, renfermer dans ce mois-ci une branche de grenadier dans un petit vase de terre cuite, afin de lui faire donner des fruits dont la grosseur soit moulée sur la capacité de ce vase. Il faut décharger à présent les branches des poiriers ou des pommiers qui seront trop chargés de fruits, en arrachant par-ci par-là toutes les poires ou les pommes defectueuses, afin que la sève de ces ar-

bres, qui pourrait se consumer en vain à nourrir ces mauvais fruits, se reporte à de meilleurs. On pourra aussi semer ce mois-ci le jubabier dans les pays froids. Il faudra faire à présent la capriflication des figuiers, de la manière que nous avons exposée en donnant la méthode de culture de cet arbre. Il y a de certaines personnes qui les greffent aussi ce mois-ci. On ente en boutons le pêcher dans les pays froids. On bêche le pied des palmiers. On ente dans ce mois-ci ou dans celui de juillet les arbres fruitiers, suivant la méthode que l'on appelle *emplastratio*. Cette méthode ne convient qu'aux arbres dont l'écorce contient une sève grasse: tels sont les oliviers et d'autres semblables, comme dit Martialis; tel est aussi le pêcher. Or, voici comme se fait cette opération: On choisit sur de jeunes branches, nettes et fecundes, un bouton qui promette de venir à bien, et on le cerne à la distance de deux doigts en carré, de façon qu'il se trouve au centre de quadrature; après quoi, au moyen d'un bistouri bien tranchant, on enlève l'écorce avec dextérité, et sans endommager le bouton. On enlève de la même manière un écusson garni de son bouton sur une partie de l'arbre à greffer, qui soit nette et feconde. Alors on attache le premier écusson sur ce dernier arbre d'une façon convenable, en le liant autour du bouton, pour le bien assujettir sans que le bouton soit enlommagé, et de façon que le bouton de l'écusson substitue remplace celui qu'on aura enlevé: après quoi on enduit le tout par-dessus d'un lut qui doit laisser le bouton en liberté. On coupera les branches supérieures de l'arbre ainsi que ses souches, et, en étant au bout de vingt et un jours les ligatures qui retenaient l'écusson, on s'apercevra que le bouton d'une sève étrangère s'est incorporé merveilleusement dans un autre arbre.

locis frigidis peragenda est leguminum messis: itaque lentulam collectam, cineti mistam, bene servabimus, vel vasis oleis aut salsamentis repletis statimque gypsatis. Nunc et faba luna minime velletur, ante lucem sane; et antequam luna procedat, evensa et refrigerata reponatur. Ita gurguliones non patietur indoles. Hoc mense lupinus colligitur, et si placeat, statim sentur ex area: sed longe ab humore est pondendus in horreis. Sic enim diutissime custoditur, maxime si granaria ejus afflaverit funis assiduus.

IV. Hoc mense circa solstitium brassicam seremus, quam inchoante transferemus Augusto, vel irriguo loco, vel pluvia imitante maderat. Apum quoque bene serere poterimus, betas et radices et lactucas et coriandrum, si rigemus.

V. Hoc etiam mense ramus Punici (sicut supra diximus) poterit intra fictile vasculum claudi, ut ad ejus magnitudinem poma restatut. Nunc pira vel mala, ubi ramos multa poma densabant, interlegenda sunt quorumque vitiosa, et succus qui mtrate his posset impendi, ad meliora velatur. Hoc etiam mense locis frigidis ziziphum

serere poterimus. Nunc caprificandæ sunt arbores fici, sicut in ejus naravimus disciplina. Aliquis et hoc mense inserunt. Locis frigidis Persicus innotatur: palmæ planta circumdoditur. Hoc mense vel Julio celebratur insitio in pomis, quæ emplastratio dicitur. Solis arboribus convenit, quibus pinguis succus in cortice est, et fici et oleis ac similibus, ut Martialis dicit, et Persico. Fit autem sic: ex novellis ramis et nitibus ac feracibus gemmam, quæ bene apparebit sine dubio processura, duobus digitis quadratis circumsignabis ut ipsa statatur in medio, et ita subtiliter corticem levabis acutissimo scalpro, ne gemma lesatur. Item ex ea arbore, cui gestimus inserere, similiter eam gemma tolletr emplastum, nitido tamen atque uberi loco. Tunc ibi convenenter astringitur, et pressum circa gemmam vinculis cingitur sine gemmis lesione cu-betere, ut ea quæ apposite reddatur, locum gemmæ prius includat. Tunc luto superlunis, et liberam gemmam relinques. Ramos superiores ejus arboris scabis ac stirpes: et ab uno et viginti diebus exactis resoluta vicino vinculo, reperies externi seminis gemmam mire in arboris aliene membra transisse.

VI. Il est encore bon de châtrer les veaux ce mois-ci, comme il a été dit ci-dessus. On a aussi raison de prendre ce temps pour la confection des fromages, et de tondre les brebis quand le pays est froid.

VII. C'est en ce mois qu'il faut châtrer les ruches. Il y a un très-grand nombre de signes pour reconnaître quand il est temps de récolter le miel. D'abord, aussitôt que les ruches sont bien pleines, les abeilles ne font plus entendre qu'un très léger bourdonnement. Dans les ruches en effet, comme dans l'intérieur d'un édifice, le vide augmente l'intensité des sons; et par conséquent si le bourdonnement des abeilles semble ranque et considérable, c'est une preuve que les gâteaux de cire ne sont pas en état d'être récoltés. De même, lorsqu'on voit les abeilles se donner beaucoup de mouvement pour expulser les bourdons, qui sont des monches plus grosses qu'elles, elles annoncent par là qu'il est temps de récolter le miel. Au surplus, on châtrera les ruches dans la matinée, temps où les abeilles sont engourdies, et où elles ne sont pas encore irritées par la chaleur. On fera parvenir dans les ruches de la fumée de galbanum et de bouse de vache sèche, qu'on entretiendra avec du charbon placé dans un fourneau de telle forme qu'il puisse renvoyer la fumée par une ouverture étroite, et semblable à celle d'un entonnoir renversé, parce que cette fumée chassera les abeilles, et que l'on pourra des lors couper les rayons de miel sans difficulté. Lorsqu'on récolte les rayons dans ce temps-ci, il en faut laisser la cinquième partie pour servir de nourriture à l'essaim, en ayant soin d'enlever surtout ce qui est moisi ou défectueux. On fera le miel à présent en enveloppant plusieurs rayons dans un linge très-propre, et en les y exprimant avec soin. Mais, avant de les exprimer, on en retranchera

les parties gâtées ou celles qui contiendront des petits, parce qu'elles corrompraient le miel et lui donneraient un mauvais goût. Il faut laisser pendant quelques jours le miel nouvellement fait dans de petits vases ouverts, et l'écumer jusqu'à ce que sa chaleur se calme et qu'il cesse de bouillir, ainsi que cela se pratique pour le moût. Le miel qui coulera comme de lui-même, avant d'avoir été exprimé à différentes reprises, sera le meilleur. On fera aussi la cire dans ce mois. On commencera par l'amollir, en jetant dans un vase de cuivre plein d'eau bouillante le reste des rayons qu'on aura cassés en petits morceaux; après quoi on la fera fondre dans d'autres petits vases dans lesquels on ne mettra point d'eau, et on lui donnera telle forme que l'on voudra. S'il arrive que les nouveaux essaims sortent dans ce temps-ci à la fin du mois, il faudra que le gardien y ait attentivement l'œil, parce que les jeunes abeilles, que leur âge rend vagabondes, s'enfuiraient si on ne les gardait pas à vue. Comme elles restent à l'entrée de leurs ruches pendant un ou deux jours lorsqu'elles en veulent sortir, il faudra se hâter de les recevoir dans de nouvelles ruches. Ainsi un gardien vigilant les observera jusqu'à la huitième ou à la neuvième heure du jour, parce qu'il est assez rare qu'elles s'enfuient ou qu'elles fassent des émigrations plus tard, quoiqu'il s'en trouve quelques-unes qui prennent le parti de s'en aller aussitôt qu'elles sont sorties de leur ruche. Voici à quels signes on reconnaît que la désertion est imminente. Elles feront entendre deux ou trois jours auparavant un tumulte et un bourdonnement plus considérable qu'à l'ordinaire. Ainsi, dès que l'observateur en aura fait la remarque en approchant souvent son oreille de la ruche, il faudra qu'il redouble de précaution pour éviter tout accident.

VI. Hoc etiam mense vituli recte (ut dictum est ante) castrantur. Nunc etiam caseum jure conficimus, et oves in frigida regione tondemus.

VII. Hoc mense alvearia castrabuntur, quæ matura esse ad mellis reditum signis (quam) pluribus instruimur. Primum si plena sunt, apum subtile murmur audimus. Nam vacuæ sedes favorum velut concava ædificia voces, quas acceperit, in majus extollunt. Quare cum murmuris sonus magnus et rancus est, agnoscamus non esse idoneas ad metendum crates favorum. Item cum fucos, qui sunt apes majores, a sedibus suis, grandi intentione deturbant, matura mella testantur. Castrabuntur autem alvearia matutinis horis, cum torpent apes, nec caloribus asperantur. Fumus admovetur ex galbano et arido fimo bubulo, quem in pultrario factis carbonibus convenit excitare: quod vas ita figuratum sit, ut velut inversi infundibuli angusto ore fumum possit emittere. Atque ita cedentibus apibus mella recidentur. Ad examinis pabulum hoc tempore favi favorum debet quinta dimitti: sane putres ac vitiosi pars de alveariis auferantur. Nunc mella conficimus congestis in mundissimum sabanum favis ac dili-

genter expressis. Sed antequam premamus, partes favorum corruptas, vel pullos habentes incidimus: nam malo sapore mella corrumpunt. Mel recens paucis diebus apertis vasculis habendum est, atque in summitate pingandum, donec refrigerato calore musti (more) deferveat. Nobiliter mel erit, quod ante expressionem secundam velut sponte proluxerit. Hoc etiam mense ceram conficimus, quæ in vase æneo ferventi aquæ pleno minute concisus favorum reliquis mollietur, et dumde in aliis vasculis sine aqua resoluta digeretur in formas. Nunc si mense ultimo nova egredimur examina, custos esse debet attentus, quia novæ apes vagantibus animis juventute nisi serventur, effugiant. Exempla in aditu suo morantur uno aut duobus diebus, quæ statim novis alveariis excipienda sunt. Observat autem custos assiduum usque in octavam vel nonam horam, quia post hæc tempora non facile fugere aut enigrare consueverunt, quamvis aliqua statim et procedere et abire non dubitent. Signa futurae fugæ hæc sunt. Ante biduum vel triduum acris tumultuantur et murmurant. Quod ubi apposita frequenter ante explorator agnovit, sollicitior adversum hæc esse debet. Solent hæc

Ce sont également les signes précurseurs d'une bataille. Mais on met fin à la mêlée par quelques grains de poussière, ou quelques gouttes d'hydromel, que l'on jette sur les combattants; la douceur de cette liqueur étant très-effaçée pour ramener la concorde parmi le peuple qu'il a produite. Puis, lorsque les bataillons seront pacifiés par ce moyen, et que les abeilles seront suspendues à une branche d'arbre, ou quelque part ailleurs que ce soit, on examinera si elles forment alors un seul groupe; auquel cas ce sera une preuve qu'il n'y a qu'un roi parmi elles, ou qu'elles sont reconciliées, et que la concorde regne entre elles. Si au contraire le peuple est suspendu sous la forme de deux ou de plusieurs mamelons, c'est une preuve qu'elles sont divisées entre elles, et qu'elles ont autant de rois parmi elles qu'il y aura de ces espèces de mamelons. On cherchera par conséquent ces rois dans les groupes d'abeilles qui paraîtront les plus nombreux, après avoir frotté à cet effet sa main de mélisse ou d'ache de marais. Au reste, ces rois sont un peu plus gros et plus longs, et ont les pattes plus droites que les autres abeilles. Leurs ailes sont aussi plus petites; leur couleur est belle et luisante, et ils sont lisses et sans aucun poil, à l'exception d'une espèce de gros cheveu qui leur sort du ventre, et dont ils ne se servent néanmoins jamais pour offenser. Il y en a d'autres qui sont noires et hérissés. Il faut les tuer tous, à l'exception du plus beau d'entre eux, que l'on conservera. Et si celui-ci vagabond souvent avec ses essaims, on lui arrachera les ailes, afin qu'il se fixe dans la ruche, parce qu'alors aucune abeille ne s'écartera de lui. Si les essaims d'une ruche ne multiplient point, on pourra y joindre les abeilles de deux ou trois autres ruches; auquel cas il faudra avoir la précaution de les y tenir enfermées pendant trois jours, de les asperger de quelque liqueur

douce, de leur donner du miel pour nourriture, et de ne laisser à la ruche que de petites ouvertures pour que l'air y puisse entrer. Lorsqu'on voudra repeupler une ruche dévastée par quelque maladie contagieuse, en y faisant passer d'autres abeilles, on examinera attentivement dans d'autres ruches bien peuplées si les cires des rayons, et surtout leurs extrémités, qui renferment les petits, ont la marque distinctive à laquelle on reconnaît qu'il doit en naître un roi; et lorsqu'on y trouvera cette marque, on coupera le rayon ou elle se rencontrera avec la posterité qu'il renferme, pour le porter dans la ruche qu'on veut repeupler. La marque à laquelle on reconnaît qu'il doit naître un roi d'un rayon, c'est lorsque dans le nombre des alvéoles qui contiennent des petits, il s'en trouve une plus grande et plus longue que les autres, qui a la forme d'un mamelon. Au surplus, il ne faut transporter les rayons que dans le temps où les petits, déjà prêts à naître, s'efforcent, après avoir rongé leurs enveloppes, d'en dégager leurs têtes; parce que si on les transporterait avant qu'il en fût temps, ils périeraient. S'il arrive qu'un essaim s'élève subitement en l'air, on l'effrayera par le bruit qu'on aura soin de faire avec du cuivre ou avec un petit vase de terre, et il retournera aussitôt à sa ruche, à moins qu'il ne se suspende aux feuillages voisins; auquel cas on l'en tirera avec la main ou avec une cuiller, pour le mettre dans une nouvelle ruche fourrée avec les herbes accoutumées et aspergée de miel, laquelle ruche on laissera sur place; et l'on attendra le soir pour la ranger parmi les autres.

VIII. On fera encore en ce mois des pavés de plates-formes ainsi que de la brique, de la manière que j'ai indiquée.

IX. Les Grecs assurent que les Égyptiens font les essais suivants pour s'assurer du succès des dif-

signa et cum pignaturae sunt, lacere: quarum pugnam compositis pulvis aut melle aquae imber aspersus. Inest illi ad originis suae reparandum concordiam dulcis auctoritas. Sed cum se agmina se parata in tanto aut loco quicunque suspenderit, si minus ubertis educatione produnt, nois aut minus regem esse universis, aut reconciliatis omnibus manere concordiam. Si vero duo vel plura aliter suspendens se populus imitatur, et discordes sunt, et tot reges esse, quod velut aliter volens, eodemque. Ibi globos apium frequentiores videris, multa manu succo mellisophylli vel apii reges requiras. Sunt autem paulo majores, et oblongi magis quam ceterae apes, rectoribus cruribus, neque grandibus petis, pulchra coloris et nitidi, leves sine polo, nisi forte plentiores quasi capitulum gerunt in ventre, quo tamen non utuntur ad volandum. Sunt alii fusci atque laevissimi, quos oportet extingui, et pulcherrimum relinquere. Qui si frequentius vagatur cum examinibus, exestis alis reseratur: hoc enim mactante nulla discordet. Sed si nulla nascatur exanima, duorum vel trium multitudinem vas uborum in manu conferre possunt:

dulci tamen liquore conspersas apes atque inclusas per triduum tenebimus, apposito cibo mellis, et exigua tantum spiracula relinquimus in cella. Quod si velis alvarium, cui per aliquam pestem multitudinem subducta est, populi adjecto tunc reparato, consideras in albis abundantibus ceras livorem et extenuat des, quae pillos habent, et alii signum nascitur regis invenies, cum solido sita recedes, et in ad alvarium pones. Est autem hoc futurum regis signum: inter cetera tamen, quae pillos continent, minus majus et longius velut iter apparet. Sed tunc transferendi sunt, quando erosis cooperculis ad nascentem matrem capita mundum exerere: tam si immaturos transferas, interficiunt. Sciantem se subitum levabit examen, stuprum eris terrore, aut testule: tunc ad alvarium reddat, aut in proxima fronde pendebat, et inde in novum vas herbas consuetas et melle conspersum manu attrahatur, aut trulla, et cum in eo loco requievit, vespere inter alia collocetur.

XIII. Hoc etiam mense pavimenta faciemus sub divo et lateris, more quo divi.

férentes semences. Ils cultivent dans ce temps-ci un petit espace de terrain pris sur un champ labouré et humide, et y sèment des graines de toutes les espèces de blés et de légumes, sur des planches séparées les unes des autres. Ensuite ils examinent au lever de la Canicule, que les Romains placent au quatorzième jour des calendes d'août, quelles sont celles de ces semences que cette constellation brûlera, et celles auxquelles elle ne portera point de préjudice, pour se garder par la suite de semer les premières, et pour s'en tenir aux autres, parce que cette constellation brûlante pronostique, soit en consumant ces plantes, soit en les épargnant, le succès bon ou mauvais qui les attend l'année suivante.

X. On prend le cœur de la camomille dans le temps que cette herbe est en fleur, avec la précaution d'arracher les feuilles blanches qui en couronnent la fleur, pour ne conserver que la partie dorée de celle-ci; et on en fait infuser la valeur d'une *uncia* sur une livre d'huile, puis on laisse cette infusion exposée pendant quarante jours au soleil.

XI. Confection de fleur de lambrusque. On cueille du raisin sauvage dans le temps qu'il est en fleur, et qu'il n'y a point de rosée sur terre. On l'étend au soleil, afin que toute son humidité s'évapore, et que sa fleur, étant séchée, se détache plus aisément. Alors on la passe par un petit crible serré, afin que les grains n'en glissent pas à travers, et que la fleur tombe seule en bas. On conserve cette fleur infusée dans du miel; et lorsqu'elle y a été enflée pendant trente jours, on l'assaisonne par le même procédé que le vin rosé et avec les mêmes ingrédients.

XII. Composition de l'*alica*. On liera en bottes de l'orge à demi mûre, puis on la fera griller

dans un four, afin qu'elle puisse aisément être mouluë. Ensuite on aura soin de mêler une certaine quantité de sel par *modus* d'orge, en la faisant moudre, et on la conservera après l'avoir préparée ainsi.

XIII. Les mois de juin et de juillet se ressemblent sous le rapport de la durée des heures.

A la première et à la onzième heure, le gnomon donne vingt-deux pieds d'ombre.

A la seconde et à la dixième, il en donne douze.

A la troisième et à la neuvième, il en donne huit.

A la quatrième et à la huitième, il en donne cinq.

A la cinquième et à la septième, il en donne trois.

A la sixième, il en donne deux.

## LIVRE HUITIÈME.

### JUILLET.

I. On bine vers les calendes de juillet les terres qui ont reçu le premier labour au mois d'avril. On achève à présent la moisson du froment dans les pays tempérés, en suivant la méthode que nous avons donnée. Il sera très-bon de débarrasser les terrains incultes des arbres et des broussailles dont ils seront couverts, quand la lune sera dans son déclin, en les coupant par les racines et en les brûlant. On charge de terre ce mois-ci, après la moisson, le pied des arbres qui sont plantés au milieu des champs moissonnés, dans la vue de les garantir de la trop grande ardeur du soleil. La journée d'un homme suffit pour en charger vingt des plus grands. Il faut aussi bêcher à présent les jeunes vignes, tant le

IX. Græci asserunt Ægyptios hoc more proventum futuri cuiusque seminis experiri : arcam brevem loco subacto et humido nunc excolunt, et in ea divisis spatibus omnia frumenti vel leguminum semina spargunt. Deinde in ortu Caniculæ, qui apud Romanos quartodecimo calendæ Augusti die tenetur, explorant quæ semina ortum sidus exurit, quæ illas custodiat; his abstinent, illa procurant; quia indicium novæ aut beneficii per annum futurum generi unicuique sidus aridum præsentis exilio vel salutis præmisit.

X. Per olei libras singulas chamameli herbe florentis auream medietatem, projectis albis foliis, quibus flos amittitur, unciarum singularum pondus infundis, et quadraginta diebus in sole constitues.

XI. [*De ananthe.*] Silvestres uvæ, cum florent, sine rore colligimus, et expandimus in sole, ne quid restet humoris, et flos ad evanescendum siccior appareat. Tunc cribello spisso cernimus, ut grana non transeant, sed flos solus decidat. Tunc in melle servatum infuso : et cum idibus triginta fuerit conditum, temperamus eo genere et more, quo rosatum moris est temperare.

XII. Alica [*Alfita*] Ordeum senimaturum, cui adhuc

superest aliquid de virore, per manipulos ligabis, et torreis in furno, ut facile mola possit infringi, et in modico salis aliquantulum, dum molitur, nascere curabis ac servabis.

XIII. Junius ac Julius horarum sibi æqua spatia contulerunt.

Hora	I	et	XI	pedes	XVII.
Hora	II	et	X	pedes	XVI.
Hora	III	et	IX	pedes	XV.
Hora	IV	et	VIII	pedes	XIV.
Hora	V	et	VII	pedes	III.
Hora	VI			pedes	II.

### LIBER OCTAVUS.

I. Julio mense agri qui Aprilis proscissi fuerant, circa calendæ derantur. Nunc locis temperatis tritici messis expletur, more quo dictum est. Silvestres agri utilissime extirpantur arboribus atque vinctulis, cum luna derrescit, desectis radicibus atque combustis. Hoc mense arbores, quæ in messe steterant, desectis messibus obruantur aggestione terrarum propter nimios solis ardores. Opera una X2



matin que le soir quand la chaleur est tombée, pulvériser la terre à leurs pieds, et en écarter le gramin. Il sera bon d'extirper la fougère et la leche ce mois-ci ou avant les jours caniculaires.

II. On sème aussi ce mois-ci, la eiboule dans les pays qui sont arrosés et froids, ainsi que le raifort et l'arroche quand on peut les arroser. On sème encore le basilic, la mauve, la poirée, la laitue et les poireaux, qu'il faudra aussi arroser. On sèmera ce mois-ci les navets et les raves dans un lieu arrosé, dont la terre soit grasse et amenable, sans être compacte. Ces sortes de racines se plaisent dans les lieux humides et en pleine campagne. Mais les navets sont meilleurs quand ils viennent dans un terrain sec, presque maigre, incliné et sablonneux. La qualité du sol échange l'une de ces graines en l'autre. En effet, si l'on sème des raves dans un terrain pendant deux ans, elles s'y changent en navets; comme ceux-ci se changent en raves dans un autre. Ces racines veulent que le terrain ou on les sème soit labouré, fumé et remué, ce qui sera également profitable aux grains que l'on y sèmera la même année. Quatre *sextarii* de raves et cinq de navets suffisent pour ensemenner un *jugerum*. Si ces racines sont trop pressées, on en arrachera quelques-unes, afin que les autres se fortifient. Pour faire grossir les raves, on les déterrera, et, après avoir arraché toutes leurs feuilles, on en coupera la tige à l'épaisseur d'un demi-doigt; après quoi on les remettra dans des sillons bien labourés, en les espaçant de huit doigts; puis on les recouvrira de terre, et on les foulera aux pieds, ce qui les fera grossir.

III. On peut aussi enter en écusson ce mois-ci de la manière que j'ai enseignée ci-dessus. J'ai même observé, d'après l'expérience que j'en ai

faite, que des poiriers ou des pommiers qui avaient été entés à présent dans des pays humides avaient très-bien profité. Il faut aussi cueillir ce mois-ci les mauvais fruits, dont la quantité excessive charge les branches des arbres fruitiers tardifs, comme je l'ai dit ci-dessus, afin que la sève de ces arbres tourne à la nourriture de fruits meilleurs. Il n'est arrivé de planter à présent dans des pays froids et dans un terrain arrose une bouture de eitromnier; et je me rappelle qu'après l'avoir arrosée en l'arrosant tous les jours, j'ai eu le bonheur de la voir répondre à mes vœux, tant par sa belle venue que par son rapport. On peut enter à présent le figuier en bouton, et greffer le eitromnier dans les terrains humides. On peut bêcher au milieu du mois les pieds de palmiers. Les amandes sont à présent bonnes à être cueillies dans les pays tempérés.

IV. C'est principalement à présent qu'il faut faire couvrir les vaches par les taureaux. En effet, comme elles portent pendant dix mois, elles se trouvent dès lors en état de vêler au printemps. Et d'ailleurs il est certain qu'elles demandent ardemment le mâle, quand les engrais du printemps ont excité le tempérament chez elles. Columelle assure que quinze vaches peuvent suffire à un taureau, et qu'il faut avoir soin qu'elles ne soient pas, par excès d'embonpoint, hors d'état de concevoir. Lorsque le pays ou l'on élève ces bestiaux est abondant en fourrage, on peut faire couvrir les vaches tous les ans. Mais, lorsque le fourrage y est rare, il ne faut les faire remplir que de deux années l'une, surtout si l'on est dans l'habitude de les employer à quelque travail. On choisira des bœufs très-blancs et qui aient la laine douce, pour les faire saillir ce mois-ci. Et la blancheur de la robe n'est pas la seule qualité

maximas obruet. Nunc et novella vites mane et vespere jam calore deposito effodi debent, et averso granine pulverari. Hoc mense infiditer vel ante caniculares dies filices extirpabis et caricem.

II. Hoc etiam mense cepulas serimus, irriguis ac frigidis locis, et radices et atriplicem, si rigare possumus, et ocimum, malvas, betas, lactucas, et portos rigandos. Hoc mense loco irriguo napsi seremus et rapa, solo putri et soluto nec spisso. (Rapa) locis humidis letantur et campis. Sed napsi in sicco et prope tenni atque devevo et sabuloso melior nascitur. Locis proprietates utrumque semen in alterum mutat. Nam rapa in alio solo per biennium sata mutantur in napsi; alio vero napsi transit in rapum. Subactum solum stercoratum versatumeque conquirunt, quod et ipsis et segitibus proderit, que ibi anno eodem seruntur. Jugero raporum quatuor sextarii, napsi autem quinque sufficiunt. Si spissa sunt, intervalles aliqua, ut cætera roborentur. Ut vero semina majora redigantur, eruta rapa loliis omnibus purgabis, et ad dimidii digiti crassitudinem in canle succides. Tunc in subis diligenter subactis octonis digitis separata obrues, et impies terram, et calcabis. Ita magna nascentur.

III. Hoc etiam mense empiestratio celebrari potest, si ent ante demonstravi, et pius vel malus locis humidis nunc insita me explorande processit. Hoc etiam mense in pomis serotinis, que nunciate nimia ramos oneraverunt (sicut prædixi) interlegenda sunt, si qua villosa reperieris, ut arboris stercum verius ad meliorem nutrimentum pomorum. Nunc citi taleam loco in igno frigidis regionibus me plantasse memini, et quotidianis animasse liquoribus, que et nascendo et afferendo votum felicitatis æquavit. Hoc tempore locis humidis morulari ficus et inseri citrius potest: mense jam medio palmae planta circumdoli. Nunc locis temperatis amygdala matura sunt ad legendum.

IV. Hoc tempore maxime tauris submittende sunt vacæ, quia decem mensium partus sic potest maturo vere concludi; et certum est eas post vernam pinguedinem gestientes veneris amare lasciviam. Uni tauro quindecim vacas Columella assensu posse sufficere, curandunque ne concipere nequeant immixtate pinguedinis. Si abundantia pabuli est in regione, qua pasimus, potest annis omnibus in futuram vacæ submitti: si vero indigetur hoc genere, alternis temporibus onerandæ sunt, maximeque, si eadem vacæ alicui operi servire consueverunt. Hoc mense ane-

qu'il faille rechercher en eux ; celle de leur langue n'est pas moins importante. En effet, pour peu que cette partie de leur corps soit obscurcie par quelques taches, le mélange de couleurs qu'on y apercevra se transmettra à leurs produits. Un bélier blanc donne assez souvent un produit d'une autre couleur ; au lieu que, comme le dit Columelle, il ne peut jamais venir un agneau blanc d'un bélier noir. On choisira les béliers hauts et de grande taille, avec ventre bas et couvert de laine blanche, la queue très-longue, la toison épaisse, le front large, les testicules gros, et qui soient dans la troisième année de leur âge ; quoiqu'ils puissent saillir fructueusement jusqu'à l'âge de huit ans. Il faut faire couvrir les brebis à l'âge de deux ans. Elles peuvent porter jusqu'à celui de cinq, mais elles dépérissent la septième année. On choisira des brebis qui soient d'une grande taille, qui aient la toison longue et très-douce, et le ventre bien laineux et d'une grande capacité. Mais il faut avoir l'attention de ne point laisser manquer ce bétail de fourrage, et de le mener paître loin des buissons, qui détruiraient sa laine et lui déchireraient la peau. Il faut faire couvrir les brebis au mois de juillet, afin que leurs petits soient fortifiés avant l'hiver. Aristote assure que si on veut leur faire concevoir une plus grande quantité de mâles que de femelles, il faut choisir un temps sec et un jour où le vent du septentrion souffle, pour les faire couvrir pendant qu'elles paîtront vis-à-vis ce vent. Au lieu que si l'on veut avoir plus de femelles que de mâles, il faut chercher les vents du midi, pour les faire couvrir pendant qu'elles paîtront du côté de ce vent. Il faut substituer de nouveaux agneaux aux brebis mortes ou défectueuses. On vendra en automne toutes celles qui

se trouveront affaiblies, de peur que le froid de l'hiver ne les emporte, vu leur faiblesse. Il y a des personnes qui empêchent les béliers de saillir pendant les deux mois qui précèdent le temps de leur accouplement, afin que le délai du plaisir allume de plus en plus en eux le feu de la passion. D'autres les laissent saillir sans ménagement, afin d'en avoir des produits pendant tout le cours de l'année.

V. Les Grecs assurent que si l'on arrache le gramin ce mois-ci, quand le soleil sera dans le signe de l'Écrevisse, et que la sixième lune sera dans celui du Capricorne, ses racines ne reprendront point, et qu'il mourra. La même chose arrivera si on l'extirpe avec des hoes de cuivre préalablement chauffées au four, et refroidies non pas avec l'eau, mais avec du sang de boue, dans lequel on les aura fait tremper.

VI. On fait ce mois-ci du vin de scille de la manière que voici : on fait sécher loin du soleil, vers le lever des Canicules, de la scille cueillie dans des pays montagneux ou voisins de la mer. On en jette une livre dans une amphore de vin, après en avoir retranché les parties superflues, et avoir jeté de côté les feuilles dont l'extrémité de cette plante est couverte. D'autres font infuser ces feuilles mêmes dans du vin, en les y plongeant après les avoir suspendues au bout d'un fil, afin de pouvoir les en retirer quarante jours après, sans qu'elles aient trempé dans la lie. Cette espèce de vin combattra la toux, purgera le ventre, divisera la pituite, soulagera de mal la rate, rendra les yeux perçants, et aidera à la digestion.

VII. Composition de l'hydromel. On prendra au commencement des jours caniculaires de l'eau de fontaine propre. Le lendemain, on mettra dans

tes candidissimi eligendi et admittendi sunt mollibus lanis, in quibus non solum corporis candor considerandus est, sed etiam lingua : quæ si maculis fuscabitur, varietatem reddit in sobole. De alio plerumque nascitur coloris alterius : de fuscis nunquam (sicut Columella dicit) potest albus creari. Eligimus arietem altum, procerum, ventre promisso, et lanis candidis tecto, cauda longissima, velleris densi, fronte lata, magnis testibus, artatis trimæ, qui tamen usque in octo annos potest utiliter iuvare. Femina debet bimæ submitti, quæ usque in quinquennium ætatis necessaria est, anno septimo deficit. Eligenda est vasti corporis et prolixi velleris ac mollissimi, lanosi et magni uteri. Sed providendum est in hoc genere, ut pabuli ubertate saturetur, et longe pascatur a sentibus, qui et lanam minuunt, et corpus incidunt. Admittendi sunt mense Julio, ut nati ante biennium convalescant. Aristoteles asserit, si masculos plures creari velis, admissuræ tempore siccos dies, et halitum Septentrionis eligendum, et contra cum ventum greges esse pascendos : si feminas generari velis, Austri captandos flatus, et in eum pascua dirigenda, ac sic incedas matres, [ut] mortuorum vel vitiosarum numerus novella sobole reparetur. Autumno debiles quæque prætio mutantur, ne eas imbecillas hibernum frigus

absumat. Aliqui duobus ante mensibus arietes a coitu revocant, ut faciem libidinis augeat dilatio voluptatis. Quidam coire sine discretionem permittunt, ut hoc eis genere per annum totum fortuna non desit.

V. Hoc mense, cum sol Cancræ tenet hospitium, luna sexta in Capricornii signo posita, gramin ablatum Græci asserunt nihil de radicibus redditurum. Item si hidentes expræfiant, et sanguine tingantur hircino, et post fornacis ardores non aqua sed eodem sanguine temperantur, per eos erutum gramin extingui.

VI. Hoc mense vinum scillite sic facimus : scillam de montanis aut maritimis locis sub orto Canicularum lectam procul a sole siccamus. Ex hac in vini amphoram unius libræ mensuram multissimum, recisis ante tamen superfluis et abjectis foliis, in quibus pars extrema velatur. Quidam velamina ipsa filo inserta suspendunt, ut vino infusa mergantur, et non admista fecibus post vi dierum spatium certa quæ appensa sunt auferantur. Hoc vini genus tussi resistit, ventrem purgabit, flegma dissolvit, splenteticis proderit, acumen præstabit oculorum, concitabit digestionis auxilia.

VII. [De hydromelli.] Inchoantibus Canicularibus diebus aquam puram pridie sunis ex fonte. In tribus aquæ

trois *sextarii* de cette eau un *sextarius* de miel non écumé; et après avoir partagé ce mélange avec soin dans des vases propres à faire le vin eût jusqu'à diminution d'un tiers, on le fera agiter continuellement pendant cinq heures par des enfants impubères, qui remueront les vases à cet effet; après quoi on le laissera exposé à l'air pendant quarante jours et quarante nuits.

VIII. Composition du vinaigre de seille. Après avoir jeté de côté toutes les parties dures d'une seille blanche et crue, on en coupera en petits morceaux le plus tendre du cœur, dont on plongera la valeur d'une livre et six *uncia* dans douze *sextarii* de vinaigre très-mordant. On bouchera le vase, pour le laisser exposé pendant quarante jours au soleil. Ensuite, après avoir jeté la seille, on passera soigneusement ce vinaigre, et on le surverra dans un vase bien enduit de poix. Autre vinaigre bon pour la digestion et pour la santé : On met dans un petit vase huit drachmes de seille et trente *sextarii* de vinaigre, avec une *uncia* de poivre et une légère dose de menthe et de canelle, pour s'en servir quelque temps après.

IX. On fait réduire en poudre un *sextarius* et demi de graine de moutarde; on mêle avec cette poudre cinq livres de miel, une d'huile d'Espagne, et un *sextarius* de vinaigre mordant; et quand le tout a été bien broyé, on l'emploie à son usage.

X. Les heures de juillet et de juin sont d'une égale durée.

À la première et à la onzième heure, le gnomon donne vingt-deux pieds d'ombre.

À la seconde et à la dixième, il en donne douze.

*sextarii unum sextarium non desumpati mellis admisceas, ac diligenter per caenarias divisum quinque horarum spatium continuo per investes pueros curabis agitare vasa ipsa concutiens. Tunc XL diebus ac noctibus patieris esse sub celo.*

VIII. [*De aceto scillitico.*] Squilla albae crude projectis duris atque extrinsecus positis omnibus, teneram medietatem ad libram et sex uncias per minutas partes recides, et in aceti acerrimi duodecim sextariis merges. Vas signatum quadraginta diebus patieris esse sub sole : post abjecta squilla acetum diligentius excolabis, et in bene picata vasa transfundes. Aliud acetum digestioni et saluti accommodum : Squilla dragmas viii, aceti sextarios xxx mittis in vasculo, et piperis unciam unam, mentae et casiae aliquid, et post [aliquid] tempus uteris.

IX. Sinapis semen ad modum sextarii unius et semis, redigere curabis in pulverem, cui mellis pondus x, olei lispanti unam libram, aceti acris unum sextarium mices, et tritis omnibus diligenter uteris.

X. Julii et Junii horas per mensuram libram composuit

Hora i et xi pedes xxi.

Hora ii et x pedes xii.

Hora iii et ix pedes viii.

À la troisième et à la neuvième, il en donne huit.

À la quatrième et à la huitième, il en donne cinq.

À la cinquième et à la septième, il en donne trois.

À la sixième, il en donne deux.

## LIVRE NEUVIÈME.

### AOÛT.

I. On commence à la fin du mois d'août, vers les calendes de septembre, à labourer les terrains plats, humides et maigres. On presse en ce moment les préparatifs de la vendange dans les pays voisins de la mer. On herse aussi les vignes dans les pays très-froids.

II. Si l'on a des terrains plantés en vignes qui soient maigres, et que la condition des cepes ne soit pas meilleure, on y sèmera dans ce mois trois ou quatre *modii* de lupins par *jugerum* : après quoi on les hersera. Quand ces lupins seront venus, on en couchera la tige sur la terre; c'est un excellent engrais pour la vigne. Tout autre lui est contraire, et vicie la qualité du vin.

III. On épampra à présent dans les pays froids; au lieu qu'il vaut mieux laisser de l'ombre aux grappes dans les pays brûlants et secs, afin que l'ardeur du soleil ne les dessèche point; ce qu'on ne pourra néanmoins pratiquer que lorsque le peu d'étendue des vignobles, ou la facilité de trouver des ouvriers, le permettra. On peut aussi arracher la fougère et la léche ce mois-ci.

IV. Il faut mettre à présent le feu aux prairies, afin que les tiges des herbes qui montent trop vite soient rapprochées de leurs racines, et

Hora iv et viii pedes v.

Hora v et vii pedes iii.

Hora vi pedes ii.

### LIBER NONUS.

I. Augusto mense ultimo circa calendas Septembris ager planus, humidus, exilis incipiat exarari. Nunc maritimus locis vindemiae apparatus urgetur. Hoc etiam mense locis frigidissimis oratio vinearum fit.

II. Hoc tempore, si terra exilis in vinea est, et vinea ipsa miserior, tres vel quatuor lupini modios in jugero spargis, atque ita orabis. Quod nunc fruticaverit, evellitur, et optimum stercore praebet in vineis, quia latamen propter vinum vitium non convenit inferre vinetis.

III. Nunc locis frigidis pampinator, locis vero ferventibus ac siccis obumbratur potius vva, ne vi solis arescat, si aut vinea brevis aut facultas operarum permittit. Hoc etiam mense exulare possumus carecta atque filecta.

IV. Nunc vineula sunt pascura, ut et altorum fructuum festinatio reprimatur ad stirpes, et incensis aridis nova latius herba succedat.

que les herbes sèches étant brûlées, il leur en succede de nouvelles avec plus d'abondance.

V. Il faut encore semer à la fin de ce mois des raves et des navets dans les pays secs, en s'y prenant comme je l'ai indiqué plus haut. On sème à la fin de ce mois-ci dans les pays secs les raiforts destinés à la consommation de l'hiver. Ces racines ainsi que les raves aiment une terre grasse, ameublie et labourée longtemps. Elles craignent le tuf et le gravier, et se plaisent sous un ciel nebuleux. Il faut les semer sur de grandes planches qui soient bêchées profondément. Les meilleures sont celles qui viennent dans les sables. On les sèmera peu de temps après la pluie, à moins qu'on ne soit à portée de les arroser. Dès qu'elles seront semées, on les recouvrira de terre à l'aide d'un sarcloir léger. Il en faut deux *sextarii* ou quatre, suivant la pratique de quelques personnes, pour ensemençer un *jugerum*. On ne leur donnera pas de fumier, parce qu'il les rendrait spongieuses; et il vaudra mieux les couvrir de paille. Elles deviendront plus agréables, quand elles seront arrosées souvent avec de l'eau salée. On regarde comme les femelles celles de ces racines qui sont les moins âcres, qui ont les feuilles les plus larges et les plus lisses, et dont la verdure est d'un aspect plus agréable. Ce sera donc la graine de celles-ci que l'on ramassera. On eroit qu'elles grossiront davantage, lorsqu'on aura arraché toutes leurs feuilles, en ne leur laissant qu'une simple tige, et qu'on les aura souvent couvertes de terre. Si lorsqu'elles sont trop âcres on veut les rendre plus douces, on en fera infuser la graine pendant un jour et une nuit dans du miel, ou dans du vin fait avec du raisin séché au soleil. Au surplus, il est constant que le raifort est ennemi

de la vigne, ainsi que le chou, puisque, dès qu'il est semé auprès d'elle, celle-ci se recule par l'effet d'une antipathie naturelle. On sèmera aussi ce mois-ci des panais.

VI. On ente aussi à présent les arbustes en écusson. Presque tout le monde greffe à présent le poirier et le citronnier dans les terrains arrosés.

VII. Les frelons sont à charge ce mois-ci aux ruches; aussi faut-il leur faire la guerre et les détruire. On fera aussi à présent tout ce qu'on aura négligé de faire en juillet.

VIII. Si l'on manque d'eau, il faudra en chercher à présent. Or voici par quelle méthode on parvient à en trouver: Quand on voudra chercher de l'eau dans un endroit, on tournera la vue, avant le lever du soleil, du côté du levant, en se tenant couché sur le sol tout de son long, le menton appuyé contre terre. Si l'on voit alors s'élever une vapeur légèrement nebuleuse, et qui se résout, on remarquera bien l'endroit où paraîtra ce phénomène, en guidant son observation à l'aide de quelque souche ou de quelque arbre du voisinage; car cette observation est l'indice constant d'une source cachée. Mais on observera aussi la nature du terrain, afin de pouvoir juger de la quantité d'eau plus ou moins grande qui pourra s'y trouver. La erai ne donnera que des veines maigres, et d'une eau peu agréable. Dans le sable on ne trouve que des filets d'une eau également peu potable, fortement chargée, et enfoncée sous le sol à des profondeurs considérables. La terre noire ne donnera qu'une très-petite quantité d'eau, qui filtrera goutte à goutte, et qui ne sera que le résultat des pluies et de l'humidité de l'hiver; mais cette eau sera d'un goût excellent. Le gravier donnera des veines médiocres et incertaines, mais leurs eaux l'emporteront sur toutes

V. Hoc etiam mense ultimo siccis locis rapa et napus serenda sunt hac ratione qua ante dictum est. Hoc mense ultimo locis siccioribus radices seruntur, quæ hieme sui usum ministrent. Amant terram pinguem, solutam, et diu subactam, qualem rapa. Tofini et glaream reformidant. Gaudent caeli statu nebuloso. Serenda sunt spatiiis grandibus et alte fossis. Meliores proveniunt in arenis. Serantur post novam pluviam, nisi possint forte rigari. Quod satum est, statim debet operiri levi sarculo. Jugerum duo sextarii, vel, ut quidam, quatuor, cum seruntur, implent. Letamen non est ingerendum, sed potius palæ: quia inde fungose sunt. Suaviores fiunt, si eas aqua sassa frequenter aspergas. Radices feminini generis putantur, quæ minus æcres sunt et habent folia latiora [et] levia, et cum jucunditate virentia. Ex his ergo semina colligemus. Majores fieri creduntur, si sublatis omnibus foliis, et solo tenui caule dimisso saepe terris operiantur. Si ex nimis arca dulcem fieri velis, semina die et nocte melle mace-rabis aut passo. Raphanum tamen sicut brassicam constat esse vitibus inimicam. Nam si circa se serantur, natura discordante refugiant. Hoc etiam mense pastinacas se-rendas.

VI. Etiam nunc emplastrantur arbusta. Pirum nunc perlique inserunt, et locis irriguis arborem citri.

VII. Hoc mense crabrones molesti sunt alveariis apum, quos persequi ac necare debemus. Nunc etiam quæ Julio non occurrimus facere, exequamur.

VIII. Nunc si deerit aqua, eam querere ac vestigare debebis, quam taliter poteris invenire. Ante ortum solis iis locis quibus aqua querenda est, aqualiter pronus memento ad solum depresso jacens in terra spectabilis orientem, et in quo loco crispum subtili nebula aerem surgere videbis, et velut rorem spargere, signo aliquo vicinæ stirpis ant arboris prænotabis. Nam constat siccis locis, ubi hoc fiet, aquam latere. Sed terrarum genus considerabis, ut possis vel de tenuitate vel de abundantia judicare. Creta tenues nec optimi saporis venas creabit; sabulo solutus exiles, insuaves, limosas, et spatio altiore submersas; nigra terra humores et stillicidia non magna ex hiernis imbribus et liquore collecta, sed saporis egregii; glareæ mediocres et incertæ venas, sed suavitate præcipuas; sabulo masculus et arena et carbunculis certas et uberitate copiosas: in saxo rubro bonæ et abundantes sunt. Sed providendum est, ne inventæ inter rimas refu-

les autres par leur goût agréable. Le sable ferme, ainsi que le gravier et les couches de charbon, donneront des veines certaines et qui seront inépuisables. Il s'en trouvera de bonnes, et qui seront abondantes dans les roches rouges. Mais il faut prendre garde que les eaux que l'on aura trouvées ne s'échappent par les pores de la terre. Les eaux sont abondantes, fraîches et salubres au pied des montagnes, ainsi que dans les cailloutages ; au lieu qu'elles sont saumâtres, lourdes, tièdes et désagréables au goût dans les pays plats. Et quand elles s'y trouvent d'un goût excellent, c'est une preuve qu'elles proviennent originairement d'une montagne. Au surplus, elles peuvent acquiescer, même en pleine campagne, la douceur des eaux qui prennent leur source dans les montagnes, pour peu qu'elles soient enchevées sous des arbrisseaux qui les couvrent de leur ombre. Voici d'autres indications propres à guider dans la recherche des sources enchevées, auxquelles on pourra avoir confiance toutes les fois qu'il n'y aura point de mares d'eau dans l'endroit, qu'il n'y aura pas d'eau stagnante ou d'écoulement habituel : c'est la présence du jonc ordinaire, du saule des forêts, de l'aune, du poivrier sauvage, du roseau, du lierre, et des autres plantes qui se plaisent dans l'eau. On creusera donc l'endroit où se trouveront les indications que nous venons de donner, jusqu'à cinq pieds de profondeur, sur une largeur de trois pieds ; et quand le soleil sera prêt à se coucher, on mettra dans cette fosse un vase de cuivre ou de plomb propre et graissé par dedans, dont l'ouverture sera tournée vers le fond de la fosse. Ensuite on étendra, en l'appuyant sur les bords de la fosse, une étale tissée de baguettes et de branchages, et l'on recouvrira le tout de terre. Si, lorsqu'on viendra à ouvrir la fosse le lende-

main, on trouve que le vase sue par dedans, ou que l'eau en dégoutte, il n'y a point de doute que cet endroit ne renferme de l'eau. De même si l'on met dans cette fosse un vase de terre sec et non passé au feu, et qu'on le recouvre de la même manière, on le trouvera le lendemain dissous par l'humidité dont il aura été imprégné, lorsqu'il y aura une veine d'eau dans le voisinage. Un flocon de laine mis également dans une fosse, et recouvert de même indique aussi la présence de l'eau en abondance, s'il en exprime quand on vient le presser le lendemain. Un endroit renfermera encore de l'eau toutes les fois qu'on aura mis dans une fosse, en la recouvrant, une lampe allumée et pleine d'huile, et qu'on la trouvera éteinte le lendemain, quoiqu'il y reste encore de l'huile. De même, si l'on fait du feu quelque part, et si, lorsque la terre sera échauffée, elle repand une fumée humide et nébuleuse, autre preuve de l'évidence de l'eau. Une fois ces indices reconnus, et leur certitude bien constatée, on creusera un puits pour chercher la source de l'eau ; ou, s'il y a plusieurs sources, on les réunira en une seule. Il faut chercher les eaux particulièrement au pied des montagnes et du côté du nord, parce qu'elles y sont plus abondantes et meilleures que partout ailleurs.

IX. Mais il faut examiner s'il n'y a point de danger pour les ouvriers qui travaillent à creuser les puits, parce que le sol dégage souvent des miasmes de soufre, d'alun et de bitume, dont le mélange empest l'air, remplit les narines des ouvriers, qui n'échappent au danger de suffoquer que par une prompte fuite. En conséquence, avant d'atteindre le fond de l'excavation, on y déposera une lampe allumée. Si cette lampe ne s'éteint pas, c'est une preuve qu'il n'y aura aucun danger à craindre. Mais si elle s'éteint, il

giant, et per intervénia dilabantur. Sub radicibus montium, et in saxis silicibus uberes, frigida, salubres : locis campestribus salse, graves, tepida, innoxie : quarum sapor si optimus fuerit, noviter eas sub terris exordium de monte sumisse. Sed in mediis campis montanorum fontium suavitatem consequuntur, si umbrantibus tegantur arbutis. Sunt et hæc signa vestiganda a quæ, quibus tunc credimus, si neque lacuna est, neque aliquis illo ex consuetudine humor insidet aut præterit. Juncus tenuis, salix silvatica, alnus, vlex, arundo, elera ceteraque, si qua humore gignuntur. Locus ergo, ubi supradicta signa repereris, foditur latitudine pedibus tribus, altitudine pedibus quinque, et proxime solis occasum, mundum vas ibi æreum vel plumbeum inferas metum inversum ponatur in solo ipsius fossionis. Tunc supra fosse labra crata facta de virgis ac traidibus, additaque terra, spatium omne cooperitur. Sequenti die aperto loco, si in eodem vase sudores intrinsecus inveniuntur aut stillic, aquas ibi esse non dubites. Item si vas figuli siccum, neque coctum, eadem ratione ponatur, ac similiter operatur ; altero vero die, si aquarum vena est

in præsentem, vas concepto humore solvetur. Item vellus lanae aque positi et cooperiti, si tantum colligit humoris, ut alia die fundat expressum, copias inesse testabitur. Item lucerna oleo plena et ardens, si ibi similiter lecta ponatur, et secundo die inventum extincta superantibus alimentis, aquas idem locus habebit. Item si in eo loco focum feceris, et terra vaporata humidum fumum nebulosumque ruderit, aquas inesse cognoscas. His itaque reperiis, certa signorum firmitate nobis, puteum fodies, et aque rapidè requires : vel si plana sunt, in eum colliges. Tamen maxime sub radicibus montium in septentrionali parte quærere sunt aquæ, quia in his locis in eis abundat, utilioresque nascuntur.

IX. Sed in te hendis puteis cavendum est fossorum periculo, quorum plerumque terra sulfur, alumen, bitumen edunt, quorum spiritus misli anhelum prestis exhalant, et occupatis statim moribus extorquent animas, nisi quis fugæ sui velocitate succurrat. Præter ergo quam descendatur ad intima, in eis locis lucernam ponis accensam, quæ si extincta non fuerit, periculum non timebis ; si vero extinguatur, cavendus est locus, quem spiritus

faut s'abstenir de pousser plus loin la fouille, car là réside un méphitisme mortel. Si néanmoins on ne peut pas trouver d'eau ailleurs, on creusera des puits auprès de cet endroit, tant de droite que de gauche, jusqu'à ce qu'on soit parvenu au niveau de l'eau; et l'on pratiquera dans l'intérieur de ces puits des soupiraux ouverts de côté et d'autre en forme de narines, et par lesquels l'exhalaison funeste s'évaporerà; après quoi on soutiendra les parois des puits à l'aide d'une maçonnerie. Au reste, il faut que la largeur d'un puits soit de huit pieds en tout sens, sur lesquels la maçonnerie en prendra deux. Cette maçonnerie sera soutenue d'espace en espace avec des barres de bois, et construite en tuf ou en moellon. Quand l'eau est limoneuse, on la corrige en y jetant du sel. Si, lorsqu'on creuse un puits, la terre, trop meuble de sa nature, vient à s'écrouler, ou que l'eau vienne à la délayer, on la contiendra de tous côtés à l'aide de planches appuyées verticalement contre elle, et soutenues avec des barres mises en travers, pour empêcher que l'écroulement n'ensevelisse les travailleurs.

X. Voici la manière de faire l'essai d'une eau qu'on aura nouvellement trouvée : On en versera dans un vase de cuivre bien poli, et, si elle n'y laisse point de tache, c'est une preuve qu'elle est bonne. Elle est également bonne, lorsque, après avoir été bouillie dans un petit vase de cuivre, elle n'y dépose ni sable ni limon, lorsque les légumes y cuisent promptement, lorsque ni mousse ni impureté d'aucune sorte n'en altère la limpidité. Au surplus, quand les puits sont creusés sur une hauteur, on pourra en faire jaillir l'eau par en bas comme celle d'une fontaine, en perçant les terres jusqu'à son lit, si la configuration du terrain inférieur n'y apporte aucun empêchement.

XI. Quand il s'agit de conduire l'eau d'un lieu

à un autre, on a recours à un canal construit en maçonnerie, ou à des tuyaux de plomb, ou à des canaux de bois, ou enfin à des tuyaux de terre cuite. Si on la conduit dans un canal construit en maçonnerie, il faut que ce canal soit bien solide, afin qu'elle ne s'échappe point à travers les joints des pierres qui entrent dans sa construction. La largeur de ce canal sera proportionnée à la quantité d'eau que l'on y fera couler. Si ce canal doit traverser dans sa route un terrain plat, on lui donnera, en le construisant, une pente insensible d'un pied et demi sur soixante ou cent pieds de longueur, afin de procurer à l'eau un écoulement suffisant. S'il doit rencontrer une montagne sur sa route, il faudra diriger l'eau et la détourner vers les côtés de cette montagne, ou lui ouvrir à travers le mont un passage à son niveau au moyen d'un aqueduc. Mais s'il se trouve une vallée sur son chemin, on élèvera des piliers ou des arcs jusqu'à la hauteur de la pente que doit suivre l'eau, ou bien on la laissera tomber au fond de la vallée en la renfermant dans des tuyaux de plomb, pour la faire remonter ensuite quand elle l'aura traversée. Lorsqu'on conduira l'eau dans des tuyaux de terre cuite, méthode qui est la plus salubre et la plus avantageuse de toutes, on donnera à ces tuyaux une épaisseur de deux doigts, en les rétrécissant par un de leurs côtés, afin qu'ils puissent s'emboîter l'un dans l'autre de la longueur d'un *palmus*, et on en garnira les joints avec de la chaux vive pétrie à l'huile. Mais avant d'introduire dans ces tuyaux l'eau qu'on veut y faire couler, on y fera passer de la cendre échaudée mêlée d'un peu d'eau, pour souder les déféciosités qui peuvent se rencontrer dans ces tuyaux. La pire de toutes les méthodes consiste à conduire l'eau dans des tuyaux de plomb. Elle rend en effet l'eau dangereuse à

mortifer occupabit. Quod si alio loco aqua non potest inveniri, dextera laevaque puteos fodiemus, usque ad aquæ ipsius libramentum, et ab his foramina hinc inde palefacta velut nares lufus agemus, quæ nocens spiritus evaporet : quo facto latera puteorum structura suscipiat. Fodiendus est autem puteus, latitudinæ octo pedum quoque versum, ut binos pedes structura concludat : quæ structura vectibus ligneis subinde densetur, et structa sit lapide totacio, vel silice. Si aqua limosa fuerit, salis admisione corrigatur. Sed dum foditur puteus, si terra non stabit vitio generis dissoluti, aut humore lavabitur, tabulas olivæ directas undique, et eas transversis vectibus sustinebis, ne fodientes ruina concludat.

X. Aquam vero novam sic probabis : in vase aeneo nitido spargis, et si maculam non fecerit, probabilis judicetur. Item decocta aeneo vasculo, si arenam vel limum non relinquit in fundo, utilis erit. Item si legumina cito valebit excoquere, vel si colore perulicido carens musco, et omni labe pollutionis aliena. Sed qui in alto sunt putei, perforatis usque ad infimam partem terris ad

loca inferiora, possunt vice fontis exire, si vallis subjectæ natura permittat.

XI. Cum vero ducenda est aqua, ducitur aut forma structili, aut plumbeis fistulis, aut canalibus ligneis, aut fictilibus tubis. Si per formam ducetur, solidandus est canalus, ne per rimas aqua possit elabi : cuius magnitudo pro aquæ mensura facienda est. Si per platum veniet, inter centenos vel sexagenos pedes sensim reclinetur structura in sequipedem, ut vinum possit habere currendi. Si quis mons interjectus occurrerit, aut per latera ejus aquam ducemus obliquam aut ad aquæ caput speluncas librabimus, per quarum structuram perveniat. Sed si se vallis interserat, erectas pilas vel arcus usque ad aquæ justa fastigia construemus, aut plumbeis fistulis clausam dejici patiemur, et explicata valle consurgere. Sed, quod est saluberrimum et utilius, fictilibus tubis cum ducitur, duobus digitis crassi, et ex una parte reddantur angustius, ut palui spatio unus in alterum possit intrare : quas juncturas viva calce oleo subacta debemus illinire. Sed antequam in iis aquæ cursus admittatur, favilla per eos mixta exi-

boire, parce que le plomb, à force d'être frotté, décharge de la céruse, qui est une matière nuisible au corps humain. C'est à l'art à construire les réservoirs de façon à ce que le plus petit fillet d'eau procure une abondante réserve.

XII. Voici la quantité de plomb qui doit entrer dans la fabrication des tuyaux. Il en faut douze cents livres pour une feuille de cent doigts de largeur sur une longueur de dix pieds; neuf cent soixante pour une feuille de quatre-vingts doigts; six cents pour une feuille de cinquante doigts; quatre cent quatre-vingts pour une feuille de quarante doigts; trois cent soixante pour une feuille de trente doigts; deux cent quarante pour une feuille de vingt doigts; et quatre-vingt-seize pour une feuille de huit doigts.

XIII. Manière de confire le verjus dans du miel. Versez deux *sextarii* de miel bien broyé sur six de jus de raisin à demi vert, et laissez ce mélange se cuire au soleil pendant quarante jours.

XIV. Il n'y a point de différences, quant à la marche du soleil, entre le mois d'août et celui de mai.

A la première et à la onzième heure, le gnomon donne vingt-trois pieds d'ombre.

A la seconde et à la dixième, il en donne treize.

A la troisième et à la neuvième, il en donne neuf.

A la quatrième et à la huitième, il en donne six.

A la cinquième et à la septième, il en donne quatre.

A la sixième, il en donne trois.

## LIVRE DIXIÈME.

### SEPTEMBRE.

#### I. On labourera pour la troisième fois au mois

de septembre les terrains gras, ainsi que ceux qui sont dans l'habitude de conserver longtemps l'humidité; et l'on s'y prendra même plus tôt quand l'année aura été humide. On bine et l'on ensemeince à présent les terrains humides, plats et maigres, auxquels nous avons dit qu'il fallait donner le premier labour au mois d'août. Il faut labourer à présent pour la première fois les coteaux maigres, et les ensemeincer aussitôt après, vers l'équinoxe. On fumera à présent les terres, mais on aura soin de resserrer les tas de fumier les uns auprès des autres sur les collines; au lieu qu'on les espacera davantage dans les plaines. Si l'on fait cette opération au déclin de la lune, ce sera le moyen d'empêcher les herbes d'y croître. Columelle assure que vingt-quatre *carpentia* de fumier suffisent pour fumer un *jugerum* de terre, et qu'il n'en faut que dix-huit en terrain plat. Au surplus, il faudra avoir soin de n'éparpiller en un jour que la quantité de fumier qu'on pourra recouvrir de terre le même jour par le labour, de peur que ce fumier, venant à se dessécher, ne perde sa vertu. On peut encore fumer en quelque temps de l'hiver que ce soit; mais lorsque quelque raison aura empêché de le faire dans un temps convenable, on y remédiera soit en répandant sur les terres, avant de les ensemeincer, du fumier pulvérisé de la manière dont on y répand la graine, soit en y jetant à la main du crottin de chèvres, qu'on incorporera ensuite avec la terre à l'aide des sarcelles. Il n'est pas à propos de fumer beaucoup à la fois, et il vaut mieux le faire modérément et plus souvent. Une terre aqueuse demande plus de fumier qu'une terre sèche. Si cependant l'on n'est pas riche en grais, ce sera une excellente méthode de repandre, en guise de fumier, sur les terres sablonneuses, de la craie ou de l'argile, comme de semer

### LIBER DECIMUS.

I Septembris mense ager pinguis, et qui diu tenere consuevit humorem, tertia vice arabitur, quamvis humido anno possit et antea tertiarum. Nunc ager humidus, planus, exilis, quem primo Augusto arari diximus, iteratur et seritur. Graciles divi nunc primum arandi et serendi sunt station circa equinoctium. Agri nunc stercoreandi sunt, sed in colle spissius, in campo rarius latissima disponuntur, cum luna minuitur: que res si servetur, herbis obiciet. Unum jugum assent Columella XXV stercoreis carpenta sufficere; in plano vero XXVIII. Sed idem cumuli tot dissipandi sunt, quot eadem die poterunt marari, ne stercorea exsiccata nihil prosint. Egeruntur quidem laetamina, et qualibet hiemis parte. Sed si tempore suo ejici aliqua ratione non poterint, ante quam seras, more seminis per agros pulverem stercoreis sparge, vel caprimoni manu projice, et terram sarculis misce. Nec prodest nimium stercoreare uno tempore, sed frequenter et modice. Ager aquosus plus stercoreis, siccus vero minus requirit. Sed si latissima copia non abundat, hoc pro stercore optime credit, ut sa-

quo liquore decurrat, ut glutinare possit, si qua sunt vilia tuborum. Ultima ratio est, plumbeis fistulis ducere: que aquas noxias reddunt. Nam cerasa plumbo creatur attrito, quo corporibus nocet humanis. Diligentis erit aquarum receptacula falcitari, ut copiam inopis vena procuret.

XII. Mensura vero fistularum plumbo servetur iugusmodi. Centenaria x pedum mille ducentas libras habeat. Octogeuaria noningentas LX. Quinquagenaria similiter x pedum pondo sexcenta. Quadragenaria pondo quadringenta LXXX. Tricenaria pondo trecentasexaginta. Vicenaria pondo XL. Octonaria pondo nonaginta sex.

XIII. [De omphacocleis.] In vine semiacetice succi sextariis sex mellis triti fontem duos sextarios debetis infundere, et sub solis radiis diebus XL decoquere.

XIV. Augustum Maio par solis cursus aequavit.

Hora	i	et	xi	pedes	xxiii.
Hora	ii	et	x	pedes	xviii.
Hora	iii	et	ix	pedes	ix.
Hora	iv	et	viii	pedes	vi.
Hora	v	et	vii	pedes	iv.
Hora	vi			pedes	iii.

du sable sur les terres argileuses ou trop compactes. Outre que cette méthode est favorable aux moissons, elle rend encore les vignes très-belles, d'autant qu'en donnant du fumier à celles-ci, on altère souvent la qualité du vin.

II. On sèmera ce mois-ci vers l'équinoxe, quand le temps sera au beau fixe, le froment ainsi que le blé *adorem* dans les terrains marécageux, ou maigres, ou froids, ou ombragés, afin que les racines de ces blés puissent prendre quelque consistance avant l'hiver.

III. La terre rend souvent une humidité amère qui fait périr les blés. Il faut répandre sur les endroits où cela arrivera, de la fiente de pigeon ou des feuilles de eypres, et les labourer en même temps, afin que ce genre de fumier s'amalgame avec la terre. Mais le meilleur remède est de détourner cette humidité pernicieuse au moyen d'une saignée qui la portera ailleurs. On commencera un *jugerum* d'une terre médiocre avec cinq *modii* de froment, et la même quantité de blé *adorem*. Il n'en faut que quatre pour une terre grasse. On assure que ces semences viendront à bien, lorsqu'on aura recouvert d'une peau d'hyène le *modius* dont se servent les semeurs, et qu'on aura laissé le grain pendant quelque temps dans ce semoir. Comme il arrive assez souvent que certains animaux qui vivent sous terre font périr les blés en les coupant par la racine, il sera également bon, pour prévenir cet accident, de faire tremper les grains une nuit, avant de les semer dans du jus de l'herbe appelée *sedum* (joubarbe), mêlé avec de l'eau, comme d'exprimer du jus de concombre sauvage, ou de faire infuser dans de l'eau la racine broyée de cette plante, pour y tremper ensuite les grains que l'on aura à semer. Il y a des personnes qui, dès qu'elles

voient leurs moissons attaquées de cet accident, versent sur les sillons et sur les charrues, sans attendre que le mal ait fait de plus grands progrès, du mare d'huile sans sel, ou de l'eau dont nous venons de faire mention.

IV. On sème à présent dans les terrains maigres l'orge *cantherinum*. Il en faut cinq *modii* par *jugerum*. On laissera reposer les terres qui auront porté cette espèce de grain, à moins qu'on n'aime mieux les fumer.

V. On sème à présent ou un peu plus tôt les lupins en quelque terre que ce soit, ne fût-elle pas même labourée. Il sera à propos qu'ils soient semés avant que les froids commencent. Ils ne réussissent point dans les terres limoneuses, et craignent l'argile; ils se plaisent au contraire dans les terres maigres, ainsi que dans les terres rouges. Il en faut dix *modii* pour ensemenacer un *jugerum*.

VI. On sèmera les pois à la fin de ce mois. Ils aiment une terre légère et qui ne soit point compacte, un pays chaud et humide. Il suffira d'en semer trois ou quatre *modii* par *jugerum*.

VII. On sème à présent le sésame dans un terrain friable, ou dans des sables gras, ou dans des terres rapportées. Il en faudra semer quatre *sextarii* ou six par *jugerum*. On labourera pour la première fois à la fin de ce mois les terres où l'on voudra semer de la luzerne.

VIII. C'est à présent que l'on fait le premier ensemencement de la vesce et du fenugrec, quand on les destine à servir de fourrage. Sept *modii* de graine tant de vesce que de fenugrec seront suffisants pour un *jugerum*. On sème aussi les herbage que l'on doit couper avant leur maturité, dans un terrain auquel on aura fait produire toutes les années sans se reposer,

bulosis locis cretam id est argillam spargas, cretosis autem minimi spissis salomonem. Hoc etiam segetibus proficit, et vineas pulcherrimas reddit. Nam latamen in vineis saporem vini vitare consuevit.

II. Hoc mense uiginosis locis aut exilibus aut frigidis aut opacis circa æquinoctium triticum et adorem seretur, dum serenitas constat, ut radices frumenti ante hiemem convalescant.

III. Sola terra humorem salsum vomere, qui segetes necat. Ubi hoc fit, columbinum stercus aut cupressi folia oportet inspergere, et ita, ut eadem misceatur, inarare. Melius tamen omnibus remediis erit, si aquarius sulcus novum deducat humorem. In mediocriis agri jugero v tritici modios et adorei totidem conseremus. Nam quatuor [ager] pinguis accipiet. Si modium, quo seretur, hyemae pelle vestietur, et ibi aliquamdiu quod serendum est, esse patiaris, sata bene provenire firmantur. Item quoniam quaedam animalia subterranea scetis radicibus necant plerumque frumenta, contra hæc proderit, si herba, quæ sedum dicitur, succus aque mistus una nocte macefaciat quæ spargenda sunt semina: vel agrestis enuomeris humor expressus et ejus radix trita si aqua diluatur, et eodem

quæ serenda sunt macerentur humore. Aliqui ubi hæc segetes suas perferre senserint, inter initia vitiorum insulsa amica vel prædicta aqua sulcos et arata perfundunt.

IV. Nunc gracili solo ordinem seritur cantherinum modius v per jugerum. Post hoc genus agros cessare patieris, nisi forte latamen aspergas.

V. Nunc vel matrisus aliquanto lupinus seritur in quacunque terra vel crudo solo: cui hoc proderit, ut seratur ante quam frigus incipiat. Limoso agro non nascitur: cretam reformidat: amat exiliem terram atque rubricam: x modii jugeri mensura complebitur.

VI. Hoc mense postremo pisum seremus, terra facili et soluta, loco tepido, cielo delectatur humecto. Jugero quatuor modios vel tres sparsisse sufficit.

VII. Nunc sisamum seritur putri solo vel pinguibus arenis vel terra congesticia. Jugero quatuor vel sex sextarios sevisse conveniet. Hoc mense postremo prima vice agros proscindemus, qui habituri sunt medicam.

VIII. Nunc vicie prima satio est et feni Græci, cum pabuli causa seruntur. Vicie vii modii jugerum æque et feni Græci semen implebit. Farrago etiam loco restitili stercoreto seritur: ordi cantherini in jugero x modios



et que l'on aura fumé; auquel cas il faudra y semer dix *modii* d'orge *cantherinum* par *jugerum*, et le faire vers l'équinoxe, afin que ce grain se trouve fortifié avant l'hiver. Si on veut le faire paître souvent par les bestiaux, il pourra suffire à leur pâture jusqu'au mois de mai; au lieu que si l'on veut en retirer du grain, il ne faudra le leur laisser paître que jusqu'aux endes de mars, et, passé ce temps, leur en interdire la pâture.

IX. On sème vers les ides de ce mois-ci des lupins, pour fertiliser les terres maigres; et, des qu'ils sont venus, on les verse en terre, afin qu'ils y soient couvés par le soc de la charrue, et qu'ils y pourrissent.

X. On peut faire à présent de nouvelles prairies, si on le juge à propos. Lorsqu'on aura le choix du terrain, on préférera pour cette destination, soit un terrain gras ou la rosee séjourne, uni ou légèrement incliné, soit une vallée dont la position soit telle, que l'eau ne soit pas dans le cas d'y tomber par une chute précipitée, ni d'y rester stagnante. On peut encore mettre en prairies un terrain meuble et maigre, pourvu qu'on ait soin de l'arroser. On arrachera donc, pour dégager ce terrain, tout ce qui pourra l'embarasser, tant les herbes hautes et dures que les arbrisseaux dont il sera couvert. Ensuite, lorsqu'il aura été souvent renné et ameubli par des labours multipliés, on en ramassera les pierres, et on en pulvérisera toutes les mottes; après quoi on le fumera avec du fumier récent, dans le temps que la lune croîtra. On aura le plus grand soin d'en écarter les bêtes de somme, surtout quand il fera humide, de peur qu'en imprimant leurs pas sur le sol, elles ne le rendent inégal en différents endroits. Mais lorsque de vieux prés seront couverts de mousse, il faudra les gratter, et repen-

dre de la graine de foin dans les parties qui en auront été grattées. On y rependra encore souvent de la cendre, qui est un excellent preservatif de la rousse. Si une portion de prairies est devenue stérile par moisissure, négligence ou vétusté, on la labourera et on l'aplanira de nouveau. En général, il faudra labourer souvent les prés stériles. On pourra aussi semer des raves dans les prairies nouvelles; et quand on les aura recueillies, on achèvera les opérations que nous venons de détailler, pour y semer ensuite de la graine de foin, en la mêlant toutefois avec de la vesce. Il ne faudra point arroser ces semences avant qu'elles aient consolidé le sol en croissant, de peur que l'eau venant à couler sur une terre peu solide, n'en enlève la superficie.

XI. Il faut faire la vendange ce mois-ci dans les pays chauds et voisins de la mer, et se préparer à la faire dans les pays froids. On reconnoît que le temps est venu de faire la vendange, lorsqu'en exprimant les pépins renfermés dans les grains de raisin, il s'en trouve de gris ou tout à fait noirs, ce qui est le signe de la maturité du fruit. Voici la quantité de poix qu'on emploiera pour l'appât des futailles: il en faudra douze livres pour enduire les futailles de deux cents *congi* de contenance, et moins à proportion pour celles d'une plus petite contenance. Ceux qui veulent raffiner mêlent une livre d'excellente cire sur dix livres de poix; ce mélange est bon pour procurer de l'odeur et de la saveur au vin, parce que la douceur de la cire tempère la poix, et l'empêche de s'écailier pendant les froids. Il faut cependant goûter la poix pour s'assurer de sa douceur, parce qu'il arrive souvent que son amertume gâte le vin.

XII. On récolte à présent dans quelques can-

spargimus circa æquinoctium, ut ante hiemem convalescat. Si depasci sæpius velis, usque in Martium mensem ejus pascua sufficiet. Quod si ex easemen etiam redigere, usque ad Martias calendis, et dehinc pecora prohibebis.

IX. Hoc mense, ut loca fecundentur exilia, lupinus circa idus sedit, et ubi creverit, vertitur vomere, ut pulchritudo exariscat.

X. Nunc prata, si libuerit, possumus novella formare. Si eligendi facultas est, locum pinguem, roseolum, planum, leniter inclinatum, vel hujusmodi vallem deputabimus, ubi humor nec statim præcipitari cogitur, nec diu debet inherere. Potest quidem et soluto et gracili solo prati forma, si rigetur, imponi. Extrapandus est itaque locus hoc tempore, et liberandis impediendis omnibus, vel herbis latioribus et solidis atque virgultis, fœmle enim frequenter excelsitatis fuerit, ac multitudine resolutis, submotis lapidibus, et cæcis ubique contractis, stercorebus una crescente recenti letamine. Ab incultis jumentorum summa intentione servetur intactus, præque quoties humorescit, ne in equale solum reddant multosque locis impressa vestigia. Sed si prata vetera nuncius obdureverit, abradendus est, et calcatis eisdem locis foris spargenda sunt

semina, et quod ad necandum muscum prodest, cinis sæpius incendendus. Quod si sterilis locus est locus carie, mœnia, velustate, exaritur, ac de novo rursus æquetur. Nunc prata sterilia plerumque arare conveniet. Sed in novo prato rari consere possumus, quoniam messe finita, cætera quæ dicta sunt, exequemur. Vicium tamen foris semibus mixtum post hoc spargemus. Rigari vero antequam durum solum fuerit, non debet, ne ejus cratenuis solidam vis interitui corrumpat humores.

XI. Hoc mense locus tepidus martimique celebranda vindemia est, frigidis appatanda. Sed maturitatem vindemæ cognoscimus hoc genere: si expressa viva amara, quæ in acuis celantur, hoc est grana, sint fusca, et nonnulla propendulum nigra: quam rem indubitis maturitas facit. In dolis picandis hoc modus erit, ut dolium ducentorum congiarum, vii libras piciorum, deinde pro amaris æstimatone subluas. Diffinitiones optime erant in decem pios libras unam libram miscuit, quæ et odori proficit et saporis, et picem lenitate permiscens, tingoribus eam non patitur dissilire. Picis tamen gustu exploranda dilectio est, quia sæpe vicia ejus amertudine vitiantur.

XII. Nunc quibusdam locis pascua metetur et tur-

tons le panis et le millet. On sèmera dans ce temps-ci les haricots que l'on destine pour la table. On apprête à présent les perches nécessaires pour la chasse aux hibous, ainsi que les autres parties de l'appareil. Le temps de cette chasse est vers les calendes d'octobre.

XIII. On sème à présent le pavot dans les pays secs et chauds. On peut aussi le semer avec d'autres herbes potagères. On prétend qu'il vient mieux dans les terrains sur lesquels on a brûlé des baguettes et des sarments. C'est dans ce temps qu'il y a le plus d'avantage à semer les choux, afin de les transférer en pieds au commencement de novembre, et de pouvoir les récolter en feuilles pendant l'hiver, et en cimes au printemps. Il faudra labourer au *pastinum* ce mois-ci, à trois pieds de profondeur, les planches des jardins, que l'on doit ensemer pendant le printemps, et les fumer au déclin de la lune. On sèmera le thym à la fin de ce mois. Il viendra mieux quand il sera planté en pied que lorsqu'il aura été semé en graine, quoiqu'il puisse aussi venir de cette dernière façon. Il aime les terrains exposés au soleil, maigres et voisins de la mer. On sèmera l'origan dans ce temps, vers l'équinocxe. Il demande à être fumé et arrosé jusqu'à ce qu'il ait pris une certaine consistance. Il se plaît dans les lieux sauvages et au milieu des rochers. On sème à la même époque le câprier. Cette plante serpente au loin, et son suc nuit aux terres. C'est pourquoi, pour l'empêcher de s'étendre trop, on la sèmera dans un terrain sec et maigre, que l'on environnera d'un fossé, ou d'une muraille construite avec de la boue. Le câprier fait de lui-même la guerre aux herbes. Il fleurit en été, et se dessèche vers le coucher des Pléiades. Il est à propos de semer la nielle à la fin de ce mois-ci.

lun. Tempore hoc faselus ad escam seratur. Nunc in amibz apparetur aucupium nocturne, caeteraque instrumenta capturae, ut circa calendas exerceatur Octobres.

XIII. Nunc papaver seritur locis siccis et calidis : potest et cum aliis oleribus seminari. Fertur utilis provenire, ubi virgae et sarmenta combusta sunt. Tempore hoc brassicam seres utiles, ut plantas ejus Novembri inchoante transponas : de quibus et hieme olus et vere possit cyma produci. Hoc mense spatia hortorum, quae per vernum seminibus impleturus es, alte tribus pedibus pastinare debebis, et luna decrecente (his) sterco inferre. Hoc mense ultimo thymum seremus ; sed melius plantis nascitur, quamvis possit et semine. Agrum diligit apricum, macrum, maritimum. Nunc circa aequinoctium seres origanum : stercoreari ac rigari, donec convalescat, appetit. Amat loca aspera atque saxosa. Iisdem diebus seritur capparis : late serpit : succo suo terris nocet. Serendum est ergo, ne procedat ulterius, circumveniente fossato, vel luto structis parietibus, solo siccato et gracili : Liliis sponte persequitur : floret aestate. Sed occasu Vergiliarum capparis arescit. Gith hoc mense ultimo bene

On sèmera ce mois-ci le cresson alenois et l'aneth dans les pays tempérés ainsi que les pays chauds ; les raiforts, dans les pays secs ; les panais et le cerfeuil, vers les calendes d'octobre ; les laitues, la poirée, la coriandre, les raves et les navets, dans les premiers jours du mois.

XIV. On sèmera au mois de septembre vers les calendes d'octobre, ou au mois de février, les pêches-noix, soit en rejets, soit en noyaux. L'enfance de cet arbre exige des soins minutieux. On arrachera un rejeton de l'arbre avec ses racines, et on l'endura de fiente de bouc ; puis on l'enterrera en grande partie dans un sol gras et labouré, en le posant sur des coquilles et de l'algue marine. D'autres mettent en automne, dans une terre grasse et soigneusement passée au crible, les noyaux de ce fruit séchés au soleil, en les joignant trois par trois ; et l'on prétend que les germes de ces noyaux se réunissent entre eux pour ne former qu'un seul arbuste, dont il faut aider la croissance en l'arrosant souvent, et en grattant légèrement avec la bêche le sol qui le porte, pour lui donner de la vigueur dans le temps de sa jeunesse. On transfère ensuite au bout d'un an, ou un peu plus tard, la plante qui est résultée de ces semences ; moyennant quoi elle donne des fruits plus doux qu'ils n'auraient été sans cette attention. Les rejets de cet arbre profitent à merveille, lorsqu'ils sont greffés sur le cognassier à la fin du mois de janvier ou au mois de février. On les greffe aussi sur toutes les espèces de pommiers, sur les poiriers, sur les pruniers, et sur l'épine sauvage. Il est mieux de les greffer en fente sur le tronc que sous l'écorce. On couvre l'arbre, quand il est ainsi greffé, d'un panier ou d'un vase de terre cuite, que l'on remplit de terre labourée et mêlée de

seritur. Hoc mense nasturtium seremus et anethum locis temperatis et calidis, et radices locis siccis, et pastioacas et cerfoleum circa Octobres calendas, et lactucas et betas et coriandrum, et primis diebus rapa et napos.

XIV. Mense Septembri circa calendas Octobres vel Februario tuberos seremus sobole vel nucleis, cujus tenera diligenter nutrirí debet infántia. Sumatur cum radicibus planta divulsa : bulbulo fimo linatur ac luto : statuatur pingui terra et subacta, subditis conchis et marina alga : terris magna sui parte combatur. Alii pomis statim grana decussa et sole siccata pingui et probe cribrata terra autumnio tria simul ponunt, quae feruntur in unum coire virgultum : quod assidua rigatione juvenandum est atque fossura, quae solum leviter scalpens teneritudiní robur inducat. Post annum deinde vel aliquanto tardius, quae fuerit de semine planta transferitur : et hoc genere fructus efficit dulciores. Mense Januario ultimo vel Februario tuberum surculis mirabiliter proficit cydonio insitis. Inseritur autem malis omnibus (et piris), et prunis et Calabris : melius trunco fissio quam cortice. Desuper qualo vel fictili vase munitur, repletis usque prope summitatem sarculi terra subacta cum stercore. Prosumt

fumier, presque jusqu'à l'extrémité supérieure de la greffe. Les soins que j'ai dit être profitables aux pommiers, le sont aussi aux pêches-noix. On conservera ces fruits en les ensevelissant dans du millet, ou en les renfermant dans de petites cruches enduites de poix et bouchées.

XV. On fera aussi ce mois-ci des pavés pour les plates-formes, ainsi que de la brique, de la manière que j'ai décrite au mois de mai.

XVI. Composition du sirop de mûres. On fera bouillir tant soit peu du jus de mûres sauvages ; après quoi on mêlera deux tiers de ce jus avec un tiers de miel, et l'on fera bouillir ce mélange jusqu'à ce qu'il ait acquis l'épaisseur du miel.

XVII. Quand on voudra garder du raisin, on cueillera des grappes bien saines, dont les grains ne soient ni fermes jusqu'à la verdeur, ni amollis jusqu'à l'excès de maturité. Il les faut transporter à la lumière et élastiques au toucher. S'il se trouve dans ces grappes des grains corrompus ou defectueux, on les coupera. On rejettera aussi ceux dont la verdeur insurmontable aura résisté sans s'adoucir aux caresses du soleil d'été. Ensuite on coupera la queue de ces grappes, et, après les avoir trempées dans de la poix bouillante, on les suspendra dans un endroit sec, frais, obscur, et impénétrable à la lumière.

XVIII. Il faut épamprer sur les côtés, trente jours avant la vendange, les cepes dont le fruit pourrira par trop d'humidité, et ne leur laisser que les feuilles dont ils seront garnis par en haut. Elles serviront à garantir leur cime de la trop grande ardeur du soleil.

XIX. Les jours de septembre et d'avril se ressemblent entre eux par rapport à l'égalité des heures.

tuberibus, quæ malis prodesse memoravi. Tuberes servabuntur, si obruantur in nilio vel in coedis picatis et oblitis.

XV. Hoc etiam mense pavimenta in solaris et lateris faciemus eo more quo Maio mense descripsi.

XVI. [De diamoro]. Succum mori agrestis paululum facies defervere. Tunc succi [ipsius] duas partes et unam mellis admisceas, et mista curas ad pinguedinem mellis excoquere.

XVII. Uvas quas servare volumus, legamus illas, neque acerbitate rigidas, neque maturitate delinquentes, sed quibus est et granum luce penetrabile et splendendum, et tactus cum molli jucunditate callosis. Si quis sunt corrupta vel vitiosa, resecemus : nec patiamur interire, quibus inexpugnabilis acerbitas contra blandimenta æstivi caloris induruit. Tunc incisus botryonum teneras calida præ oportet ambi, atque ita in loco siccò, frigido, et obscuro sine luminis irruptione suspendi.

XVIII. Vitis cujus fructus humore putrescit, per latera pampinanda est ante trigesimum vindemæ diem, et sola hinc illa servanda est, quam in summitate posita solem rionum defendit a vertice.

XIX. Septembris et Aprilis dies horis similibus conferuntur.

A la première et à la onzième heure, le gne-mon donne vingt-quatre pieds d'ombre.

A la seconde et à la dixième, il en donne quatorze.

A la troisième et à la neuvième, il en donne dix.

A la quatrième et à la huitième, il en donne sept.

A la cinquième et à la septième, il en donne cinq.

A la sixième, il en donne quatre.

## LIVRE ONZIÈME.

### OCTOBRE.

I. On sèmera le blé *adonum*, ainsi que le froment, au mois d'octobre. Le temps prefix pour semer ces grains est depuis le dix des calendes de novembre jusqu'au six des ides de décembre, pour les contrées tempérées. C'est aussi le temps de charrier et d'étendre le fumier dans les champs. On sèmera encore ce mois l'orge appelée *canthinum*. Ce grain se sème en terrain maigre et sec, ou dans une terre très-grasse. En effet, il a la propriété de faire maigrir les guérets. Or cette vertu malfaisante sera surmontée par une terre grasse, ou bien elle ne pourra faire grand mal à une terre que sa maigreur met déjà hors d'état de rapporter autre chose. Il faut donc fumer le champ quand on le sème à cette époque. On sèmera aussi à présent l'ers, les lupins, les pois et le sésame, comme je l'ai dit. Le sésame se sème, ainsi que le haricot, jusqu'aux ides d'octobre, pourvu que ce soit dans une terre grasse, et qui rapporte tous les ans sans se reposer. L'n *jugerum* en demande quatre *modii*.

Hora	I	et	XI	pedes	XXIV.
Hora	II	et	X	pedes	XIV.
Hora	III	et	IX	pedes	X.
Hora	IV	et	VIII	pedes	VII.
Hora	V	et	VII	pedes	V.
Hora	VI			pedes	IV.

### LIBER UNDECIMUS.

I. Octobri mense adonum seremus ac triticum. Justo, satro est a decimo calendæ Novembres, usque ad sextum idus Decembres regionibus temperatis. Nunc etiam letamen effertur ac spargitur. Hoc etiam mense seremus ordeum, quod dicitur canthinum. Seritur macra et sicca terra, vel multum pingui. Nam quia hoc semine macrescunt arva, pingui vincitur agro : alteri non habet quod amplius nocere possit, cum propter macritatem semen aliud terre non valeat. Cæto agro nunc est serendum. Etiam nunc ervum, lupinum et prum et sisamum seremus (ut dixi) : sisamum usque ad idus Octobres, et faselum, tamen terra pingui aut resiliâ agro : quatuor modus jugerum complebimus.

II. On semera la graine de lin ce mois, si on le juge à propos; quoiqu'il vaille mieux renoncer à cette plante, qui épuise les forces de la terre. Si on veut néanmoins en avoir, on en semera huit *modii* par *jugerum*, dans un terrain très-gras et médiocrement humide. Il y a des personnes qui en sement une plus grande quantité dans un terrain maigre, et qui obtiennent un lin plus fin par cette méthode.

III. C'est à présent le temps favorable pour faire la vendange; c'est aussi celui d'observer quels sont les ceps les plus féconds, et de les marquer de façon à les reconnaître, afin de pouvoir choisir sur ces ceps des sarments propres à être mis en terre. Columelle soutient qu'on ne peut pas s'assurer de la fécondité d'un cep en une année, mais qu'il en faut quatre pour y parvenir; et que ce n'est qu'après ce nombre d'années écoulées que l'on connaît, à ne s'y point méprendre, la bonté d'un rejeton.

IV. Il est très à propos de planter des vignes à la fin de ce mois-ci dans les contrées à température chaude et sèche, à terres légères et meubles, à coteaux abrupts et dégarnis. J'ai traité cette matière tout au long dans le mois de février. C'est à présent le meilleur temps pour faire, dans les terrains secs, chauds, maigres, peu fertiles, sablonneux et exposés au soleil, toutes les opérations que nous avons détaillées précédemment, par rapport aux façons des terres au *pastinum*, à la plantation les vignes, à leur taille, à la manière de les previgner et de les réparer, et à la formation des plants d'arbres mariés aux vignes, afin que les pluies d'hiver rendent ces opérations profitables, en dépit de la maigreur de ces sortes de terres; ce qui ne pourra manquer d'arriver, parce que les plantes y trouveront de l'humidité quand elles seront altérées, et qu'elles y seront

à l'abri d'être brûlées, ne pouvant être ni sechées par les glaçons, ni ensevelies sous eux, attendu que les frimas sont chose inconnue en ces régions.

V. Il faut déchausser après les ides d'octobre toute la jeune vigne dans les vignobles plantés, soit au *pastinum*, soit par voie de fosses et tranchées, à l'effet de couper les racines superflues qu'elles auront jetées pendant l'été. En effet, si ces dernières venaient à se fortifier, elles finiraient par faire périr les racines les plus profondes; de sorte que la vigne resterait comme suspendue sur la superficie du sol, et se trouverait exposée par là au froid comme à la chaleur. Il ne faut pas cependant couper ces petites racines jusqu'àuprès du tronc, de peur qu'il n'en sorte une plus grande quantité de la plaie, on que cette plaie, qui s'attaque au corps même de la vigne, ne la rende dans les premiers temps trop sensible à l'impression du froid qui suivra cette opération. On leur conservera donc en les coupant une longueur de doigt, après quoi on laissera les vignes à découvert, si l'hiver est doux dans le pays; au lieu que, s'il est rude, on aura soin de les recouvrir avant les ides de décembre; et même, s'il est excessivement froid, on répandra à l'approche de l'hiver un peu de fiente de pigeon au pied des jeunes vignes; ce que Columelle veut que l'on pratique pendant cinq années entières, pour obvier aux trop grands froids.

VI. C'est à présent le meilleur temps pour previgner dans les climats dont j'ai parlé, parce que toute la sève se porte aux racines, se trouvant débarrassée du soin de donner des branches à fruit.

VII. Il y a des personnes qui sont dans l'usage de greffer ce mois-ci les vignes ainsi que les arbres dans les pays très-chauds.

II. Hoc mense lini semen seremus, si placeat, quod tamen pro malitia sui serendum non est, nam terræ uber exhalat. Sed si velis loco pinguis-simo et modice humido, seretur in jugero viii modis. Aliqui macro solo spissum serunt: ita assequuntur ut limini subtile nascatur.

III. Nunc opportuna vindemia est, cujus tempore tanta est fecunditas vitium et notis quincunque signanda, ut ex his ad ponendum sarmenta possimus eligere. Asserit autem Columella explorari fecunditatem uno anno non posse, sed quatuor: quo numero cognoscitur vera generositas sarmentorum.

IV. Hoc mense postremo, ubi calidi ac sicci aeris qualitas est, ubi exilis et aridus [est] campus, ubi collis præruptus aut macer, vites utilissime ponuntur, de quibus satis mense Februario disputavi. Nunc locis siccis, calidis, exilibus, macris, arenosis, aridis, quæcunque de pastinis, de vitibus ponendis, putandis, propagandis, reparandis, vel arbusco faciendis ante dicta sunt, rectius sunt, ut contra exilitatem glebæ hibernis imbribus adjuvantur. Sic et humorem sitientibus conferunt, et recisa vel mersa gla-

cie non adurunt, quia talibus locis prunarum vis et natura nescitur.

V. Post idus Octobris ablaqueanda est omnis novella vinca seu in pastino, seu in scrobibus aut sulcis, ut amputentur radices supervacua, quas produxit æstate: quæ si convalescunt, inferiores radices faciunt interire, et ita remanebit vitis in summitate suspensa: quæ res eam frigori obnoxiam faciet et calori. Sed hæ radice læ non ad siccum debent recidi, ne aut plures inde nascantur, aut nova plaga corpori vitis impressa vi secuti algoris utatur. Recidemus autem relictæ digiti spatio: et si placida ibi hiems est, apertas relinquemus vites: si violenta, ante Decembres idus operiemus: si præfrigida, aliquantum colubini stercoreis sub ipsa hieme circa viticolum vestigia largiemur, quod contra frigus nimium Columella dicit toto faciendum esse quinquennio.

VI. Hoc tempore idcirco locis quibus dixi propagatio melior est, quia firmandis radicibus vitis incumbit, cum profundi palmis eam cura non permovet.

VII. Hoc mense aliqui vites et arbores locis calidissimis inserere consueverunt.

VIII. On formera aussi à présent, dans les pays chauds et les localités exposées au soleil, des plants d'oliviers de la manière que nous avons donnée dans le mois de février, et en observant l'arrangement que nous avons prescrit. On plantera également dans le même temps et dans les mêmes pays des pépinières d'oliviers, et l'on procédera aux soins de toute nature qu'exige la culture de cet arbre. On confirmera aussi les olives blanches de la manière que nous donnerons par la suite. Il faut déchausser à présent les oliviers dans les provinces sèches et chaudes, afin que leurs pieds puissent être humectés par l'eau qui tombera de leur tête. Columelle ordonne d'arracher tous les rejets de ces arbres. Pour moi, il me semble qu'il faut toujours laisser quelques jets robustes, dont on puisse faire choix pour remplacer la mère quand elle sera vieillie, ou que l'on puisse transférer de bouture, lorsque après avoir été bien élevés, à l'aide de la terre qu'on aura entassée auprès d'eux, ils auront acquis des racines en propre, et qu'on pourra se procurer par leur secours des plants d'oliviers, sans avoir pris la peine d'en former des pépinières. Il faut, si le cas échoit, fumer à présent dans les pays froids les oliviers, qui ne doivent cependant l'être que de trois en trois ans. Six livres de croûte de chevre ou un *modius* de cendre suffiront pour chaque arbre. On ne cessera cependant pas de ratisser la mousse de ces arbres. On les taillera aussi quand ils auront passé l'âge de huit ans, suivant Columelle. Pour moi, je pense qu'il faut en couper chaque année les branches sèches, ainsi que celles qui ne produisent rien pour avoir été trop faibles dans leur principe. Si un olivier ne rapporte point de fruit, quoiqu'il se porte bien, on le percera avec une tarière gauloise, de façon que le trou que l'on y fera pénétrera jusqu'à la

moelle, et on y enfoncera avec effort une bouture informe d'olivier sauvage qui remplisse exactement le trou; après quoi on déchaussera l'arbre, et on l'arrosera avec du marc d'huile sans sel, ou de l'urine gardée. En effet, aucune stérilité ne résiste à ce genre de fécondation; mais il ne faut pas attendre pour greffer l'arbre que le vice ait disparu. On nettoiera ce mois-ci les fosses et les ruisseaux.

IX. Les Grecs ordonnent de transvaser le mout qui aura commencé à bouillir, lorsque le raisin dont il aura été exprimé aura trop souffert de la pluie. Entraîné par sa pesanteur spécifique, l'eau se précipitera au fond du vase nouveau; et le vin, dégagé de ce mélange hétérogène, se conservera mieux.

X. On fera à présent l'huile verte, de la manière qui suit. On cueillera les olives les plus nouvelles, lorsqu'elles seront tournées; et si on a mis quelques jours à les cueillir, on les étendra, de peur qu'elles ne s'échauffent. On séparera du tas celles qui pourront se trouver pourries ou desséchées; et lorsqu'on en aura amassé la quantité que le pressoir en peut contenir, on les saupoudrera de sel égrugé ou en grains, ce qui vaut encore mieux, à raison de trois *modii* de sel sur dix d'olives; puis on les moudra d'abord; après quoi on les mettra avec leur sel dans des paniers, et on les y laissera pendant toute la nuit, afin qu'elles en contractent le goût; on les livrera ensuite au pressoir le lendemain matin, et l'on en obtiendra une huile salée du meilleur goût. Il faudra sans contredit laver avant tout à l'eau chaude les canaux à travers lesquels l'huile coulera, ainsi que tous les réservoirs dans lesquels elle se rendra, afin qu'ils ne conservent point l'odeur de relent que leur aura laissée l'huile de l'année précédente. On n'approchera pas non plus le feu de l'huile,

VIII. Nunc etiam locis calidis et apricis oliveta instituemus more vel ordine, quem Februarius mensis ostendit. Seminaria quoque olearum locis salubribus faciemus hoc tempore, et omnia quae ad oleum pertinebunt. Olivas quoque alias conditiemus, sicut postea referetur. Hoc tempore ablaqueantur sunt arbores oleae provinciarum siccaeorum et tepidis, ita ut eis a superiori parte humor possit induci. Omnem sobolem convelli Columella praecipit. Mihi autem videtur paucas dimitti semper ac solidas, ex quibus vel in vetustate matris loco defecta succedat, vel melius mutata, et aggesta terrae beneficio etiam suas habens radices ad olivetum faciendum sine cura seminarum transferatur arbuscula. Nunc si suppetit, intermisso triennio stercoranda sunt oliveta locis maxime frigidis. Caprini stercoris sex librae uni arbori vel cineris modii singuli sufficient. Muscus tamen semper radatur arboribus; et putentur (sicut Columella dicit) octo annorum aetate transacta. Videtur mihi nunquam anno siccata et inferturiosa cum aliqua debilitate nascentia debere terri. Quod si finitus arbor laeta non afferet, teretur Gallia terbea usque ad medullam foramine impresso, cum olestri mormis tala-

velamentis tectetur, et ablaqueata arbori amica insulsa, vel vetus mina infundatur. Hoc enim videt contraria arbores ablaquant, quas tamen ducunt malitia oportebis inspicere. Hoc mense fossas rivosque purgabimus.

IX. Graeci jubent, si urvam minus imbe infundat, posteaquam mustum ejus primo ardore fervebit, ut ad alia vascula transferatur. Ita propter naturae gravitatem remanens aqua subsidet, et translatum vinum pure servabitur, relicto quicquid se illi ex imbe miscuerit.

X. Nunc oleum viride faciemus hoc genere. Olivam quam recentissimam, cum varia est, colligas, et si diutius aliquot colligeris, expandis, ne calebat. Si qua ibi putris aut sicca est, removes. Ibi vero compleveris modum factorii, sales tritos vel non tritos, quod est melius, in olivam eandem mittis per decem modios tres salis, et molis primo, et sic saltim in novis canistris esse poteris, ut permixtum cum salibus, et ducat in se eosdem sapes; ac mane primum incipias meliorem fluxum reddidit, salis sapore concepto. Canales sane et omnia receptacula olei calida aqua prius lavabis, ut nihil de anni praeteriti ranore custodiant. Focos etiam non propius admovebis, ne olei

de peur que la fumée n'en corrompe le goût. Dans les pays secs et chauds, c'est à la fin de ce mois que l'on cueille les baies de laurier pour en faire de l'huile.

XI. Il faut semer au mois d'octobre la ehicorce que l'on voudra consommer en hiver. Cette plante aime l'humidité et les terres meubles. Elle monte très-haut dans les terrains sablonneux, salés et voisins de la mer. On lui prépare des planches aplaties, de peur que ses racines ne viennent à se découvrir, au cas que la terre s'éboule. Quand elle aura quatre feuilles, on la transplantera dans un terrain fumé. On plante à présent les artichauts en pied. On coupe avec le fer l'extrémité de leurs racines en les mettant en terre, et on trempe ces racines dans du fumier. On en met deux ou trois pieds ensemble dans des fosses profondes d'un pied, qu'on éloigne de trois pieds l'une de l'autre, pour que le plant croisse mieux. On répand souvent sur ces plantes de la cendre et du fumier, à l'approche de l'hiver, dans les temps secs. On sèmera la moutarde ce mois-ci. Cette plante se plaît dans une terre qui a été labourée, et, si faire se peut, rapportée, quoiqu'elle vienne également bien partout. Il faut la sarcler assidument, afin qu'elle soit toujours couverte de poussière; ce qui contribuera à l'échauffer, quoiqu'elle n'en aime pas moins l'humidité. On laissera dans l'endroit même ou on l'aura semée la moutarde dont on se proposera de cueillir la graine; au lieu qu'on fera renfler, en la transférant, celle qu'on destinera à être mangée. La vieille graine de moutarde n'est bonne ni pour l'ensemencement ni pour la table. On est sûr qu'elle est nouvelle, lorsque étant cassée entre les dents elle paraît verte à l'intérieur; au lieu que si elle paraît blanche, c'est une preuve qu'elle est vieille. Il faut semer la mauve ce

mois-ci, parce que la venue de l'hiver l'empêcherait de prendre accroissement. Cette plante se plaît dans les terrains gras et humides; elle aime le fumier. On la transfère en pied quand elle commence à avoir quatre ou cinq feuilles. Le plant en prend mieux quand il est jeune. En effet, si on la transférerait quand elle est déjà grande, elle languirait. Elle a meilleur goût quand elle n'a pas été transplantée. Au reste, pour l'empêcher de monter trop promptement en tige, on cache au milieu de cette plante des mottes de terre légères ou de petits cailloux. Il faut la semer clair. Elle aime être sarclée assidument. Il faut la débarrasser des herbes qui l'environnent, sans ébranler ses racines. Elle pommera, si on noue ses racines lorsqu'on la transplantera. On sèmera aussi à présent l'aneth dans les climats tempérés et chauds. On sème encore ce mois-ci les ciboules, la menthe, le panais, le thym et l'origan, de même que la câpre au commencement du mois. On sèmera également la poiree dans les terrains secs, ainsi que le grand raifort; ou bien on transplantera ce dernier d'une terre inculte (car c'est un véritable raifort sauvage) dans un terrain cultivé, afin qu'il s'y améliore. Il faudra transférer à présent le poireau qui aura été semé au printemps, afin que sa tête grossisse. Il n'est pas douteux qu'il ne faille sarcler assidument les poireaux, et les soulever, en les saisissant comme avec des liens, afin qu'à mesure que leur tête prendra de l'accroissement, elle remplisse le vide que cette opération aura laissé sous leurs racines. On sèmera aussi à présent le basilic. On prétend qu'il viendra plus tôt dans ce temps-ci, quand il aura été trempé légèrement dans du vinaigre, avant d'être semé.

XII. Celui qui veut travailler pour les siècles

saporem fumus inficiat. Nunc mense postremo locis siccis et calidis ad oleum faciendum lauri baccas legemus.

XI. Mense Octobri serenda sunt intyba, quæ hiemi servant. Amant humores et terram solutam. Arenosis et salis locis atque maritimis summa proveniunt. Area his planior apparatus, ne radices eorum terra fugiente undentur. Quatuor foliorum transferantur ad locum stercoreatum. Nunc plantæ cardui ponuntur quas cum ponemus, radices eorum summas ferro reseramus, ac fimo fingimus: terram pedum spatio separamus incrementi causa, pedali scrobis depositas binas aut ternas. Cinerem sæpe sub hieme diebus siccis fimumque miscemus. Hoc mense sinapim seremus. Terram diligiti aratam, et si heri potest, congesticam, quamvis ubique nascatur. Sarculari debet assidue ut respargatur pulvere, quo fovetur. Non minus gaudet humore. De quo semen legere disponis, suo loco esse patiens; quod ad escam parabis, robustius facies transferendo. In sinapi vetus semen inutile est vel sationi vel usui: quod dentibus fractum si intus viride videbitur, novum est: si album fuerit, vetustatem fateretur. Hoc mense malva serenda est, quæ occurso hiemis ab incrementi longitudine repræmetur. Loco pingui delectatur et humido :

gaudet lactamine. Transferuntur plantæ ejus, cum creperint folia quatuor habere vel quinque. Melius comprehendit ejus planta quæ tenera est: major enim translata languet. Sapor illis est melior, si non transferantur. Sed ne cito erigantur in caulem, in medio earum globulis constitutas ad lapillos. Rara ponenda est, sarculo delectatur assiduo. Si liberauda sunt herbis, ne motum sentiant in radice. Si transferendis plantis nodum facias in radice sessiles fient. Nunc etiam locis temperatis et calidis anethum seremus. Cepullæ seruntur etiam hoc mense, vel menta et pastinaca, thymum et origanum, et capparitis mensis initio. Item betam locis siccioribus, necnon armoracem seremus, vel transferemus ad culta, ut melior fiat: nam hæc agrestis est raphanus. Nunc porrum verno satum transferre debemus, ut crescat in caput. Sane sarculis circumfodatur assidue, et comprehensa porri planta velut tenuibus allevetur, ut inanitas spatii, quæ radicibus suberit, incremento capitis suppleatur. Ocimum quoque etiam nunc seremus, quod citius nasci fertur hoc tempore, si acetæ imbri leviter spargatur infusum.

XII. Cui placet curas agere sæculorum, de palmis cogitet conserendis. Hoc igitur mense dactylorum non vete-

à venir peut s'occuper de la plantation des palmiers; auquel cas il lui faudra mettre en terre ce mois-ci des noyaux fraîchement extraits de dattes qui ne soient pas trop anciennes, mais fraîches et pleines, et mêler de la cendre avec la terre dans laquelle il les déposera. Si l'on en veut faire venir de plant, il faut s'y prendre dès avril et mai. Cet arbre se plaît dans les terrains exposés au soleil et à la chaleur. Il faut l'entretenir d'eau pour le faire croître. Il demande une terre meuble ou du sable, quoiqu'il veuille aussi avoir, soit autour de lui, soit sous lui, de la terre grasse au moment qu'on le plante en pied. On le transplante au bout d'un an ou deux, au mois de juin ou au commencement de juillet. On le bêchera assidument au pied, pour faciliter les fréquents arrosements qu'il faudra lui donner, et qui lui feront braver les chaleurs de l'été. L'eau salée à un certain degré lui est salutaire: c'est pourquoi il faudra en imprégner de sel à cet effet, quand on n'en aura pas qui soient naturellement salées. Si cet arbre vient à se mal porter, on le déchassera, et on l'arrosera avec de la lie de vin vieux, ou bien on coupera l'excédant du chevelu de ses racines; ou enfin on y enfoncera un coin de bois de saule, en les mettant à jour à cet effet. Au surplus, il est constant que tout endroit où il croît naturellement des palmiers n'est bon pour presque aucune sorte de fruits. On plante les pistaches en automne au mois d'octobre, soit en rejetons, soit en amandes, quoiqu'il soit encore mieux de mettre en terre les pistaches elles-mêmes, tant le mâle que la femelle, en les accouplant. On appelle pistache mâle celle dont l'ecorce renferme des noyaux qui ressemblent à des testicules allongés. Veut-on raffiner sur la culture de cette plante? on se procurera de petits verres percés, qu'on remplira

de terre fumée, et dans lesquels on mettra trois pistaches ensemble, afin que toutes les trois donnent à la fois un germe; après quoi, lorsque la plante qui résultera de ces germes aura pris des forces, il sera plus facile de la transplanter, ce qu'il faudra faire au mois de février. Le pistachier aime les terrains chauds, pourvu qu'ils soient humectés; aussi faut-il l'arroser et le mettre au soleil. On le greffe sur térébinthe au mois de février ou de mars, quoique d'autres assurent qu'on peut le greffer sur amandier. Le cerisier aime les climats froids, ainsi que ceux que leur position rend humides. Il profite peu dans les contrées tempérées, et ne peut venir en climat chaud. Il se plaît dans les contrées montagneuses ou sur les collines. Il faudra transplanter au mois d'octobre ou de novembre des pieds de cerisiers sauvages, que l'on greffera au commencement de janvier, quand ils auront pris en terre. On peut aussi former des pépinières de cerisiers, en mettant en terre, dans les mêmes mois, des cerises qui y prendront avec la plus grande facilité. L'expérience m'a montré combien il est aisé de faire venir cet arbre, puisque je puis certifier que j'ai vu monter en arbres des baguettes de cerisiers que j'avais enfoncées en terre dans des vignobles, pour y servir de soutiens aux cepes. On peut encore semer les cerises au mois de janvier. Il sera mieux de greffer le cerisier au mois de novembre, ou, s'il est nécessaire, à la fin de janvier. Il y a même des auteurs qui ont dit qu'il fallait le greffer en octobre. Martialis prescrit de greffer les cerisiers en fente dans le tronc de l'arbre; mais je me suis toujours bien trouvé de les avoir greffés entre l'ecorce et le bois. Ceux qui les grefferont en fente dans le tronc de l'arbre, comme le veut Martialis, auront soin d'ôter tout le duvet dont il sera

rum sed novorum ac pinguium recentia ossa debet obnere, terræ cinerem miscere. Si plantam velit, ponenda est Aprilii mense vel Maio. Locis delectatur apricis et calidis. Fovenda est, ut crescat, humore. Terram solum vel sabuloneum requirit, ita tamen, ut quando planta deponitur, circa eam vel sub ea pinguis terra tundatur. Amicula transferatur aut bima Junio mense vel Julio incipiente. Circumfodiatur assidue et rigatione continuos aestatis vineat ardore. Aquis palme aliquatenus salis juvant, quæ infici debent salibus, etiam si tales eas natura non præbuit. Si agra est arbor, levis vini veteris ablaqueate oportet infundi, vel radicem supervacua capillamenta decidi, vel eumem salicis intertossis radicibus imprimi. Constat autem locum prope nullis utilem fructibus, in quo palme sponte nascuntur. Pistacia erunt autumno mense Octobri, (et) sobole et nucibus suis: sed melius ipsa pistacia juncta ponantur mas ac femina. Matrem dicunt, cui sub cario vellet ossi longa videntur latere festuclii, qui diligenter facere voluerit, peribos caliculos, et stercoreata terra repletos parat, et in his pistacia terra constituit, ut ex omnibus germen quocumque pro-

cedat: quod ubi convalescit planta, hinc facilius transferatur mense Februario. Amat locum calidum, sed humectum, et rigatione gaudet et sole. Inseritur terebintho mense Februario vel Martio: at alii amygdalo inseri posse innuunt. Cerasus amat celi statum frigidum, solum vero potius humectum. In tepidis regionibus parva provenit. Calidum non potest sustinere. Montana vel in collibus constituta regione latet. Cerasi plantam silvestrem transferre debemus mense Octobri vel Novembri, et eam primo Januario, cum comprehendit, inserere. Plantaria vero creari possunt, si prædictis mensibus spargantur poma, quæ summa facilitate nascuntur. Ego sic hucus arborum facilitatem probavi, ut vigulta ex ceraso pro admodumis per vineam posita in arborem prosiluisse continuerim. Et Januario mense seri potest. Inseritur mense Novembri melius, vel, si necesse sit, extremo Januario. Alii et Octobri inserendisse dixerunt. Martialis in trunco inseri jubet. Nilii nabet corticem et lignum feliciter semper evenit. Qui in trunco inserunt, sicut Martialis dicit, omnem languinem, quæ circa est, auferre debent; quam si remanserit, instans nocere manifestat. In cassis hoc servandum est, et in

environné, parce que cet auteur prouve que ce duvet nuirait aux greffes, si on le laissait. Il faut observer, à l'égard des cerisiers et de tous les autres arbres qui portent de la gomme, de ne les greffer que dans le temps où ils n'ont point encore de gomme, ou quand elle a cessé de couler. On greffe le cerisier sur lui-même, sur le prunier, sur le platane, et, selon quelques auteurs, sur le peuplier. Il aime des fosses profondes, des espacements larges, des feuilles fréquentes. Il faudra en retrancher les branches pourries et sèches, ou celles qui seront trop serrées les unes auprès des autres, afin de les éclaircir. Il n'aime pas le fumier, qui le fait effectivement dégénérer. Voici la manière dont Martialis dit qu'il faut s'y prendre pour faire venir des cerises sans noyaux. On coupera un jeune arbre à deux pieds de terre, et on le fendra jusqu'à la racine; ensuite on aura soin de ratisser avec un fer la moelle des deux parties, et aussitôt après on les resserrera l'une auprès de l'autre avec des liens; enfin on enduera de fumier tant la partie supérieure de l'arbre que les joints qui seront sur les côtés. Au bout d'un an, alors que la cicatrice sera consolidée, on greffera cet arbre avec des rejets qui n'aient pas encore rapporté de fruits, et il en viendra, si l'on en croit cet auteur, des cerises qui n'auront point de noyaux. Si un cerisier vient à pourrir par suite de l'humidité qu'il renfermera dans son tronc, on y fera un trou par lequel elle puisse s'écouler. S'il est tourmenté par les fourmis, il faudra verser dessus du jus de pourpier coupé par moitié avec du vinaigre, ou en frotter le tronc avec de la lie de vin pendant la floraison de l'arbre. S'il se trouve accablé par la chaleur de la canicule, on fera verser sur ses racines, après le coucher du soleil, trois *sextarii* d'eau, dont chacun sera puisé dans une fontaine

différente, en évitant de lui administrer ce remède quand la lune paraîtra; ou bien on entortillera son tronc avec de la jusquiame tordue en forme de couronne, ou enfin on étendra à son pied un lit de la même herbe. Il n'y a pas d'autre façon de conserver les cerises, que de les faire sécher au soleil jusqu'à ce qu'elles soient ridées. Il y a des personnes qui plantent au mois d'octobre les pommiers dans les contrées chaudes et sèches, qui mettent en terre dans des pépinières, vers les calendes de novembre, les coins, ainsi que les cerneaux ou les amandes, et qui y sement de la graine de pin. Il faut cuire les fruits ce mois-ci, et les conserver à mesure qu'ils mûriront, de la manière que l'on trouvera expliquée sous les titres qui concernent chacun d'eux.

XIII. On châtiera aussi les ruches ce mois-ci, de la façon que nous avons donnée. Il faut cependant faire attention à la quantité de miel qui s'y trouvera, afin de n'en pas laisser, dans le cas où il y en aura abondamment; d'en laisser la moitié pour subvenir à la disette de l'hiver dans le cas où il n'y en aura qu'une quantité médiocre; et de n'en point ôter du tout dans le cas où les alvéoles paraîtront en manquer. Nous avons déjà donné plus haut la façon de faire le miel, ainsi que celle de faire la cire.

XIV. Pour ne rien omettre de ce que j'ai trouvé dans les livres que j'ai lus, je vais faire connaître les pratiques imaginées par les Grecs par rapport à la façon de frelater le vin. Voici les distinctions qu'ils établissent entre les différentes espèces de vins, et les divers effets qu'ils prétendent en résulter. Ils soutiennent qu'un vin doux est lourd; qu'un vin blanc et tant soit peu salé est bon pour la vessie; qu'un vin qui flatte par sa couleur de safran est digestif; qu'un vin blanc

omnibus gommatis, ut lunc inserantur, quando his vel non est vel desinit gummia effluere. Cerasus inseritur in se, in primo, in platano; ut alii, in populo. Amat serotes altas, spatia largiora, assiduas fessiones. Putari in ea putria et sicca debentur, vel quae densius atque lata profuerit, ut rareseat. Finium non amat, atque inde degenerat. Cerasa ut sine osse nascantur, ita fieri Martialis hoc docet. Arborem teneram ad duos pedes recides, et eam usque ad radicem lundes, medullam partis utriusque ferro curabis abraderé, et statim utraque partes (in se) vinculo stringis, et oblitus fimo (et) summam partem et laterum divisuras. Post annum cicatrix ducta solidatur. Hanc arborem sorosis, qui adhuc fructum non attulerunt, inseres, et, ut asserit, ex his ossibus poma nascentur. Si cerasus conceptu humore putrescit, in trunco toramen accipiat, quo possit educi. Si formicas patitur, succum portulacae debelis infundere cum aceti media parte permistum, vel vini fecibus truncum arboris florentis allinire. Si aestu Canicularium fatigatur, trium fontium singulos sextarios sumitos post solis occasum radicibus arboris jubeamus influere sic, ne remedium luna deprehendat vel herbam symphoniacam

circa arboris truncum torquebimus in coronam, vel ex ea juxta inum codicem cubile faciemus. Cerasa non aliter quam in sole usque ad menses siccata servantur. Mense Octobris adique madi arborem calidis et siccis regionibus ponunt, et cydonia circa Novembres calendas, et sorbum vel amygdala in seminatibus obrunt, et pini semen aspergunt. Hoc mense poma condienda sunt, atque servanda eo more, quo in singulorum titulis continetur, vel ut quaeque matura processerint.

XIII. Hoc etiam mense alvearia castrabuntur, more quo dictum est. Quae tamen oportet inspicere, et si abundantia est, demere: si mediocritas, partem mediam relinquere pro lienis inopia: si vero sterilitas apparet in cellis, nil prorsus auferre. Mellis vero et ceræ superius est demonstrata confectio.

XIV. Ne lecta praeteream, quae Graeci sua fide media de condiendi vini genere disputantur, demonstrare curavi: qui vini naturam tali ratione discernunt, et hanc in eo volunt esse distantiam, ut quod dulce est, gravius dicant; quod album, et aliquatenus salsum, convenire vesicae; quod croceo colore blanditur, digestionis accommodum;



et astringent est propre aux estomacs relâchés ; que le vin d'outre-mer rend pâle, et diminue la masse du sang ; que le raisin noir donne du vin fort ; que le raisin rouge en donne d'agréable au goût ; et que le raisin blanc en donne communément de médiocre. Il y a des peuples grecs qui, pour frelater le vin, y ajoutent du moût cuit jusqu'à diminution de moitié ou des deux tiers. D'autres ordonnent de puiser un an d'avance, dans un endroit où la mer soit pure et ealme, de l'eau propre, pour la mettre en réserve ; et ils prétendent que la nature de cette eau est telle, que ce temps suffit pour lui faire perdre son goût salé ou son amertume et son odeur, de façon qu'elle s'adoucit en vieillissant. En conséquence ils en mêlent une quatre-vingtième partie avec le moût, en y joignant une cinquantième partie de gypse ; ils remuent fortement ce mélange au bout de trois jours, et garantissent que cette opération fait gagner au vin non-seulement de l'âge, mais encore une couleur brillante. Au surplus, il faut remuer le vin et le soigner tous les neuf jours, ou au moins tous les onze jours, parce qu'en y regardant souvent on sera en état de juger s'il faut le vendre ou le garder. Il en est qui jettent dans une futaile trois *uncie* de résine sèche broyée, qu'ils remuent ensuite avec soin, et veulent persuader qu'on peut donner aux vins une vertu diurétique par cette méthode. Voici la manière dont ils ont prescrit de soigner le moût, quand les pluies fréquentes l'ont trop détrempé, défaut dont on pourra s'assurer en le goûtant. Ils ordonnent de le faire cuire en entier, jusqu'à évaporation du vingtième. Ils prétendent même qu'il sera encore mieux d'y ajouter une centième partie de gypse. Mais les Lacédémoniens le font cuire jusqu'à diminution d'un cin-

quième, et ne le boivent que lorsqu'il est à sa quatrième feuille. Pour adoucir un vin dur, ils prescrivent de mettre dans un petit vase de vin deux *cyathi* de fleur de farine d'orge, pétrie avec du vin, et de l'y laisser l'espace d'une heure. Il y a des personnes qui y mêlent de la lie de vin doux ; d'autres y ajoutent un peu de réglisse sèche, et ne boivent le vin qu'après l'y avoir fait incorporer en remuant longtemps les vases. Ils disent aussi que lorsqu'on jette dans un tonneau des baies sèches de myrte sauvage, cueillies sur des montagnes, après les avoir pilées, le vin contracte une excellente odeur en peu de jours, pour peu qu'on le laisse reposer pendant dix jours, et qu'on le passe avant de le boire. On amassera aussi des fleurs de vignes mariées à des arbres, que l'on fera sécher à l'ombre, et, après les avoir bien pilées et criblées, on les conservera dans un vase propre, pour en mettre, quand on le jugera à propos, la valeur de la mesure appelée par les Syriens *chanica*, sur trois tonneaux de vin. On bouchera ensuite ces tonneaux, et on ne les ouvrira que le sixième ou le septième jour suivant pour son usage. On prétend que l'on peut rendre du vin agréable à boire, en y plongeant une quantité suffisante de fenouil ou de sarriette, et en remuant le tout ; ou en mettant dans un vase deux amandes de pignons grillées et enveloppées dans un linge, pourvu que l'on bouche ensuite le vase, et que l'on ne boive ce vin qu'au bout de cinq jours. On prétend encore que l'on peut donner à du vin nouveau la qualité des vins vieux, en coneassant et en broyant ensemble telle quantité que l'on jugera suffisante d'amandes amères, d'absinthe, de gomme de prunelier portant fruit, et de fenugrec, pour en mettre dans ce vin la valeur d'un *cyathus* par amphore,

quod album et stypticum, prodesse stomacho laxiori ; transmutatum, pallorem facere, et tantum sanguinem non creare : visis nigris fieri forte, rubris suave, albis vero plerumque mediocriter. In condendo ergo vino aliqui Græcorum mustum decoctum ad medietatem vel tertiam partem vino adjiciunt. Alii Græci ita jubent, aquam maritima mundam de puro et quieto mari, quam anno ante compleverint, reservari : cujus talem esse naturam, ut et salædinæ vel amaritudinæ per hoc tempus careat et odore ; et dulcis fiat a tale. Ergo ejus et tagesimam partem musto admiscunt, et gypsi quinquagesimam. Post tertiam deinde diem fortiter commovent, ac pollicentur non atatem solum vino, sed splendorem quoque coloris adferre. Oportet autem nona quoque die vinum moveri atque curari : vel si tardius, undecima. Frequens enim respectus faciet judicare, utrum vendenda sit species an fœnenda. Quidam resine siccæ trite uncias tres dolio immergunt et permovent, et vina diuretica sic fieri posse persuadent. Mustum vero, quod per pluvias frequentes leve est, sic curari [dehere] jusserunt, quod probari gustu ipsius poterit. Omne mustum decoqui jubent, donec pars ejus vigesima possit absunni : melius quoque fieri, si centesimam partem gypsi

adjicias Lacædæmonios vero consue decimare, donec vini quinta pars remeat, et quarto anno usibus ministrare. Suave vinum de duo fieri docent, si odoceæ pollicis cyathos duos simul cum vino subactos mittas in vini vasculo, et hora una illi esse patiaris. Aliqui lices vini dulces admiscunt. Aliqui addunt glycyrrhizæ siccæ aliquantulum, et tantum, cum diu vasorum commotione miscuerint. Vinum quoque intra paucos dies optimi odoris efficit, si hæcæ myrti agrestis montanas succas et tinnas mittas in cubum, et decem diebus requiescere patiaris : tunc coles et intas. Vitis etiam flores arbutivæ collectos in umbra siccare curabis. Tunc diligenter tinnos et cictos habebis in vasculo novo, et cum volueris, tribus eadis unam floribus mensuram, quam Syri *cabum*, Græci *cheum* vocant, adjicies, et superius dolium, et sexta vel septima die aperies et intas. Vinum fieri ad potandum suave ita dicunt : Tourneli vel salutarie singulorum congruum modum vino immergi atque turbare, vel fructum quem duæ nices pineæ produxerint, torrefactum et luteo ligatum mitti in vasculo, ac superius dolium, et usui esse quamque diebus exactis. Vinum autem velut vetus efficit de novello, si amygdala amara, absinthium, pini frugiferi conam, fer-

et que c'est le moyen d'en faire du vin de première qualité. Si l'on craint que ce vin n'ait quelque vice, on mêlera du miel dans cette composition avec de l'aloës, de la myrrhe et du marc d'huile de safran; le tout broyé par parties égales et réduit en poudre, pour en mettre la valeur d'un *cyathus* par amphore de vin que l'on voudra frelater. Veut-on que le vin de l'année paraisse vieux? on broie et l'on crible une *uncia* de mélilot, trois de réglisse et de nard celtique, et deux d'aloës hépatique; et l'on met six cuillérées de cette composition sur cinquante *sextarii* de vin renfermé dans un vase que l'on expose à la fumée. On assure qu'on peut faire changer du vin rouge de couleur de la manière suivante: On jette dans ce vin de la farine de fèves, ou l'on introduit, dans une bouteille qui en est pleine, trois blancs d'œuf qu'on remue longtemps, et le vin se trouve blanc le lendemain. Si on y jetait de la farine de pois d'Afrique, il pourrait changer de couleur dans le jour même. On dit aussi que la vigne a cette propriété, que si l'on réduit en cendre des cephs qui produisent du raisin blanc ou de ceux qui en produisent de rouge, et qu'on mette cette cendre dans le vin, il prendra la couleur du raisin dont la vigne aura donné cette cendre; de façon qu'il deviendra rouge avec la cendre de la vigne qui porte du raisin rouge, et blanc avec celle de la vigne qui en porte de blanc; pourvu qu'on ait l'attention de mettre sur une futaie de dix amphores la valeur d'un *modius* de cendre de sarment brûlé, et qu'après avoir laissé cette cendre pendant trois jours dans le vin, on le tienne couvert et bouché; et, en effet, on le trouvera au bout de quarante jours blanc ou rouge, selon la couleur qu'on aura jugé à propos de lui donner. On assure encore que l'on peut

donner de la force à du vin faible en suivant la méthode que voici: On y mettra soit des feuilles, soit des racines ou de jeunes tiges d'*althæa*; c'est-à-dire, de guimauve ordinaire, après les avoir fait bouillir. On y pourra encore mettre du gypse, ou deux *cotulæ* de pois chiches, ou trois noix de cyprès, ou une poignée de feuilles de buis, ou de la graine d'ache de marais, ou de la cendre de sarments que l'action du feu aura dépouillée de toute partie ligneuse, et réduite à l'état de poudre impalpable. On assure aussi qu'un vin âpre deviendra clair et excellent en un jour, lorsqu'on aura broyé ensemble, dans une petite quantité de vin, dix grains de poivre et vingt pistaches, pour les mettre dans six *sextarii* de ce vin. En effet, si après avoir remué longtemps ce mélange on le laisse reposer, et qu'on passe ensuite le vin, on pourra le boire sur-le-champ. On dit également que du vin trouble ne tardera pas à s'éclaircir, si l'on y met sept pignons sur un *sextarius* de liquide, et qu'on le remue longtemps. En effet, dès qu'on l'aura laissé reposer quelque temps, il deviendra clair, et sera potable après avoir été passé. On dit encore (et l'on prétend même que c'est un secret qui a été montré aux habitants de la Crète par l'oracle d'Apollon Pythien), que le vin deviendra blanc, et qu'il contractera un goût de vin vieux, si l'on y jette les drogues suivantes, après les avoir broyées ensemble et les avoir réduites en poudre très-fine, en les secouant à l'aide d'un crible: ces drogues sont quatre *uncia* de jone odorant & autant d'aloës hépatique, une *uncia* d'excellent mastic, et autant de casse et de poivre, une *semi-uncia* de spica-nard, et une *uncia* tant d'excellente myrrhe que d'encens mâle qui ne soit pas rance. Ces drogues mises dans le moût, on le fera bouillir; et

num Graecum simul frigas quantum sufficere aestimaris, et pariter tundas, et ex his unum cyathum per amphoram mittas, et magna vina conficies. Si vero senseris peccatura, hunc confectionis aloem, myrrham, crocomagna, singula modis aequalibus tuis et in pulverem redacta cum melle miscabis, et uno cyatho unam amphoram condire curabis. Anniculum quoque vinum ut longam simulare videatur aetatem, meliloti unciam unam, glycyrrhizæ uncias tres, nardi celtici tantundem, aloës epaticæ uncias duas tundis et cernis, et in sextariis quinquaginta cochlearia sex reconde, et vas ponis in fumo. In album colorem vina fusca mutari asserunt, si ex faba lomentum factum vino quoque adjicias, vel ovorum trium lagenæ intundas albiorem, diuque commoveas, sequenti die candidum reperiri: quod si ex Afra pisa lomentum adjicias, eadem die posse mutari. Vitibus quoque hanc esse naturam, ut alba vel nigra si redigantur in cinerem, vinoque adjiciantur, ei unamquamque formam sui coloris imponere, ut ex nigra luscum, candidum vero reddatur ex alba; ea ratione scilicet, ut combusti sarmenti cineris modii unius mensura mittitur in dolio, quod habebit amphoras x, et triduo sic relictum post operiatur ac lutetur: album vel (si ita visum

fuerit) nigrum reperiri quadraginta diebus exactis. Vinum quoque asserunt ex molli forte sic fieri: Althææ, hoc est, ibisei, folia vel radices, aut ejus caulem tenerum decotum mitti, aut gypsum, aut eicris cotulas duas, aut cupressi pilulas tres, aut buxi folia, quantum manus ceperit, aut api semen, aut cinerem sarmentorum, cui vis flammæ corpus reliquit exile omni soliditate detracta. Vinum vero eadem die ex austero lympidum atque optimum fieri, si grana piperis decem, pistacia viginti adjecto modico vino simul conteras, et in sex vini sextarios mittas, diu omnibus ante commotis, tunc requiescere patiaris, et coles usui mox futurum. Item feculentum statim lympidum reddi, si vii pini nucleos in (unum) vini sextarium mittas, diuque commoveas, et paululum cessare patiaris: mox sumere puritatem, colarique debere, et in usum referri. Item (quod Cretensibus oraculum Pythii Apollinis monstrasse memoratur) fieri sic candidum, et sumere vetustatis saporem, si squinanthos uncias quatuor, abies epaticæ uncias quatuor, mastici optimi unciam unam, cassiæ fistulæ unciam unam, piperis unciam unam, spicæ Indicæ semunciam, myrrhæ optimæ unciam unam, thuris naselli non rancidi unciam unam: tundis universa, et in tenuis-

après qu'il aura bouilli ou l'écumera, et l'on jettera de côté tous les pepins de raisin qui auront surnagé en bouillonnant. Ensuite on mettra, sur dix amphores de vin, trois *sextarii* italiques de gypse broyé et criblé, après avoir cependant transvasé la quatrième partie du vin que l'on voudra frelater, de façon que l'on n'ajoutera ce gypse que dans le vin qui restera : après quoi on agitera fortement la futaille, pendant deux jours, avec un roseau vert et garni de ses racines. Le troisième jour, on fera couler bien doucement dans dix amphores de vin la valeur de quatre cuillerées de la poudre dont nous venons de parler, et l'on remettra par-dessus la quatrième partie de ce vin qui avait été transvasée, comme nous l'avons dit ci-dessus, pour remplir la futaille, que l'on aura soin de remuer encore longtemps, afin que toute la masse du moût soit imprégnée de la vertu de ces drogues. Ensuite on couvrira la futaille, et on la bouchera, en y laissant néanmoins une petite ouverture qui servira à donner de l'air au vin pendant qu'il bouillira. Enfin, au bout de quarante jours on bouchera cette ouverture ; après quoi on pourra boire de ce vin quand on le jugera à propos. Une chose qu'il ne faut pas perdre de vue, c'est d'avoir l'attention, toutes les fois que le vin aura besoin d'être remué, qu'il le soit par la main d'un enfant impubère, ou d'une personne chaste. Il ne faudra pas non plus couvrir l'enduit avec lequel on aura bouché une futaille avec du gypse, mais avec de la cendre de sarments. On donne encore une méthode pour faire du vin qui préservera des maladies contagieuses, et qui sera bon pour l'estomac. Cette méthode consiste à mettre dans une *metreta* d'excellent moût, avant qu'il bouille, huit *unciae* d'absinthe broyée, que l'on enve-

loppé dans un linge ; on fait ensuite retirer cette absinthe du vin au bout de quarante jours, et on transvasé le vin dans de petites bouteilles pour le boire. Ceux qui sont dans l'usage de frelater le vin avec du gypse le font à présent, lorsque le moût écume et qu'il a jeté son premier bouillon. Au reste, quand le vin est naturellement trop doux et d'un goût aqueux, il suffit d'y mettre deux *sextarii* de gypse sur cent *congi* de vin. Quand il est ferme de sa nature, on peut se contenter de la moitié de cette dose pour pareille mesure de vin.

XV. On fera à présent du vin rosat sans roses, de la manière suivante : On descend dans un vase de moût, avant qu'il commence à bouillir, des feuilles de citronnier vertes, enfermées dans un panier de palmier ; puis on bouche le vase, et, après y avoir ajouté du miel, au bout de quarante jours on s'en sert en guise de vin rosat, quand on le juge à propos.

XVI. On fait ce mois-ci des vins avec tous les fruits dont nous avons parlé en leur lieu.

XVII. Composition du vin miellé. On prend la quantité que l'on juge à propos de moût provenant de belles vignes et de bon cru, vingt jours après sa sortie de la cuve, et l'on y mêle un cinquième de miel excellent et non écumé, après l'avoir fortement broyé jusqu'à ce qu'il soit blanchi ; puis on l'agite fortement avec un roseau garni de ses racines, durant quarante ou cinquante jours de suite ; et cela, après l'avoir couvert d'un linge propre, à travers lequel il puisse prendre l'air quand il viendra à bouillir. Au bout des cinquante jours on enlèvera avec la main, après l'avoir lavée, tout ce que l'ebullition aura rejeté à la surface ; puis on le mettra dans un vase que l'on bouchera bien avec du gypse, et il

simum pulverem cribro exentente deducis. Cum vero mustum ferbuerit, despumabis, et omnia uerum gena, quae fervor in summum rejicit, expelles. Tunc gypsi trili atque cribrati tres Italicis sextarios mittis in vin. amphoras decem, prius tamen partem quartam vini condendi in alia vasa transfundes, et ita gypsum adicies, et dolium viridi ac radicata canna per biduum fortiter agitalis. Tertia vero die, ex superscriptis pulveribus quaterna corbulari completa modestum in decem vini amphoras mittes, et vini, sicut superscriptum est, totam partem, quam alibi didicimus, superadicies, et dolium replebis, et item diu agite curabis, ut specierum vis omni musti corpus imbuat. Tunc operies atque obliues, relicto brevi foramine, quo aestuantia vina suspirent. Sed exentis quadraginta diebus, et hoc spiraculum claudis, et deinde ut liberetur, gustas. Illud memento servare puer ceteris, ut quoties vinum movetur, investis puer hoc, aut aliquis satis purus efficiat. Luminentum quoque doli non gypso sed sarmentorum cinere debelis inducere. Item vinum, quod salutare contra pestilentiam sit, et stomacho prosit, tunc hoc genere fertur : in optimi musti *metreta* una ante quam ferbeat, unsi absinthii octo *uncias* linteo involutas demittes, et

exactis XI diebus curabis auferre. Id vinum refundis fegoris minoribus, et iteris. Nunc condunt, primo anno musti spumantis cesto, quibus mores est gypso vina medicari. Sed si natura lenis vinum est, et saporis immerti, in congiis centum duos gypsi sextarios misisse sufficit. Quod si vinum nascatur vitute solidius, medietas abunde praedictis poterit satis esse mensuris.

XV. Nunc rosatum sine rosae facies sic. Folia citri viridia sporta palmae missa in musti nondum ferventis vase depones, et claudes, et exentis quadraginta diebus melle addito ad modum rosati, cum placebit, uteris.

XVI. Hoc mense, omnia quae locis suis leguntur, ex ponsu vina condices.

XVII. De a nouella. Mustum de majoribus et egregiis vitibus post XX dies, quam levatum fuerit ex lacu, quantum volueris sumis, et ei mellis non despumati optimi quintam partem (prius) tritam fortiter, donec albescat, admisces, et agitalis ex canna radicata vehementer. Movels autem sic per dies XI continuis, vel quot est melius, quinquaginta, ita ut cum moveris, mundo linteo tegas, per quod fac de conferto astrabunda suspirat. Post dies autem quinquaginta munda manu purgas quotcumque

se conservera très-vieux. Il sera cependant mieux de le survider au printemps suivant dans de plus petits vases enduits de poix, que l'on couvrira après les avoir bien bouchés avec du gypse, afin de les mettre au frais soit dans un caveau souterrain, soit dans du sable de rivière, ou de les enfoncer en partie sous le sable au fond d'une rivière. Ce vin ne se gâtera jamais, à quelque vieillesse qu'il parvienne, pourvu qu'il ait été fait avec soin.

XVIII. On fera à présent le *defrutum*, le *caranum* et la *sapa*. Tous ces vins se font également avec du moût, mais la façon n'est pas la même; de la différence de noms et de propriétés : ainsi le *defrutum*, qui tire son nom du mot *deferere*, est censé fait, lorsque le moût a été fortement écumé jusqu'à ce qu'il soit épaissi; le *caranum*, lorsqu'il est réduit aux deux tiers; et la *sapa*, lorsqu'il est réduit à un tiers. Ce dernier sera cependant meilleur quand on l'aura fait cuire avec des coings, sur un feu de bûches.

XIX. On fera à présent, avant la vendange, le *passum* (vin de raisin séché au soleil), qu'on a partout en Afrique, le secret de rendre si moelleux et si agréable, et qui, employé en guise de miel pour confire, devient un préservatif contre les vents. On cueillera donc une très grande quantité de grappes de raisin, que l'on fera sécher au soleil; et, après les avoir renfermées dans de petits paniers de jonc à claires voies, on commencera par les fouetter vigoureusement avec des verges. Ensuite, lorsque tous les grains seront amollis par les coups, on soumettra le panier à l'action du pressoir. Le jus qui s'en exprimera sera le *passum*, qu'on renfermera dans un petit vase pour le conserver comme du miel.

XX. Manière de faire le cotignac. Après avoir

pelé des coings mûrs, on les coupe en petits morceaux très-minces, en jetant de côté les parties dures qui se trouvent dans l'intérieur de ce fruit. Ensuite on les fait bouillir dans du miel, jusqu'à ce que cette composition soit réduite à moitié, en les Saupoudrant de poivre fin pendant qu'ils cuisent. Autre manière : On mêle ensemble deux sextarii de jus de coings, un et demi de vinaigre et deux de miel; puis on fait bouillir tout ce mélange jusqu'à ce qu'il devienne aussi dense que du miel pur; après quoi on y fait mêler deux uncies de poivre broyé et de gingembre.

XXI. Manière de conserver du levain pour faire des gâteaux au vin doux. On fait une pâte avec du froment nouveau bien épluché, que l'on arrose avec du moût de première pression, en mettant une lagenae de moût sur un modius de farine. Ensuite on fait sécher cette pâte au soleil, après quoi on l'arrose encore de la même façon, et on la fait sécher de même. Quand on a répété cette opération jusqu'à trois fois, on fait avec cette pâte de très-petits pains de même forme que les gâteaux, et, après les avoir fait sécher au soleil, on les serre dans des vases de terre cuite bien nets, que l'on enduit de plâtre. On s'en sert au lieu de levain, dans la saison où l'on veut faire des gâteaux au vin doux.

XXII. Manière de faire du raisin sec à la façon des Grecs. On tordra sur le cep même les grappes du raisin qui paraîtra le meilleur, le plus doux et le plus transparent, et on les y laissera sécher d'elles-mêmes; ensuite, lorsqu'on les aura cueillies, on les suspendra à l'ombre; puis on les attachera plusieurs ensemble pour les mettre dans des vases, ou on les posera sur des pampres frais sans aucune humidité, et on on les foulera avec

supernatabit, et in vasculo gypso diligenter includis, et ad velustatem reservas. Melius tamen si in minora et picata vascula proximo vere transfundas, et gypsata diligenter operias, et in terrena et frigida cella recondas, vel arenis Euvialibus vel rodem solo vascula ex aliqua parte submergas. Hoc nulla vitularum actus, si tamen diligenter effeceris.

XVIII. Nunc defrutum, caranum, sapani conficies. Cum omnia uno genere conficiantur ex musto, modus his et virtutem mutabit et nomina. Nam defrutum a deferendo dictum, ubi ad spissitudinem fortiter despumaverit, effectum est. Caranum, cum tertia perditur due partes remanserint. Sapa, ubi ad tertias redacta descenderit; quam tamen meliorem facient cydonia simul cocta, et igitur supposita ligna ficulnea.

XIX. Passum nunc fiet ante vindemiam, quo Africa suavit universa conficere pingue atque jucundum, et quo ad conditum si utaris mellis vice, ad inflatione te vindices. Leguntur ergo uvæ passæ quamprimum, et in fuscillis clausæ juncis factis aliquatenus rariore contextu, virgis primo fortiter vellicantur. Deinde ubi uvarum corpus vis contusionis exsolverit, cochleæ supposita sporta comprimuntur. Hinc passum est quicquid effluxerit, et conditum vasculo mellis more servatur.

XX. [De cydoniæ]. Abjecto torio mala cydonia matura in brevissimas ac tenuissimas particulas recides, et proijices durum, quod habetur interius. Define in melle decoques, donec ad mensuram medium revertatur, et coquendo piper subtiliter consperges. Aliiter : Succi cydoniorum sextarius duos, aceti sextarium unum semis, et mellis duos sextarios miscebis, et decoques donec tota permisto pinguedinem puri mellis imitetur. Tunc triti piperis atque zinziberis binas uncias miscere curabis.

XXI. [De fermento musteorum servando.] Ex novo tritico purgato fariculum facies, et ex musto de sub pedibus raptis curabis infundere, ita ut modio farris lagenam musti adicias : deinde sole sicabis, et item similiter infundis ac siccas. Hoc cum tertio feceris, panes ex ea brevissimos admodum facies musteorum, et in sole siccatis vasculis novis ficitibus recondis et gypsas. Pro fermento, quo tempore anni musteos facere volueris, hoc uteris.

XXII. Uvam passam Græcam sic facies. Melioris acini et dulcis et lucidi botryones in ipsa vite torques, et patieris sponte inarescere, deinde sublatis in umbra suspendis, et uvam constrictam componis in vasculis, sub sternis pampinos sicco algore frigentes, et manu comprimis, et ubi vas impleveris, item desuper pampinos addis (ui-

la main : quand les vases seront pleins, on recouvrira encore le raisin de pampres qui ne soient pas moins frais que les premiers ; puis on couvrira ces vases, et on les mettra dans un lieu sec, mais frais, où la fumée ne puisse pénétrer.

XXIII. La projection de l'ombre en octobre est égale à celle de mars.

A la première et à la onzième heure, le gnomon donne vingt-cinq pieds d'ombre.

A la seconde et à la dixième, il en donne quinze.

A la troisième et à la neuvième, il en donne douze.

A la quatrième et à la huitième, il en donne huit.

A la cinquième et à la septième, il en donne six.

A la sixième, il en donne cinq.

## LIVRE DOUZIÈME.

### NOVEMBRE.

I. On sème au mois de novembre le froment et le ble : c'est même le véritable temps des semailles et de l'ensemencement annuel. Il faut cinq *modii*, tant de l'un que de l'autre grain, pour ensemencer un *jugerum*. Il sera également temps à présent de semer l'orge. On sème les fèves au commencement de ce mois. Elles demandent un terrain qui soit très-gras ou fumé, ou une vallée fertilisée par les eaux des hauteurs voisines. On commence par jeter les fèves sur terre, ensuite on donne un premier labour ; après quoi on les pare en sillons. Il faut les herser sans ménagement, afin qu'elles puissent être couvertes de terre le plus possible. Il y a des personnes qui prétendent que lorsqu'on sème des fèves dans les terrains

froids, il ne faut pas en briser les mottes, afin que les germes de ces semences puissent être protégés contre le froid, en se tenant à l'abri sous ces mottes pendant les gelées. Si les semailles de cette nature de grains font peu de tort à la terre, au moins ne la fertilisent-elles point, comme le veut l'opinion commune. Aussi Columelle prétend-il qu'une terre qui sera restée en jachère l'année précédente sera plus convenable au blé que celle dont on aura récolté une moisson de fèves. Il faut six *modii* de fèves par *jugerum* quand la terre est grasse, et une plus grande quantité quand elle est médiocre. Elles réussissent très-bien dans un terrain compacte, et ne peuvent s'accommoder d'un sol maigre ni d'un ciel nébuleux. Il faut surtout avoir soin de les semer au quinzième jour de la lune, pourvu que cette planète nesoit pas encore frappée des rayons du soleil. C'est pour cela que quelques personnes prétendent qu'il vaut mieux choisir à cet effet le quatorzième jour de la lune. Les Grecs assurent qu'il ne croitra point d'herbes nuisibles aux fèves, lorsque celles-ci auront été trempées dans du sang de chapon avant d'être semées ; qu'elles pousseront plus tôt quand on les aura fait macérer dans l'eau un jour avant de les semer ; et qu'enfin, si on les arrose d'une solution de nitre, elles croîtront aisément. On fait à présent les premiers ensemencements de lentilles de la manière qui a été donnée au mois de février. On pourra aussi semer de la graine de lin dans tout le courant de celui-ci.

II. C'est surtout au commencement de ce mois que l'on peut former de nouveaux pres, de la façon qui a déjà été expliquée. Il faudra aussi planter des vignes, pendant toute sa durée, dans les terrains chauds et secs, ou exposés au soleil. Il sera encore à propos de les provigner, comme de

hilo minus non calentes, et operculabis, ac statuas in loco frigido sicco, quem nullus fumus nubeslet.

XXIII. October Martium similibus umbris sibi fecit æquari.

Hora	I	et	XI	pedes	XXV.
Hora	II	et	X	pedes	XX.
Hora	III	et	IX	pedes	XV.
Hora	IV	et	VIII	pedes	X.
Hora	V	et	VII	pedes	V.
Hora	VI			pedes	V.

## LIBER DIODECIMUS.

I. Novembri mense triticum seremus et far satione legitima, (ac semente solenni.) Jugerum utriusque seminis modis quinque benedictur. Nunc et ordinem naturam adhuc seremus. In lupis principio fabam sparsumus, que purissimum vel stercoreatum desiderat locum, vel vallem, quoniam succus ventius a summitate fecundet. Primo seri-

tur, deinde prosimilifur, et tunc sulcatur. Occidua est large, ut tegi plurimum possit. Aliqui locis frigidis dicunt in faba satione globos non esse frangendas, ut per eas gelidiorum tempore possint germina obumbrata defendi. Satione epis generis, sicut opuntia habet, non formulatur terra, sed minus loditur. Nam Columella dicit agrum frumentis utiliterem probat, qui ante superiore vacuum fuerit, quam qui calamos libere messis eduxit. Pingue jugerum sex modii occupat ; mediocre, amplius. Spisso bene provenit : macrum solum nebulosumque non patitur. Curandum est precipue, ut luna xv. senatur, si adhuc actum solis repressa non sensit. Aliqui dicunt quatuordecim potius eligendam. Sanguine caponis Græci asserunt fabæ semina macerata herbis adversantibus non noceri. Aqua pridie infusa citius nasci, infrata aqua respersa cocturam non habere difficilem. Nunc scribitur prima lentula, sicut Februarii mense narratum est. Hoc etiam toto mense poterit lini semen aspergi.

II. In lupis maxime (mensis) principio, possimus institueri nova prata, more quo dictum est. Hoc etiam toto mense locis calidis et succis vel apricis erit vilium cele-

bécher la terre au pied des jeunes ceps, et de les recouvrir de terre, ainsi que les plants d'arbres dans les pays froids, tant à présent qu'avant les udes. On sevrera à présent les marcottes des ceps, c'est-à-dire, les arceaux que forment les provins; ce qu'on ne doit faire que trois ans après qu'ils auront été couchés en terre.

III. C'est à présent et dans les temps postérieurs à celui-ci qu'on déchaussera, pour les saturer de fumier, les vieilles vignes attachées à des jougs, ou soutenues sur des treilles, quand leur tronc sera robuste et sain; qu'on les taillera de près, en les rognant avec le tranchant d'un fer aigu, à la distance de trois ou quatre pieds de terre, dans la partie où leur écorce sera la plus verte, en les excitant à venir par des fouilles fréquentes; parce qu'il sortira d'ordinaire un germe de cette plaie, ainsi que l'assure Columelle, et qu'à l'approche du printemps elles jetteront du bois, qui pourra servir à réparer les vieux ceps.

IV. On fait à présent la taille d'automne tant des vignes que des arbres, surtout dans les provinces où la douceur de la température y invite. On taille aussi les plants d'oliviers, et on recolle les olives dont on doit faire la première huile, lorsqu'elles commencent à tourner. En effet, quand elles sont absolument noires, elles perdent en qualité, mais en revanche le rendement augmente. La taille des oliviers ainsi que celle des autres arbres sera fructueuse, pourvu que la méthode du pays n'y soit pas contraire, lorsqu'on en coupera les cimes, et qu'on leur fera jeter des rameaux qui s'étendront sur les côtés de l'arbre, lesquels côtés seront eux-mêmes inclinés vers la terre. Si l'on habite au contraire un pays qui ne soit ni fréquenté ni cultivé, il faudra d'abord faire en sorte que le tronc de l'arbre soit entière-

ment dépourvu de ses branches à la portée des animaux, de façon que ceux-ci ne puissent point lui nuire, et qu'on n'ait à soigner que des arbres qui soient déjà à l'abri de toute injure par leur seule élévation.

V. On forme aussi à présent des plants d'oliviers dans les terrains chauds et dans les contrées sèches, de la manière qui a été détaillée au mois de février. Ces arbres aiment à être plantés dans les lieux élevés, pour être à l'abri de l'humidité; de même qu'ils se plaisent à être ratissés assiduellement, à être engraisés avec un fumier abondant, et à être doucement agités par des vents qui les fertilisent. On appliquera aussi ce mois-ci aux oliviers stériles les remèdes que nous avons prescrits ci-dessus. Rien n'empêche de faire à présent des paniers, des pieux et des échelles. C'est aussi le temps propice pour faire l'huile de laurier dans les climats tempérés.

VI. Il est à propos de semer l'ail ce mois-ci, ainsi que l'oignon de Chypre, principalement dans des terres blanches, bêchées et labourées, pourvu qu'elles ne soient pas fumées. On tracera donc sur des planches des sillons, dans la partie la plus élevée desquels on mettra ces semences, en les séparant de quatre doigts l'une de l'autre, et sans les enfoncer trop en terre. On les sèmera souvent, afin qu'elles croissent davantage. Si on veut que l'ail donne une forte tête, on le foulera aux pieds quand sa tige commencera à monter, et dès lors la sève refluera vers les gousses de cette plante. On prétend que l'ail sera sans mauvaise odeur quand on l'aura semé dans le temps où la lune est cachée sous la terre, pourvu qu'on le cueille dans le même temps. On le conservera, soit en l'enveloppant dans de la paille, soit en le suspendant à la fumée. On peut aussi semer a-

banda positio. Nunc et propago jure ducitur, et toris frigidis novellas vites et arborum plantas circumfodere atque operire convenit; et ante Idus nunc mergetur, hoc est propaginis curvatura, post triduum, quam pressa fuerat, recidetur a vite.

III. Nunc ac deinceps vinea vetus, quæ in jago est vel pergula, si robusta et integro truncus sit, ablaqueata limbo satietur, et angustius pulcata inter quartum et tertium pedem a terra vinctissima parte corticis acuto ferramenti mucrone feriatur, ac fossa frequentius incitetur. Nam (sic ut asserit Columella) ex eo loco germin plurimum producit, et veniente vere facili materiam, quæ vitis reparatur antiqua.

IV. Nunc putatio autumnalis celebratur in vitibus et arboribus, maxime ubi invitatur tempore proximæ: et putantur oliveta: et oliva, cum varia coeperit esse, colligitur, ex qua primum fiet oleum. Nam cum tota nigrescat, quod speciei merito postera vit, fundendi ubertate compensat. Est utilis olivarum putatio, cæterarumque arborum, si loci patitur disciplina, ut decisis cucumibus, rami fluentes per latera prona fundantur. Quod si regio insolens et iacustodia contingit, agendum prius toto arboris cor-

pore ab inferiore parte purgato, ut altitudine animalium supergressa modus transcendatur injuriæ, et arbor jam spatio suo lita curetur.

V. Nunc etiam locis calidis ac siccis regionibus oliveta ponuntur, sicut Februarius disputatum est. Amat hæc arbor aridum locorum sita mediocriter ab humore suspendi, scalpi assidue, et tantis ubertate pinguescere, feracibus ventis elementis agitari. Hoc etiam mense oleis sterilibus quæ supradicta sunt remedia faciunt. Nunc et corbes et pali et vidice bene fieri possunt. Etiam nunc locis temperatis est laurini olei justa confectio.

VI. Hoc mense alium bene seritur et ulpium in terra maxime alba fossa et subacta sine stercore. Sulcos in areis facies, et semina in locis altioribus pones iv digitis separata, neque altius pressa. Sarcularibus frequenter, inde plus crescent. Si capitulum facere volueris, ubi coeperit caulis prodire, proculca; ita succus revertetur ad spicas. Feitur, si luna sub terris posita seratur, et item sub terris luna latente vellatur, odoris fœditate cariturum. Vel paleis condita allia, vel fumo suspensa durabunt. Nunc et cepulla seri potest, et carduorum planta disponi, et armoracca seritur et cunela.

présent la ciboule ; de même qu'on peut planter des pieds d'artichauts, et semer le grand raifort et l'origan.

VII. On choisira ce mois-ci dans les pays chauds, et le mois de janvier dans les autres, pour mettre en terre des noyaux de pêche dans des planches façonnées au *pastinum*, en les éloignant de deux pieds l'un de l'autre, afin que lorsque les plantes qu'ils donneront auront pris quelque croissance, elles puissent être transférées. Mais on aura soin d'en tourner la pointe par en bas lorsqu'on les mettra en terre, et de ne pas les enfoncer a plus de deux ou trois doigts de profondeur. Il y a des personnes qui commencent par faire sécher les noyaux quelques jours avant de les mettre en terre, et qui les gardent ensuite dans des paniers qu'elles remplissent d'une terre bien pulvérisée, mêlée de cendre. Pour moi, j'en ai souvent gardé, sans aucune précaution, jusqu'au temps où je les ai mis en terre. Les pêchers réussissent, à la vérité, dans quelque endroit qu'ils soient plantés ; mais ils rapportent davantage et durent plus longtemps quand ils rencontrent un climat chaud et un sol sablonneux et humide ; au lieu qu'ils périssent dans les pays froids, surtout lorsque ces pays sont sujets aux vents, à moins qu'on ne mette quelque corps étranger devant eux pour les abriter. Tant que les germes de ces arbres seront tendres, on les bêcheira souvent, pour les débarrasser des herbes qui croissent autour. On pourra très bien les transférer en pieds dans une petite fosse, quand ils auront deux ans. Il ne faut pas alors les éloigner beaucoup les uns des autres, afin qu'ils se protègent mutuellement contre l'ardeur du soleil. On les déchaussera pendant l'automne, et on les fumera avec leurs propres feuilles. Il faut tailler le pêcher en automne, mais on n'en retranchera que les baguettes qui seront sèches et pourries ; parce que si on lui coupait quelque partie verte,

il se dessécheraient. Quand cet arbre sera malade, on l'arrosera avec de la lie de vieux vin coupée avec de l'eau. Les Grecs assurent qu'il viendra des pêches sur lesquelles on remarquera des caractères gravés, lorsqu'on aura couvert de terre des noyaux, et que sept jours après, quand ils auront commencé à s'entr'ouvrir, on les aura ouverts pour en ôter l'amande, et écrire telle chose qu'on aura jugé à propos avec du cinabre ; pourvu qu'avant de remettre ces amandes en terre, on les ait recouvertes de leur enveloppe, en l'assujettissant de façon qu'elle ne puisse se séparer. Les différentes espèces de pêches sont les pêches fermes, les pêches précoces de Perse, et celles d'Arménie. Si l'ardeur du soleil vient à dessécher un pêcher, on entassera souvent de la terre auprès de son tronc, on l'arrosera le soir pour le soulager, et l'on interposera quelque obstacle à l'intensité des rayons. Il est encore bon de suspendre à ses branches une peau de serpent. Pour préserver un pêcher de la bruine, il faut lui donner à présent du fumier, ou de la lie de vin coupée avec de l'eau, ou du bouillon de fèves, qui vaut encore mieux. S'il est tourmenté par les vers, on les fera mourir, soit avec de la cendre détrempée de lie d'huile, soit avec de l'urine de bœuf coupée avec un tiers de vinaigre. Si le fruit de cet arbre est sujet à tomber, on enfoncera un coin de lentisque ou de térébinthe, soit dans sa racine qu'on découvrira à cet effet, soit dans son tronc ; à moins qu'on n'ait mieux percé l'arbre par le milieu, pour y enfoncer ensuite un pieu de saule. Si l'arbre donne des fruits qui soient rides ou pourris, on en coupera l'écorce vers le bas du tronc, et, après qu'il en sera sorti une certaine quantité d'humidité, on recouvrira la plaie avec de l'argile, ou avec un lut dans lequel il entrera de la paille. Un pêcher donnera de gros fruits si on l'arrose, dans le temps qu'il sera en fleur, pendant trois jours, avec trois *sextarii* de lait de

VII. Hoc mense locis calidis, caeteris vero Januario Persici ossa in pastinatis areis sunt ponenda, hiis a se pedibus separata, ut cum illi plantae excreverint, transferantur. Sed ossa ponantur acuminis deorsum verso, et non amplius quam duobus aut tribus palmis obstantur. Ossa vero quae ponenda sunt, aliqui sicca prius paucis diebus cineris natione terra soluta in quadam reservant. Ego vero usque ad serendi tempus sine ulla cura seque servavi. Locis quidem qualibuscunque proveniunt, sed et pomis et frondibus et durabilitate praecipua sunt, si calum calidum, solum arenosum et humidum foetant : frigidis vero et maxime ventosis nisi obiecta aliqua defendantur, intereunt. Dum tenera sunt germina, saepe herbis circumfossa liberentur. Binam plantam recte transferentis serobe brevi. Nec a se longe statimenda sunt, ut invicem se a calore solis excusent. Abaqueandae sunt per autumnum, et suis stercoranda foliis. Putanda persica in autumno est, utrida et putrida tantum virgula tollantur : nam siquid vixile reseremus, arescit. Languenti arbori veteris vini

tres aquae mistas oportet infundi. Affirmantibus Graecis Persicus nuptus nascitur, si ossa ejus obruta, et post dies vii, ubi pateturi coeperint, apertis his nucleis tollas, et his cinabari, quod libet inscribas. Mox ligatos simul cum suis ossibus obruas diligenter adhaerentes. [Genera eorum sunt haec, duracina, praecoxia Persica, Armenica.] Si hoc arbor ardore solis marescit, frequenti aggestione cumulebitur, vespertino pvetur humore, et obiectis defendatur umbraculis. Juvat in ea et spodium serpentis appendi. Nunc pui contra putinas sterentis ingeratur Persico, vel feces vini cum aqua permiste, vel quod magis prodest, aqua in qua faba decocta est. Si vermes Persicus patitur, cinis eos amurrae nucleis extinguit, vel bovis mima cum aceti tertia parte confusa. Si pomis caduca sunt, molidae radicibus vel tunico lentius aut terebinthi cinens affigitur, vel terebinte in medio palus salicis impungitur. Si poma iniqua crebuit aut putrida, circa immum truncum cortex recidatur, et cum inde medicus humor effluerit, argilla vel pisceato luto plaga retegatur. Magna poma Per-

chèvre. Quand un pècher a des défauts, il est bon d'y attacher du genêt d'Espagne, ou d'en suspendre à ses branches. On greffera le pècher au mois de janvier ou de février dans les pays froids, et au mois de novembre dans les pays chauds. On le greffera particulièrement auprès de terre, et l'on emploiera en greffes les scions les plus forts qui seront poussés au pied de l'arbre, parce que ses cimes ne prendraient point, ou que si elles prenaient, elles ne pourraient pas durer longtemps. On le greffera sur lui-même, sur l'amandier et sur le prunier. Mais les pèchers d'Arménie ainsi que les précoces prennent mieux sur les pruniers; de même que ceux qui donnent des pêches fermes prennent mieux sur les amandiers, et y parviennent à un âge avancé. On peut greffer en écusson le pècher au mois d'avril ou de mai dans les pays chauds. On le greffe de cette manière en Italie à la fin de l'un et de l'autre de ces mois, ou au mois de juin; c'est ce qu'on appelle *emplastrare*. Cette greffe se fait sur le tronc même, que l'on a soin de couper auparavant par en haut, et auquel on applique plusieurs boutons, suivant la méthode que nous avons donnée. Cet arbre donne des fruits rouges quand il a cette greffe en fente sur le platane. On conserve les pêches fermes en les faisant coufrire dans de la saumure et de l'oxymel, ou en les suspendant pour les faire sécher au soleil comme des figues, après en avoir ôté les noyaux. J'ai encore vu coufrire dans du miel des pêches fermes dont on avait ôté les noyaux, et elles avaient un goût agréable. On les conserve encore fort bien en leur bouchant l'ombilic avec une goutte de poix chaude, et en les faisant ensuite nager dans du vin cuit jusqu'à diminution des deux tiers, dont on remplit un vase que l'on ferme hermétiquement. On croit que le pin est favorable à toutes les plantes qui croissent sous son ombre. On sème

les pignons au mois d'octobre ou de novembre dans les contrées chaudes et sèches, et au mois de février ou de mars dans celles qui sont froides et humides. Cet arbre aime les terrains maigres, et ordinairement ceux qui sont voisins de la mer. C'est sur les montagnes et au milieu des rochers qu'il atteint son plus grand développement. Le vent et l'humidité lui sont favorables; mais en quelque endroit qu'on veuille le planter, soit sur des montagnes, soit partout ailleurs, on lui destina des terres qui ne puissent pas convenir à d'autres arbres. Ainsi, après avoir labouré ces terrains avec attention, on les nettoie, et l'on y sème les pignons comme on sème le blé, en prenant soin de les recouvrir de terre avec un léger sarclor, parce qu'ils ne doivent pas être enfoncés en terre de plus d'un *palmus*. Dans son enfance il faut le garantir des bestiaux, de peur qu'ils ne le foulent aux pieds dans le temps qu'il est encore faible. Il profitera très-bien quand on aura trempé les pignons dans de l'eau trois jours avant de les semer. Quelques personnes prétendent que le fruit de cet arbre s'adoucit quand il a été transplanté, mais voici les soins qu'elles emploient. Elles commencent par enfoncer, dans de petits verres remplis de terre et de fumier, une grande quantité de pignons; et lorsque ces pignons sont venus, elles ne conservent que le plus fort, et retirent tous les autres. Quand celui-ci a pris un accroissement convenable, elles le transfèrent en pied à l'âge de trois ans, sans le retirer du verre, qu'elles brisent ensuite, pour donner aux racines la liberté de s'étendre dans la fosse ou l'arbrisseau est planté. Elles mêlent d'ailleurs avec la terre de cette fosse du crotin de cavale, en faisant des couches tant de terre que de crotin qui s'élèvent alternativement les unes sur les autres. Il faut cependant avoir soin que la racine de cet arbre, qui est unique, et dont la direction est

sius affert, si florenti per triduum ternis sextariis caprini lactis ingesseris. Contra vitia Persici proficit spartum ligatum vel sparte suspensa de ramis. Mense Januario vel Febuario locis frigidis, Novembri calidis Persicus inestatur, maxime circa terram surculis plenioribus et prope arborem natis. Nam caemina vel non tenebunt, vel diu durare non poterunt. Inseritur in se, in amygdalo, in pruno; sed Armenia vel præcoqua prunis, duracina amygdalis melius adhaerescunt, et tempus ætatis acquirunt. Mense Aprili vel Maio locis calidis, in Italia vero utroque exinde vel Junio Persicus inoculari potest, quod emplastrari dicitur præciso super trunco, et emplastratis plumbis gemmis, more quo dictum est. Persicus rubescit, si platano inserta ligatur. Duracina servantur, condita muria et oxymelle, vel detractis pessibus ficorum more in sole siccantur ac pendent. Item sæpe vidi detractis ossibus duracina melle condiri, et saporis esse juvenili. Item bene servantur, si umbilicum pomi gutta picis calentis opplevitis, ut sic sæpe immaturo cogantur vase concluso. Pimus creditur prodesse omnibus quæ sub ea seruntur. Pimum

seremus nucleis suis calidis et siccis regionibus mense Octobri vel Novembri; frigidis et humectis Febuario vel Martio. Amat locum gracilem, sæpe maritimum: inter montes et saxa vastior et procerior invenitur: ventosis et humidis, arborum fuit incrementa lætiora. Sed si ve montes velis conserere, seu spatia quæcumque, hæc hinc generi deputabis, quæ alteri utilis esse non possunt. Exaratis ergo ea loca diligenter, atque purgabis, et frumentum more semen asperges, ac levi sarculo curabis operire: nec enim plusquam palmo debet abscondi. Defendenda est tenera arbor a pecore, ne calcetur invalida. Proficit, si nucleos aqua ante triduum macerabis. Aliqui dicunt fructum pimum translatione mitescere: sed plantas hoc modo procurant, ut prius multa semina in edentis terra et fimo repleti obruant, quæ ubi processerint, relicto eo quod solidius est, auferunt alia: ubi justum cepit incrementum, triam plantam cum ipsis calcibus transferunt, quibus tractis in scrobe indulgent radicibus largiatem. Terre tamen eque sterna admiscet, facientes straturam alterno ordine subinde crescentem. Servandum est famen, ut ta-



droite, puisse être transférée saine et entière d'une extrémité à l'autre. La taille avance les jeunes pins (ainsi que je l'ai éprouvé moi-même) au point que la rapidité de leur croissance en est double. On peut aussi laisser les pignons sur l'arbre jusqu'à présent pour les cueillir plus mûrs, quoiqu'il faille néanmoins les cueillir avant qu'ils ne s'ouvrent. Les amandes ne s'en peuvent pas conserver à moins qu'elles ne soient pelées. Cependant il y a des personnes qui assurent qu'on peut les garder, en les mettant avec leurs coques dans des vases neufs de terre cuite, remplis de terre. Si l'on plante en automne des noyaux de prunes, il faudra les enfouir à la profondeur de deux palmi, au mois de novembre, dans un terrain bien meuble et bien retourné. On les met aussi en terre au mois de février. Mais il faut alors les faire tremper pendant trois jours dans de l'eau de lessive, pour les contraindre de germer promptement. On plante encore les pruniers en rejetons tirés du tronc de l'arbre à la fin du mois de janvier ou vers les ides de février, en enduisant de fumier leurs racines. Ils se plaisent dans un terrain fertile et humide, et réussissent mieux sous un climat chaud, quoiqu'ils puissent supporter les climats froids. Si on les aide avec du fumier dans les terrains pierreux et pleins de gravier, ou ils n'auraient, sans ce secours, que des fruits sujets à tomber et à être piqués des vers, ils se corrigeront de ce vice. Il faudra arracher les rejetons qui sortent de leurs racines, à l'exception des plus droits, que l'on conservera pour les planter. Lorsqu'un prunier est languissant, il faut répandre sur ses racines du marc d'huile avec de l'eau ou de l'urine de bœuf pure, ou de vieille urine humaine coupée avec deux tiers d'eau, ou enfin des cendres prises au four, et sur-

tout des cendres de sarment. Si ses fruits sont sujets à tomber, on enfoncera dans sa racine, que l'on perçera à cet effet avec une tarière, une cheville de bois d'olivier sauvage. En le frottant avec de la terre rouge et de la poix liquide, on fera mourir les vers et les fourmis qui le tourmentent; mais la friction doit être ménagée de façon à ne pas entamer l'arbre, autrement le remède serait pire que le mal. Des arrosements fréquents et des fouilles assidues l'aideront à croître. On greffe le prunier à la fin de mars ou au mois de janvier, avant qu'il commence à jeter sa gomme. Il est mieux de le greffer en fente sur le tronc que sous l'écorce. On l'ente sur lui-même, et il reçoit la greffe du pêcher, ou de l'amandier, ou du pommier, quoique ce dernier le fasse dégénérer et le rende petit. On sèche les prunes au soleil, en les disposant sur des claies dans un endroit sec : ce sont là les prunes que l'on appelle *Damasena*. D'autres plongent des prunes nouvellement cueillies dans de l'eau de mer ou dans de la saumure bouillante, et après les en avoir retirées, ils les font sécher dans un four échauffé, ou au soleil. Les châtaigniers se sèment tant en plant qui vient de lui-même, qu'en graine. Mais quand on a les semences en plant, ils sont si maladiés, que l'on est souvent dans le cas de douter pendant deux ans s'ils vivront ou non. Il faut donc semer les châtaignes elles-mêmes, c'est-à-dire la graine du châtaignier, aux mois de novembre et de décembre, ainsi qu'au mois de février. Pour semence, il faut choisir les plus nouvelles, les plus grosses et les plus mûres. Rien de plus facile en novembre; c'est l'époque où ce fruit donne. Mais si l'on veut semer les châtaignes en février, voici ce qu'il faudra faire pour les conserver jusque-là : on les fera sécher en les étend-

dix ejus, quæ una et directa est, usque ad summitatem suam possit integra et illæsa transferri. Pulatio novellas pini arbores tantum promovet (quod expertus sum) ut quæ speraveras incrementa, duplicentur. Noces pinguæ et usque in hoc tempus in arbore esse possunt, et maturores leguntur. Prunæ tamen legendæ sunt quando patescunt. Nuclei nisi purgati durare non possunt. Tamen aliqui in vastis fetilibus novis et terra repletis cum testis suis missos assensu custodiri. Pruna si ossibus serantur autumno, mense Novembri solo putri et subacti duobus palmis obtrahunt ossa. Eadem ponantur et mense Februarii. Sed tunc prius hævio sunt maceranda per triduum, ut cito germinare coganur. Ponuntur et plantis, quas sumemus ex codice mense Januarii exente, vel Februarii circa idus, radicibus tunc oblitis. Gaudet loco levi et humido : calido tepido melius profuerunt, tamen pinguet et frigidum sustinere. Locis lapidosis et glareosis si plantar letamine, excusant ne poma caduca et vermibus nascantur. Extrahende sunt solales a radice, exceptis rectioribus, quæ servabuntur ad plantas. Si lingua pium arbor est, amara cum aqua aquatilis temperata radicibus debet infundi, vel baludum lotianum solum, vel humanum vetus

cum duabus aquæ partibus mixtum, vel cineres ex furno, maxime samentorum. Si poma decurrant, oleasti epinurum terebrata indige radice. Vermes ejus atque formicæ rubrica cum pice liquida si admixta extinguunt : sed modestius propter abortus noxam, ne idem faciat remedium quod venenum. Juvatur frequenti humore et assidua fossione. Mense Martio extremo prunis insuntur melius trunco fesso quam cortice, vel mense Januarii, antequam incipiat germen hævare. Insuntur in se, et Persicum recipit, vel amygdalum vel malum, sed cum degenerem reddidit parvam. Pruna sicutur in sole per crates loco sicco disposita. Hec sunt quæ Damasena dicuntur. Alii in aqua marina vel in murra levitate recens lecta pruna demergunt, et melle subacta aut in furno tepido faciunt aut in sole sicant. Castanea sentur et plantis, quæ sponte nascuntur et semine. Sed quæ plantis sentur, si aspera est, ut hævio de ejus vita sæpe dubitetur. Serenda est ergo ipsa castaneis, hoc est semibus suis, mense Novembri et Decembri, item Februarii. Ligende sunt castanea ad ponendum recentes, grandes, mature. Quas si Novembri mense seramus, tamen se præsentia fructus ipsius præstat. Si vero Februarii ponamus, ut usque tunc durent, ita fa-

dant à l'ombre; après quoi on les transportera dans un lieu étroit et sec, ou on les mettra par tas, en les couvrant toutes exactement de sable de rivière. Au bout de trente jours, on les retirera du sable pour les faire tremper dans de l'eau fraîche. Alors celles qui seront saines iront au fond, et toutes celles qui seront défectueuses surageront. On enfoncera de même dans le sable celles qu'on aura déjà éprouvées, et on les éprouvera encore de la même façon au bout de trente autres jours. Quand on aura répété cette opération par trois fois jusqu'au commencement du printemps, il faudra semer celles qui se seront maintenues en bon état. Il y a des personnes qui les conservent dans de petits vases qu'elles remplissent également de sable. Les châtaigniers aiment un sol meuble et friable, mais non pas arénieux. Ils viennent dans le sable, pourvu qu'il soit humide. La terre noire leur convient, de même que le charbon et le tuf, quand il est pulvérisé avec soin. Ils viennent difficilement dans une terre compacte, ainsi que dans la terre rouge, et point dans l'argile ni dans le gravier. Ils aiment les pays froids, mais ils ne refusent pas les climats tempérés quand ils sont humides. Ils se plaisent sur les coteaux, de même que dans les cantons ombragés, et principalement dans ceux qui sont exposés au nord. Il faudra façonner au *pastinum*, à la profondeur d'un pied et demi ou de deux pieds, le terrain que l'on destina à cet arbruste, soit en donnant cette façon à toute l'étendue du terrain, soit du moins en y traçant avec la charrue des sillons qui seront dirigés parallèlement entre eux, ou qui se croiseront en différents sens. Lorsque ce terrain sera saturé de fumier et bien dissous, on y mettra les châtaignes, sans les enfoncer au delà d'un *dodrans* de pied, en observant de planter un piquet auprès de cha-

cune, afin de reconnaître l'endroit où elles seront. Il faudra en mettre trois ou cinq à la fois dans le même trou, en éloignant tous ces petits tas l'un de l'autre de quatre pieds. Ceux qui voudront transplanter les châtaigniers en pieds attendront nécessairement qu'ils aient deux ans. Au reste, la châtaigneraie sera garnie de rigoles qui serviront à l'écoulement des eaux, de peur que, si elles venaient à y séjourner, le limon qu'elles y déposeraient ne fit périr le germe des châtaignes. On pourra, si on le veut, propager les châtaigniers à l'aide des rejetons inférieurs qui sortent de leurs racines. Il faut bêcher assiduellement les nouveaux plants de châtaigniers. Ces arbres profitent davantage quand ils sont aidés par la taille aux mois de mars et de septembre. On greffe le châtaignier (ainsi que j'ai éprouvé moi-même) sous son écorce, au mois de mars ou au mois d'avril; quoiqu'il réponde également à nos soins quand il est greffé sur le tronc. On peut aussi le greffer en écusson. On le greffe sur lui-même et sur le saule. Mais quand il est greffé sur le saule, son fruit est plus tardif et d'un goût plus âpre. On conserve les châtaignes soit en les disposant sur des claies, ou en les enfonçant dans du sable, de façon qu'elles ne se touchent point mutuellement, soit en les enfermant dans de petits vases neufs de terre cuite, et en les ensevelissant sous terre dans un lieu sec, soit en les serrant dans des coffres faits avec des baguelettes de hêtre et enduits de lut, de façon qu'ils n'aient aucune ouverture, soit enfin en les couvrant de paille d'orge très-menue, ou en les enfermant dans des mannequins faits avec des herbes de marais, et dont le tissu soit très-serré. On plante ce mois-ci, dans des terrains chauds et sous un climat sec, des pieds de poiriers sauvages que l'on greffe par la suite, ainsi que des

ciendum est: in umbra castaneæ siccentur expansæ: tunc in angustum et siccum locum translate circumloqui faciant: et eas omnes fluvialis arena diligenter operant. Post dies xxx eas remota arena in aquam frigidam mittitis. Quæ sanæ sunt, merguntur: supernat atquecum vexata est. Item quas probasti, similiter obrues, et post xxx dies æque probas. Hoc cum terio feceris, usque ad veris initium, serere debebis quæ manserint illibate. Aliqui in vasculis servant, arena pariter immissa. Quant solum molle et solutum, non tamen arenosum. In sabulone proveniunt, sed humecto: nigra terra illis apta est et carbonculis et totius diligenter infractis: in spisso agro et rubrica vix proveniunt: in argilla et glareâ non potest nasci: diligit eadæ statum frigidum, sed et tepidum non recusat, si humor assenserit: delectatur elivis et opacis regionibus ac maxime in Septentrionem versus. Pastinari ergo locus debet, qui tunc destinatur ar busto, altitudine pedis unius semis vel duorum vel totus, vel sulcis in ordinem destinatis, aut certe atris resoldi line inde findentibus: qui limo satius ac redactis in pulverem castaneorum semen accipiat non amplius pedis doctante demersum. Unicumque semini

propter notam surculus debet affligi. Ipsa semina singulis locis simul terna vel quina ponantur, et inter se quatuor pedum spatio separentur. Quibus transferre placuerit, limas plantas transferre debebunt. Locus tamen deductus liquoris accipiat, ne humor insidens limo germen extinguat. Cui placet, potest castaneæ in propaginem ducere una virgula, quæ in radice nascuntur. Novum castaneum circumloqui debet assidue. Mense Martio et Septembri incrementum majus acquirit, si putationibus adjuvetur. Castanea inseritur (sicut probavi ipse) sub cortice mense Martio vel Aprili, tamen genere utroque respondet. Potest et inoculari. Inseritur in se et in salice, sed ex salice tardius natural, et fit asperior in sapore. Castaneæ servantur vel in cratibus dispositæ, vel intra sabulonem ne invicem tangantur immerse; vel in vasculis fictilibus novis conditæ, et loco sicciorè defossæ; vel inclusæ virgæ ex fago receptaculis et lutatæ, ut spracula non relinquas; vel ordi paleis minutissimis obrutæ, vel palustri ulva figuratæ densioribus, sportis reclusæ. Hoc mense locis calidis ac siccis regionibus agrestium pitorum plantas ponimus, quas postea possimus inserere, et malorum, vel mali Punici,

pieds de pommiers ou de grenadiers, de coignassiers, de citronniers, de nêfliers, de figuiers, de cormiers, et de caroubiers. On plante aussi des pieds de cerisiers sauvages que l'on greffe ensuite, et des boutures de mûriers. Enfin on sème des amandes et des noix dans des pépinières, suivant la méthode que nous avons donnée.

VIII. Les abeilles font du miel au commencement de ce mois-ci avec des fleurs de tamarin et d'autres plantes sauvages; mais il ne faut pas leur enlever ce miel, qui est leur provision d'hiver. Il faut purger les ruches des immondices dans le courant du même mois, parce qu'il n'est pas à propos de les remuer ni de les ouvrir de tout l'hiver. Mais on choisira, pour faire ces opérations, un jour où il fasse soleil et qui soit chaud, et on nettoiera toutes les parties intérieures de la ruche ou la main ne pourra pas atteindre, en employant de préférence à cette opération des plumes de grands oiseaux, qui aient de la roideur, ou quelque autre instrument analogue. On bouchera ensuite, avec de la boue et de la fiente de bœuf mêlées ensemble, toutes les fentes qui paraîtront à l'extérieur des ruches; et on pratiquera au-dessus des espèces de portiques avec du genêt ou d'autres matières propres à les couvrir, afin qu'elles puissent être à l'abri du froid et des mauvais temps.

IX. Il faudra tailler à présent de près, dans les terrains chauds et exposés au soleil, les vignes qui, dépourvues de fruits, mais exubérantes en feuilles, compensent la disette des uns par le luxe des autres. Cette taille se fera dans les terrains froids au mois de février. Si ce vice ne se corrige pas, il faudra, après les avoir bécchées, entasser à leur pied du sable de rivière ou de la cendre. Quelques personnes inserent

des pierres entre les sinuosités de leurs racines.

X. Quand la vigne aura été stérile, les Grecs prescrivent de la soigner aux mêmes temps, de la manière qui suit. On introduit une pierre dans son tronc, après l'avoir fendu, et l'on répand autour d'elle quatre *cotylas* d'urine humaine gardée, de façon que cet arrosement pénètre jusqu'à ses racines. Ensuite on y ajoute du fumier mêlé de terre, et l'on retourne en entier le sol autour de ses racines.

XI. Quoique février soit le mois des rosiers, on peut cependant en planter en novembre dans les terrains chauds, exposés au soleil et voisins de la mer. Si l'on manque de plant, et qu'on veuille se procurer beaucoup de rosiers avec le peu qu'on en aura, il faudra couper des rejetons de quatre doigts garnis de leurs boutons avec leurs nœuds, les coucher en terre comme des provins, et les aider à venir avec du fumier et des arrosements. Quand ils auront plus d'un an, on les transférera dans un autre endroit, où ils seront espacés d'un pied. C'est ainsi qu'on remplira de rosiers le terrain que l'on destina à ce genre de culture.

XII. Les Grecs assurent que pour conserver du raisin sur le cep même jusqu'au commencement du printemps, il faudrait faire auprès de ce cep, quand il est chargé de fruits, une fosse de trois pieds de profondeur et de deux pieds de largeur, dans un lieu ombragé, et y étendre du sable dans lequel on tiendra des roseaux; après quoi on entortillera avec soin ces roseaux avec des sarments chargés de fruits qu'on y attachera, sans en dommager les grappes, et de façon qu'elles ne touchent pas au fond de la fosse; puis on recouvrira le tout, afin que la pluie n'y passe point. Ils prescrivent encore, lorsque l'on veut conserver longtemps des grappes sur un cep ou des fruits sur un

et cydonii, et citri, et mespili, fici, sorbi, silique, et plantas agrestis cerasi, post inserendas, et mori tales, et amygdali semina, et nucis juglandis, si in seminibus (quo dictum est more) pangantur.

VIII. Hujus mensis initio apes ex tamarisci floribus reliquisque silvestribus mella conficiunt: que auferenda non sunt, quia servantur hiberno. Eodem mense sudibibus hibernandis sunt alvei, quia tota hieme eis vacare aut aperire non deest. Sed hæc de apibus tepidiora laudantur, et pennis maxime avium majorum, que habent rigorem, vel alioquin similia omnia inferiora munerantur, quo manus non valebit attingere. Tum rursus onas, que sunt extrinsecus, tuto et humo bubulo mistis humanis: et muper genestis vel albis tegumentis similitudinem porticus mittunt, ut possint a frigore et tempestate defendi.

IX. Locis calidis et apricis vitis, que fructu caret, fronde luxuriant, et pauperiem foliorum compensant ubertate foliorum, tunc pulcre pressius conveniet: frigidis vero mense Februario. Si permancat hoc vitium, circumfossas arena fluviâ vel rimæ debetibus aggerare. Quidam lapides inserunt inter flexuosa radicum.

X. Hisdem temporibus et locis vitem que sterilis venit,

Greci ita præcipiunt esse curandam. Tunc ejus fisco lapidem asserunt includendum, et ibi melle veloris humani quatuor cotylas circa truncum debere suffundî, ut ad radices multatio ipsa descendat. Tunc adhibendum terra letumum adusta, et circa radicem humum utendum.

XI. Quamvis menses Februario sint consensenda rosaria, tamen locis calidis, apricis atque maritimis hoc etiam mense poterimus instituire rosaria. Quia si indigus plantarum volueris ex paucis virgulis habere copiosam, quatuor digitorum surculos gemmantes cum gemulis suis debiles excideris, et in modum propagantis sternere, et stercore ac ramentibus adjuvare: in ramentum completum, pedes quatuordecim se transire disjunctos, atque ita vitum quod hinc genui deputabis implere.

XII. Græci assentiantur, ut vitam servas in vite usque ad vitem nata, circa ipsam vitem que fructu plena est, loco umbrato se robent folies, altitudine trium pedum, latitudine duorum, et mitis salubriorem, et ibi calamus flebilis, in quibus reliquæ assidue sarmenta fructibus plerique, et illa sis botryonibus albuginis, ut solum non contingant, et cooperies, ut ubi se penetrare non possit. Item Græci docentibus uvæ in vite, aut poma in arbore stilia

arbre, de les laisser suspendus à leurs branches en les renfermant dans de petits vases de terre enite percés par le bas et bien fermés par en haut, quoique cette méthode soit assez inutile par rapport aux fruits, puisqu'on les conserve aussi très-longtemps en les couvrant de gypse.

XIII. C'est dans ce mois-ci que naissent les premiers agneaux. Dès qu'un agneau sera né, on l'approchera du pis de sa mère, en observant néanmoins de tirer auparavant à celle-ci avec la main un peu de lait, parce que les premières gouttes, qui sont d'une nature trop épaisse, et que les bergers appellent *colostrum*, incommoderaient l'agneau, si l'on n'en débarrassait pas la mère. On commencera par enfermer les nouveau-nés avec leurs mères pendant deux jours; après quoi on se contentera de les retenir dans des clos obscurs et chauds, de façon qu'ils soient séparés des brebis, quand on enverra celles-ci aux pâturages. Il suffira de permettre aux agneaux de têter leur mère le matin avant la sortie, et le soir au retour de la pâture. On les nourrira dans l'étable, jusqu'à ce qu'ils aient pris de la force, avec du son ou de la luzerne, qu'on mettra devant eux, ou avec de la farine d'orge, si l'on en a une grande provision; et on leur continuera ce genre de nourriture jusqu'à l'âge où ils sont capables de suivre la mère au pâturage. Les pâturages qui conviennent aux brebis sont ceux qui croissent dans les jachères ou dans les prairies sèches. Ceux des marais leur sont funestes, et ceux des forêts sont pernecieux pour leur laine. Au reste, il faut provoquer leur appétit en saupoudrant souvent de sel leur pâture, eten en mêlant à leur breuvage. Pour nourriture d'hiver, si l'on manque de foin, on leur donnera de la paille ou de la vesce, ou, ce qu'on se procure plus aisément, des feuilles d'orme ou de frêne

que l'on aura gardées à cet effet. Pendant l'été les brebis paîtront au commencement de la journée, moment où l'herbe attendrie par la rosée est le plus savoureuse. A la quatrième heure du jour, temps où il fera chaud, on leur fera boire de l'eau puisée dans une rivière pure, ou tirée d'un puits ou d'une fontaine. Une vallée ou un arbre touffu les garantiront de l'ardeur du soleil au milieu du jour. Lorsque ensuite la chaleur commence à s'adoucir, et que les premières gouttes de la rosée du soir auront mouillé la terre, on conduira de nouveau le troupeau aux pâturages. Mais lorsqu'on mènera paître les brebis pendant les jours caniculaires, et même dans tout le courant de l'été, il faudra avoir soin que leur tête soit toujours tournée du côté opposé au soleil. Elles ne doivent point aller paître en hiver, ni au printemps avant que le givre soit fondu, parce que l'herbe couverte de frimas occasionne des maladies à ce bétail. Il suffira aussi de les mener boire une seule fois par jour dans ces deux saisons. Les Grecs, comme les Asiatiques ou les Tarentins, sont dans l'usage de nourrir leurs brebis plutôt à l'étable qu'aux champs, et de former le sol de l'étable de planches percées à jour, afin que l'humidité ait un écoulement. L'habitation du bétail en devient plus salubre, et leur toison, supérieure à celle des autres brebis, reste intacte. Il faudra frotter les brebis à trois reprises différentes dans le courant de l'année avec de l'huile et du vin, par un jour de soleil, et après qu'elles auront été lavées. Pour chasser les serpents qui se glissent parfois sous la crèche, on y brûlera souvent du cèdre, ou du galbanum, ou des cheveux de femmes, ou de la corne de cerf. Il faut faire saillir à présent les boues, afin que leurs petits puissent être élevés au commencement du printemps. Mais

servare volueris, vasculis clausa fœtibus ab ima parte pertusis diligenter a summo lecta suspende, quamvis poma et gypso cooperta in longam serventur ætatem.

XIII. Hoc mense agnorum prima generatio est. Sed agnus statim natus uberibus matris admoveendus est manu, prius tamen exiguum lactis, in quo spissior est natura, mungendum est, quod pastores colostrum vocant: namque hoc agnis, nisi auferatur, nocet. Ac primo per biddum natus cum matre claudatur. Tunc septis obscuris servetur et calidis: ita secluso parvulorum grege matricem mittantur in pascua. Sufficiet autem, priusquam præcedant matricem manet, et cum satietate revertantur ad vesperam, agnis ubera haurienda permittere. Qui donec fumentur, intra stabulum fœtibus vel mediâ herba, vel (si est copia) farina ordei pascantur ingesta, donec concepto paulisper robore ætatis, pascuum matribus possint habere commune. Pascua ovillo generi utilia sunt, quæ vel in novallibus vel in pratis siccioribus exsiccantur: palustris vero noxia sunt, silvestria damnosâ lanatis. Salis tamen crebra conspersio vel pasenis mista vel canalibus frequenter oblata debet pecoris levare fastidium. Nam per biennium, si penuria est, fœnum, vel palsea, vel vicia, vel facilius vic-

tus ubi servatis frondibus præbeatur aut fraxini. Æstivis mensibus pascantur sub lucis initio, cum graminis teneri suavitate rores mistura commendat. Quarta hora calescente potus puri fluminis aut putei præbeatur aut fontis. Medios solis calores vallis aut arbor umbrosa declinet. Deinde ubi flexo jam die ardor infringitur, et solum primo nubis vespertini roris humescit, gregem revocemus ad pascua. Sed Canicularibus et æstivis diebus ita pascendæ sunt oves, ut capita gregis semper avertantur a solis obiectu. Hieme autem vel vere nisi resolutis gelidiis ad pascua prodire non debent: nam pruinosa herba huic generi morbos creabit. Ac tunc semel adaquare sufficit. Græcas oves sicut Asianas vel Tarentinas moris est potius stabulo nutrire quam campo, et pertusis tabulis solum, in quo claudantur, inspernere: ut sic tuta cubilia propter injuriam pretiosi velleris humor reddat clabens. Sed tribus per annum (totum) diebus aprico die lotas oves ungere oleo oportet et vino. Propter serpentes, qui plerumque sub præsepibus latent, cedrum vel galbanum vel mulieris capillos aut cervina cornua frequenter uramus. Nunc birci admittendi sunt, ut fœtum primi veris fovere possit exortus. Sed caper eligendus est, cum sub maxillis duæ viden-

il faut choisir, pour cette operation, des boues qui aient deux petites verrues qui leur pendent sous les mâchoires, le corps grand, les jambes épaisses, le chignon court et plein, les oreilles courbées et lourdes, la tête petite, le poil lisse, épais et long. Ces animaux sont propres à la propagation même avant d'avoir atteint l'âge d'un an; mais ils ne vont pas au delà de six ans. Il faut choisir des chevres dont le corps soit semblable à celui des boues, et qui aient le pis développé. On ne renfermera pas cependant, dans le même enclos, une aussi grande quantité de chevres que de brebis, et on aura soin qu'il n'y ait ni boue ni fumier dans cet enclos. Outre le lait, dont on ne laissera pas manquer les chevreux, il faudra encore leur donner souvent du lierre et des eimes d'arbousier et de lentisque. Les chevres peuvent très-bien nourrir leurs petits à trois ans. On vendra ceux dont les mères seront plus jeunes, et on ne gardera pas celles-ci au delà de huit ans, parce que ce bétail devient stérile en avançant en âge.

XIV. Il faut s'occuper dans ce temps-ci du soin de ramasser et serrer le gland. Ce soin peut facilement être confié aux femmes et aux enfants, ainsi que celui de ramasser les fruits tombés.

XV. Il faut couper à présent le bois de construction, quand la lune sera dans son déclin. Mais, avant de mettre bas un arbre, il faudra le laisser quelque temps sur pied, après avoir entaillé le tronc jusqu'à la moelle, afin que s'il reste de la sève dans ses vaisseaux, elle s'écoule par cette plaie. Voici les arbres qui sont les plus utiles : le sapin, que l'on appelle *gallica*, est léger et ferme, et il dure éternellement lorsqu'il est travaillé et employé à sec. L'utilité du larix est inappréciable. Si l'on soutient les tuiles d'un bâtiment avec des lattes faites de ce bois, tant

sur la face qu'aux extrémités des toits, on n'aura pas à craindre des incendies, parce que ce bois ne s'enflamme ni ne se carbonise. Le chêne est de durée quand il soutient des ouvrages de terre; on en fait encore des pieux qui sont aussi de résistance. *L'arceulus* est un bois propre à la construction, et bon pour faire des échelais. Le châtaignier dure très-longtemps, et sa solidité est admirable, soit qu'on l'emploie dans les champs, soit qu'on l'emploie pour les toits et pour les autres ouvrages de l'intérieur. Il n'a d'autre défaut que son poids. Le hêtre est bon à être employé à sec; l'humidité le pourrit. Les deux espèces de peupliers, le saule et le tilleul sont des bois de sculpture. L'aune ne saurait entrer dans la construction, mais on ne peut s'en passer pour les pilotis. L'orme et le frêne se roidissent en sechant; verts, on peut les courber pour en faire des chevrons. Le charme est de bon usage. Le cyprès est excellent. Le pin ne dure pas, s'il n'est employé à sec. J'ai vu employer le procédé que voici, en Sardaigne, contre son altération trop rapide. On submergeait entièrement, dans une mare, des poutres faites avec ce bois, pendant une année entière, avant de les mettre en œuvre, ou bien on les enfouissait dans le sable sur le bord de la mer, de façon que le flux pût baigner le sable dont elles étaient couvertes, dans son retour alternatif après le reflux. Le cèdre est durable, à moins que l'humidité ne l'atteigne. Tous les arbres coupés du côté du midi sont les meilleurs. Ceux qui sont coupés du côté du nord sont, à l'événement, les plus hauts, mais ils se gâtent aisément.

XVI. On transplantera ce mois-ci les arbres à haute tige plantés dans les terrains secs, et nuds et exposés au soleil, après avoir rogné leurs branches, sans endommager leurs racines; et on

tur pendere verrucula, magni corporis, crassiss cruribus, brevi plenaque cervice, auribus flexis et gravibus, paucis capite, nitidissimisque et longo capillo. Ad inermes feminas et ante amiculum congnitas. Non autem durat ultra sexennium. Capella similis corporis, sed magnis mberibus est eligenda. Non tamen ita multae caprae, ut oves una statione claudantur, quam luto et stercore carere convenit. Hædis supra latis abundantiam edera et arbuti et lentici carminas sunt saepe præbenda. Truncus educeæ optime possunt; quod teneriores matres generant, transgredium est. Sed ultra octo annos servande non sunt matricæ, quia genus hoc longiore steriles est atale.

XIV. Hoc tempore glandis legendæ ac servandæ cura nos excitet; quod opus feminis ac puerilibus operis celebrabiliter facile more hæcatur.

XV. Nunc tempore ad fabricam cedenda est, cum luna decreverit. Sed arbores quæ cadunt usque ad medullam secumibus rotas aliqualind stant pæberis, ut per eas partes humor, si quis in venis continetur, exeat. Utiles autem sunt hoc maxime; abies quam *Gallica* vocant, nisi perliatur, levis, rigida, et in operibus sicris perenne durabilis. Larix altissima, ex qua si tabulas suffragi-

gulis in fronte atque extremitate torbium, præsidium contra incenda contulisti. Neque enim flammam recipiunt, aut carbonem creare possunt. Quercus durabilis si terrenis operibus obnata, et ad operibus pulis. *Arceulus* adhiens et ridens apta materies. Castanea mira soliditate perdurat in agris et lectis et operibus cæteris infestis, cuius solim pondus in vilio est. Lægis in sicco utilis, humore corruptitur. Populus utraqque et salix et hiba in sculptis necessaria. Alnus fabricæ utilis, sed necessaria, et humidus locus ad accipiendâ fundamenta paludis est. Ulmus et fraxinus si sic centum, rasesunt, ante omnia viles, cæteris utiles habentur. Carpinus altissima, Cupressus elegans. Pinus nisi in societate non durans, cum contra ceterum pulchrum compertum in Sardiniâ hoc genere providetur, ut ex his trabes eius ante in prima quilibet anno torbomense laterent, post operi futura, et Latens obnecentur in littore, ut aggestum, quia lectæ essent, alterius a bilas reciprocans fluctus allueret. Cedrus durabilis, nisi humore tangatur. Quæcumque autem ex parte meridiana caduntur, altiores sunt; quæ vero ex Septentrionali, proceriores, sed facie vitium.

XVI. Hoc mense locus sicris, calidis et apricis majores

les aidera par la suite à venir, en les fumant beaucoup et en les arrosant.

XVII. Voici les préceptes qu'ont donnés les Grecs pour la confection de l'huile : Il faut cueillir en un jour autant d'olives qu'on en pourra pressurer la nuit suivante. La meule doit être légèrement suspendue pour extraire la première huile, parce que si elle brisait les noyaux, ceux-ci corrompraient l'huile. Aussi la première huile doit être faite avec la seule pulpe du fruit. Il faut aussi que les paniers soient confectionnés avec des baguettes de saule, parce qu'on prétend que le bois de cet arbre est favorable à l'huile. La meilleure huile sera celle qui coulera d'elle-même. Ils ordonnent ensuite de mêler du sel et du nitre avec l'huile nouvelle, afin que ce mélange la dispose à s'épaissir; après quoi, lorsqu'elle aura déposé sa lie, on la transvadera pure, au bout de trente jours, dans des vases de verre. La seconde huile se fait de la même manière que la première, mais il faut briser les olives avec une meule plus forte.

XVIII. Les Grecs assurent qu'on fait une première huile qui ressemble à celle de Liburnie, en mêlant dans d'excellente huile verte de l'aunée sèche, des feuilles de laurier, et du souchet; le tout broyé ensemble, et passé par un crible fin avec du sel grillé et égruge, et en remuant longtemps ce mélange, pour se servir de cette huile lorsqu'elle sera reposée, au bout de trois jours ou un peu plus tard.

XIX. Si l'huile est trouble, ils prescrivent d'y jeter du sel grillé pendant qu'il est encore chaud, et de la couvrir avec soin; moyennant quoi elle s'épure en peu de temps.

XX. Si l'huile a quelque mauvaise odeur, ils

ordonnent de battre des olives vertes sans noyaux, et d'en mettre deux *charnieæ* dans une *metreta* d'huile. Si l'on n'a pas d'olives, il faut battre de la même manière des tiges d'olivier très-tendres. Quelques personnes mêlent des olives avec ces tiges, en y ajoutant même du sel. Elles enveloppent ces matières dans un linge, et les suspendent ainsi dans le vase d'huile. Ensuite elles les retirent au bout de trois jours, et transvasent l'huile. D'autres y mettent de vieille brique torréfiée. La plupart y plongent de petits pains d'orge enveloppés dans un linge clair, en les changeant de temps en temps pour leur en substituer de nouveaux; et, après avoir répété cette opération deux ou trois fois, ils y mettent du sel; puis ils transvasent l'huile, et la laissent reposer pendant quelques jours. S'il arrive par hasard que quelque animal soit tombé dans l'huile, et qu'il l'ait corrompue en pourrissant, les Grecs ordonnent de suspendre une poignée de coriandre dans la *metreta* d'huile, et de l'y laisser quelques jours. Si l'infection ne diminue pas, il faut changer la coriandre, jusqu'à ce qu'on soit venu à bout de corriger ce vice. Mais il sera très-à propos de survider l'huile au bout de six jours dans des vases propres, qui n'en vaudront que mieux s'ils ont contenu du vinaigre. Il y a des personnes qui mêlent de la graine de fenugrec, sèche, et broyée dans l'huile, ou qui y font éteindre souvent des charbons de bois d'olivier enflammés. Si l'huile sent l'aigre, ils ordonnent d'y plonger la partie acide des grappes de raisin, que les Grecs appellent *γίγαρτον*, après l'avoir pilée et réduite en pâte.

XXI. Les Grecs assurent qu'on peut corriger l'huile rance de la manière suivante. On jette

aliores transfereunt truncatis ramis, illasis radicibus, multo stercore et rigationibus adjuvandas.

XVII. Græci in conficiendi olei præceptis ista jusserunt. Tantum legendum esse olivæ, quantum nocte veniente possimus exprimere. Molam primo oleo debere leviter esse suspensam. Ossa enim confecta sordescunt : quare de solis carnibus sit prima confectio. [Et de] salignis caustros fieri debere virgultis, quia genus hoc oleum dicitur adjuvare. Nobilius erit quod sponte defluerit. Sales deinde ac nitrum jubent novo oleo misceri, ut hæc res spissitudinem ejus absolvat : deinde cum amurra subsederit, oleum purum xxx diebus exactis, in vitæ vasa transferri. Secundum, simili disciplina fieri, sed mola fortiore quassari.

XVIII. Oleum purum Liburnico simile fieri asserunt Græci, si in optimo Viridi [oleo] inulam siccam et laurifolia et cyperum, omnia simul tusa, et subtiliter creta permiscas cum sabbis torrefactis ac tritis, et diu oleo injecta perturbas, deinde tribus aut aliquanto amplius [decursis] diebus, cum quieverit, utaris.

XIX. Si sordet oleum, frictos et adhuc calentes sales injuri jubent, et diligenter operiri. Ita mundum reddi post tempus exiguum.

XX. Si fuerit odor horrendi, virides olivas sine ossi-

bis tundi, et in olei metreta chonicas duas mitti. Si bære defuerint, caules terrimos oleæ similiter esse tundendos. Nonnulli utaque permiscunt, adjecto etiam sale. Sed omnia intra linteum clausa suspendunt, atque ita in vas olei demittunt. Postea tribus diebus exactis auferunt, et oleum in alia vasa transfundunt. Quidam mittunt vetustum laderem torrefactum. Plurique oleaceos panes breviter figuratos et raro linteis involutos mergunt, et novos subinde permittunt : ubi hoc bis aut tertio fecerint, sales mittunt, et in alia vasa translatum per paucos dies subsidere patiuntur. Quod si aliquid animal forte deciderit, et oleum putredine ac nidore vitæaverit, jubent Græci coriandri manipulum in olei metreta suspendi, atque ita paucis diebus manere. Si nihil de nidore discussserit, mandandum est coriandrum, donec superetur hoc vitium. Sed maxime proderit, post senos dies in vasa munda transferre; melius, si acetum ante venerint. Quidam feni Græci semen sicum tritumque permiscunt, vel incensos oleaginos carbones in ipso oleo frequenter extinguunt. Si acerbus odor fuerit, uræ excrementa, quæ Græci γίγαρτα vocant, præcipiunt tusa et in massam redacta mersari.

XXI. Oleum rancidum Græci asserunt sic posse curari. Albam ceram mundo et optimo oleo resolutam et adhuc

dans cette huile de la cire blanche fondue dans de l'huile propre et excellente, tandis qu'elle est encore liquide, et ensuite on y ajoute du sel grillé pendant qu'il est chaud; puis on la couvre et on l'enduit de gypse; moyennant quoi l'huile se purge, et change de goût et d'odeur. Au reste, il faut conserver les huiles de toutes les espèces dans des caveaux pratiqués sous terre. Telle est la nature de cette liqueur, que le soleil ou le feu l'épurent, ainsi que l'eau bouillante quand elle est mêlée avec elle dans le même vase.

XXII. On confira aussi les olives ce mois-ci. On s'y prend de différentes façons. Voici la manière de faire des olives qui naient dans un jus : On étend sur des claies des olives et du pouillot alternativement par couches, et l'on verse, entre chaque couche, du miel, du vinaigre, et un peu de sel. On étend encore les olives sur des tiges de fenouil, d'aneth ou de lentisque, en mettant dessous de petites branches d'olivier; on verse par-dessus une *hemina* de sel avec de la saumure, et l'on multiplie ces couches jusqu'à ce que le vase en soit rempli. Autre manière de les confire : on fera macérer dans de la saumure des olives de choix; quarante jours après on jettera toute la saumure; après quoi on mettra dans le vase deux tiers de vin cuit jusqu'à diminution de moitié, et un tiers de vinaigre, avec de la menthe hachée par petits morceaux; puis on remplira le vase d'olives, de façon que la liqueur, que l'on y aura versée en quantité suffisante, les surmonte. Autre manière : on laisse, pendant une nuit entière, exposées à la vapeur d'un bain, des olives cueillies à la main, et étendues sur une planche ou sur une claie; ensuite, après les avoir retirées le matin, on les saupoudre de sel broyé, et on en fait usage. Mais on ne pourra pas garder les olives ainsi préparées plus de huit jours. Autre manière :

On commence par mettre dans de la saumure des olives saines; quarante jours après on les en retire, et on les coupe avec un roseau tranchant; puis on verse dessus deux tiers de vin cuit jusqu'à diminution des deux tiers, et un tiers de vinaigre, quand on veut qu'elles soient douces; ou deux tiers de vinaigre et un tiers de vin pareil, quand on veut qu'elles soient plus aigres. Autre manière : Après avoir mêlé ensemble un *sertarius* de vin fait avec du raisin séché au soleil, plein les deux mains de cendre bien criblée, un *semi-siciliens* de vin vieux, et une petite quantité de feuilles de eprés, on verse tout ce mélange sur les olives, que l'on foule, et que l'on sature de cette composition, de manière à ce qu'une espèce de croûte se forme sur chaque couche d'olives, dont le vase doit être rempli à comble. Autre manière : On ramasse des olives tombées à terre, et racornies au point de se couvrir de rides; on les étend au soleil, après les avoir saupoudrées de sel, et on les y laisse jusqu'à ce qu'elles soient séchées; ensuite on dispose plusieurs couches de laurier et d'olives alternativement, en commençant par la couche de laurier; après quoi on fait jeter deux ou trois bouillons à du vin cuit jusqu'à diminution de moitié, qu'on a mis sur le feu à cet effet avec une petite botte de sarriette; et lorsque ce vin est tiédi, on en verse sur les olives qu'on a arrangées par couches, en y mêlant un peu de sel. Enfin, après avoir jeté dans le vase une botte d'origan, on verse dessus tout le reste de ce jus. Autre manière : On confit des olives aussitôt après qu'elles ont été cueillies sur l'arbre, on les arrange par couches, entre chacune desquelles on étend de la rue et du persil, en remplissant les vides, qui se trouvent entre les couches de sel égrugé, avec du enun, dont on les saupoudre, puis on verse

liquentem mitti in oleo jubent. Tunc sales frictos calentes addi, operiri, atque gypsari. Si creta vel oleum purgetur sapore et odore multato. Oleum tamen omne in terrenis locis esse servandum, et cum ejus esset naturam, ut sole vel igne purgetur, vel aqua ferventi, si simul misceantur in vasculo.

XXII. Hoc etiam mense olivas condiemus. Unum generum sunt diversa. Colymbades olivæ sunt sic: alternis cratibus olivarum pulcrum spargis et mel et acetum et sales modice, stramina intercedente, subundes. Item sternes olivas supra singulos fœniculi vel anethi sive lentici, et ramulis olive subtilis aceti heminam et muriam superfundes, et has constructiones usque ad vasculi plenitudinem patieris insurgere. Aliter. Lictas olivas muria maturabas, post xl dies muriam fundis universam: tunc duas detrahi partes, aceti unam, mentum minute incisam vasculo adijces, et olivas replebis, ut justa infusione liquor supernatet. Aliter. Olivas manu lectas una nocte inlegra in balneo vapore esse patieris tabule vel crati superpositas: mane balneo eximtas salibus tritis consperges et iteris: que non amplius quam vii dies poterunt custodiri. Aliter. Oli-

vas filosas primo mittis in muria: post dies vi levabis, atque interjales aceto calamo: et, si dulci res habere volueris, duas sapor partes et acetum unam: si aciores, aceti duas et saporum partes debitas munda. Aliter. Passi sexlarium unum, cineris bene creti quatuor manns utraque gestabis, vini veteris muris semisiciliens, et aliquid tantum expressi foliorum: mistis omnibus olivas infundis, incubas, et salubre crustum faciendo saturabis, donec ad vasculorum summam pervenias. Aliter. Olivas jacescentes repereris, rugis contri dentibus crispas colligas, et salibus tritis respo eas expandis, donec sole inarescant. Tunc substrato lauro alternas crabas hac cum sequis ordinabis: tunc defuturum cum saturare. Ascendo duas aut tribus modis fervere patieris: et postquam sequunt, supra compositas barbas refundes admisto sale paululo, et origani fascie conjecto, supra jus omne perundes. Aliter. Lectas barbas ex arbore statim combas, rutam et petroselinum sternes inter passia struimus, et subinde cuminati salti asperione cumulabis. Postremo mel et acetum superfundes. Novissime optimi olei quantumque miscebis. Aliter. Legas olivas ex arbore nigras, et compositas muria.

par-dessus du miel et du vinaigre; après quoi on y ajoute tant soit peu d'huile excellente. Autre manière : On cueille des olives noires sur l'arbre; après les avoir arrangées, on les arrose de saumure; ensuite on met dans une marmite deux sixièmes de miel, un sixième de vin, et une moitié de vin euit jusqu'à diminution de moitié, et l'on fait bouillir le tout ensemble; après quoi on retire la marmite du feu, on la secoue, et on y ajoute du vinaigre; et lorsque ce jus est refroidi, on étend sur les olives des rejets d'origan, et on le verse tout entier dessus. Autre manière : On verse de l'eau pendant trois jours sur des olives cueillies à la main avec leurs queues, ensuite on les fait tremper dans de la saumure, et, après les en avoir retirées au bout de sept jours, on les met dans un vase avec une dose égale de vin doux et de vinaigre; et lorsque le vase est rempli, on le couvre, en y laissant quelque ouverture pour lui donner de l'air.

XXIII. Les heures du jour sont d'une égale durée dans les mois de novembre et de février.

A la première et à la onzième, le gnomon donne vingt-sept pieds d'ombre.

A la seconde et à la dixième, il en donne dix-sept.

A la troisième et à la neuvième, il en donne treize.

A la quatrième et à la huitième, il en donne dix.

A la cinquième et à la septième, il en donne huit.

A la sixième, il en donne sept.

## LIVRE TREIZIÈME.

### DÉCEMBRE.

I. On sème au mois de décembre les blés, le froment, l'*Falbreum* et l'orge, quoiqu'il soit

diluis : tunc olla adjectis mellis partes duas, vini unam, defruti dimidium, et ubi simul deferverint, deponis, ac permoves, et acetum misces : cum refrixerint super olivas origani succulos sternas, et supra jus omne diffundes. Alter. Olivas manu lectas cum pediculis aqua spargis tribus diebus : deinde mittis in auria, et post vii dies exemitas in vase adjectis cum musti et aceti aquis ponderibus. Et impletum vas ita operies, ut aliqua spiramenta dimittas.

XXIII. Novembrem et Februarium ratio temperis per horas dierum fecit aequales.

Hora	I	et	XI	pedes	XXVII.
Hora	II	et	X	pedes	XXVI.
Hora	III	et	IX	pedes	XXV.
Hora	IV	et	VIII	pedes	XIV.
Hora	V	et	VII	pedes	XIII.
Hora	VI			pedes	XII.

## LIBER DECIMUS TERTIUS.

Decembri mense seruntur frumenta, triticum, far, ordecum : quavis ordeï satio jam sera sit. Et faba circa sep-

déjà tard pour ce dernier grain. On peut encore semer les fèves vers la *septimontium* (fête des sept monts); car on aurait tort de le faire après le solstice d'hiver. On pourra aussi semer la graine de lin ce mois-ci jusqu'au sept des ides de décembre.

II. On commencera à présent, pourvu que ce ne soit pas avant les ides, à façonner la terre au *pastinum* pour y planter des vignes de la manière que nous avons exposée ci-dessus. Il sera encore à propos de couper le bois ce mois-ci. On fabriquera aussi des pieux, des paniers et des échalas. On fera encore, dans les pays froids, de l'huile de laurier. On brisera les baies de myrte et de lentisque, pour en extraire l'huile; et l'on fera infuser de nouveau du myrte dans le vin, de la façon que nous avons donnée précédemment.

III. Il faut semer la laitue dans ce temps-ci, afin de la transplanter au mois de février. On pourra aussi semer dès à présent l'ail, l'oignon de Cypre, la ciboule, la montarde et l'origan, suivant la méthode et de la manière que nous avons données précédemment.

IV. Les *hypomelides* sont (ainsi que Martialis l'assure) des fruits semblables à la corme, qui viennent sur un arbre de moyenne hauteur, dont la fleur est blanchâtre. Ces fruits ont quelque douceur, et un arrière-goût piquant. On les sème au mois de décembre, en mettant leurs noyaux dans de petits vases. Mais on les transplante au mois de février, temps où ils ont acquis une certaine force, et où ils sont de la grosseur du pouce, pour les planter dans une très-petite fosse, creusée sur un terrain rendu bien meuble, dans laquelle on met beaucoup de fumier. Il faut protéger cet arbre contre les vents, dont le souffle dessécherait bientôt ses racines. Il s'accommode de quelques sol-

timontium seri potest. Nam post exactam brumam male seminatur. Hoc etiam mense adhuc lini semen spargi poterit, usque ad vii idus Decembris.

II. Nunc ad instituendas vites, sed post idus pastina inchoemus effodere, sicut ante tractatum est. Et materiam bene hoc mense cademus : palos quoque et corbes facimus et iducas. Et locis frigidis oleum faciemus ex lauro, et myrti baccas atque lentisci in olei sui confectione quasabimus, et vinum myrtitem, sicut dictum est ante, tingemus.

III. Hoc tempore serenda est lactuca, ut planta ejus Februario transferatur. Et jam nunc allium et ulpicon et cepulla et sinapi et cunela seri poterunt disciplina et more, quo ante narratum est.

IV. Hypomelides poma sunt (ut Martialis asserit) sorbo similia. Mediocri arbore nascuntur, et flore candidulo. Dulcedo huic fructui cum acuto sapore commista est. Scitur mense Decembri nucleis in vasculis positus. Mense autem Februario hypomelidis planta sed pollicis magnitudine robusta transfertur brevissimo scrobe, soluta terra, plurimo stercore. Sed munienda est, quia cito arescit, si



que ce soit. Il aime les climats chauds, exposés au soleil et voisins de la mer; souvent même il se plaît au milieu des rochers. Il craint les climats froids. On ne peut pas le greffer, et il vit peu de temps. On conserve ses fruits dans de petites cruches enduites de poix, ou dans de la sciure de peuplier, ou dans des pots de terre pleins de mare, et placés parmi des grappes de raisin.

V. On s'occupe en ce temps de plonger, pour les confire, dans de la moutarde detrempee avec du vinaigre (suivant l'usage), des raves coupées en petits morceaux et légèrement cuites, après les avoir bien fait sécher pendant toute une journée, pour qu'il n'y reste aucune humidité. Quand on en aura rempli des vases, on les bouchera, et on n'en tirera pour son usage qu'après y avoir goûté au bout de quelques jours. On pourra aussi faire la même chose aux mois de janvier et de novembre.

VI. Ceux qui auront l'avantage de la proximité de la mer feront aussi confire à présent, dans du sel, de la chair de hérisson de mer, quand l'aéroissement de la lune favorisera cette opération; parce que c'est le temps où cette planète fait grossir les membres de tous les êtres vivants que la mer renferme dans son sein, poissons et coquillages. Au reste, cette opération se fait de la manière accoutumée. Elle se pratique également bien pendant tout l'hiver. On fait aussi des jambons, et on sale du lard non-seulement ce mois-ci, mais dans le courant de tous les mois d'hiver dans lesquels le froid est rigoureux. Il faudra tendre dans ce temps-ci des pièges au milieu des bois taillis et des plants d'arbustes féconds en baies, pour y prendre des grives et d'autres oiseaux. Cette chasse dure jusqu'au mois de mars.

VII. Le mois de décembre ressemble, pour la

durée des heures, à celui de janvier par des raisons contraires, puisque les jours de l'un de ces mois croissent dans la même proportion que ceux de l'autre décroissent.

A la première et à la onzième heure, le guémon donne vingt-neuf pieds d'ombre.

A la seconde et à la dixième, il en donne dix-neuf.

A la troisième et à la neuvième, il en donne quinze.

A la quatrième et à la huitième, il en donne douze.

A la cinquième et à la septième, il en donne dix.

A la sixième, il en donne neuf.

## LIVRE QUATORZIÈME.

### AU TRÈS-DOCTE PASIPHILUS.

Recevez, comme un nouveau gage de l'affection que je vous ai vouée, ce poème relatif à l'art de la greffe. Cette addition à mon premier envoi est une façon de payer l'intérêt de mon retard. Si vous avez attendu plus longtemps que vous ne le désiriez ces volumes relatifs aux travaux agricoles, n'en accusez que la lenteur du copiste; c'est un défaut pour lequel je me montre toujours assez indulgent. Connaissant par expérience les manœuvres de ceux qui nous servent, j'aime mieux attendre, afin de pouvoir compter sur de meilleure besogne. Je ne sais si j'ai cela de commun avec les autres maîtres, mais je remarque que le caractère des esclaves est de donner toujours dans les extrêmes. Tant il est vrai que dans cette condition les meilleurs penchants se dénaturent, et

radices ejus ventus afflaverit. Terram qualemcumque non respuit. Amat loca tepida, aprica, maritima, et sepe saxosa. Statum rigidum reformidat. Inseti non potest, exigua durat atate. Poma ejus aut in picatis et minutis urceolis, aut scobe populi, aut in ollis inter uvas vinaceis obruta servantur.

V. Nunc rapa in partes minutas recisa et leviter cocta et tota die diligentius exsiccata, nequid reservent humoris, sinapi ex aceto (sicut moris est) temperato, mergere et condire curabimus, et repleta vasa claudemus, ac post aliquantos dies gustibus explorata proferemus usuri. Quam rem Januario quoque et Novembri mense poterimus efficere.

VI. Nunc etiam quibus litus in fructu est, ubi luna juvabit augmentum, quæ omnium clausorum maris animalium atque concharum jubet incrementum suo membra surgere, echini carnes salibus condite curabunt. Quod solito more conficimus. Hanc quoque rem per omnes menses bene faciemus hibernos. Pernas etiam et lardum conficimus non solum mense hoc, sed omnibus, quos hiemalis algor asstringit. Tempore hoc per humiles silvas et hæcets foranda virgula ad turdos et ceteras aves capiendas laqueos

expedire convenit. Hoc usque in Martium mensem tendetur aucupium.

VII. Decembrem Januario in horis causa disparadjunxit, cum linea simili ille augetur, iste decrescat.

Hora	I	et	XI	pedes	XXIX
Hora	II	et	X	pedes	XIX
Hora	III	et	IX	pedes	IX
Hora	IV	et	VIII	pedes	XXII
Hora	V	et	VII	pedes	X
Hora	VI			pedes	IX

### LIBER DECIMUS QUARTUS.

#### AD PASIPHILUM VIRUM DOCTISSIMUM.

Habes aliud indulte fidei testimonium. Pro usura temporis hoc opus de arte insitionis adieci. Sed quod volumina hæc tuis colendi seminis transjusseras, scripta sunt, librum manus segnorum fecit, cupis ego largitatem nunquam maligne aestimo. Scio enim, quo frequenter inclinet arguta famulorum. Malo operam ejus expectare potius quam timere. Nescio ulrum commune sit dominis; multum difficile

qu'il n'est pas de qualité qui ne puisse y devenir défaut. Une nature prompte chez eux est toujours près du mal. La paresse du moins à l'allure de la bonhomie. Plus on incline à l'indolence, et moins on est propre au crime. Du reste, mon hésitation à vous offrir cet ouvrage est celle d'un bon serviteur. J'ignore à la vérité si votre esprit se sent porté vers ces minuties, mais votre attention va les grandir et les élever au niveau de votre attente. Aussi, pour peu que vous pensiez avantageusement de ces bagatelles, je n'hésiterai pas à y mettre moi-même le plus grand prix. Le curieux, en contemplant une médaille, ne tient pas compte de la poussière qui la couvre; il ne voit que l'effigie, portrait en raccourci de quelque grand personnage d'autrefois.

### DES GREFFES.

Pasiphilus, type de l'amitié, dépositaire, à si juste titre, de tous les secrets de mon âme, vous louez, vous prizez et vous chérissiez ces quatorze petits livres sur l'agriculture; œuvre vulgaire, anti-poétique s'il en fut, affranchie de tout rythme, qui n'emprunte rien de la source d'Hippocrène, et n'a pour tout mérite que sa simplicité rustique. Mais la rusticité même vous plaira chez un ami. Ma présomption est accrue de cette confiance, et j'ose offrir aujourd'hui ce petit poème à votre approbation. Au reste, le but de ma muse n'a rien que de louable, puisqu'elle se propose de traiter d'une opération rustique, que l'on peut regarder comme urbaine, qui consiste à joindre

ensemble des arbres heureux, par un mariage devant douer leur progéniture des avantages de tous deux; à revêtir un arbre incorporé à un autre d'un ombrage qui lui soit analogue; à ennoblir le résultat de cette union par un double feuillage; enfin à réunir des sucs agréables par l'effet d'une alliance charmante, et à confondre deux saveurs dans un même fruit. J'enseignerai donc quels sont les arbres qui donnent l'hospitalité à d'autres; à quels arbres ils la donnent, et comment ceux-ci vont parer leur front d'une chevelure adoptive. Le modérateur du ciel, qui fait errer les étoiles brillantes, qui a affirmé la terre sur ses fondements, et qui donne l'écoulement aux eaux de la mer, aurait pu revêtir lui-même les branches des arbres de différentes espèces de fleurs, et orner une forêt chargée de fruits d'un feuillage varié. Mais, daignant donner à nos travaux l'occasion de se signaler en cette partie, il a voulu que l'art formât une seconde nature. Je ne crois pas que l'entreprise de ma muse soit sans fruit, ni que ce petit ouvrage manque absolument de grâce et d'utilité. On voit bien la curiosité humaine allier l'ardente cavale à l'âne paresseux, bien qu'il ne sorte de cette alliance qu'une progéniture rétive et stérile, un rejeton indigne à transmettre à d'autres la vie qu'il a reçue. Pourquoi un arbre infructueux ne serait-il pas fécondé par le moyen d'un autre germe, en retour de l'hospitalité qu'il lui a donnée? Pourquoi ne deviendrait-il pas plus brillant en partageant les honneurs d'une fleur étrangère? J'entre en matière, en me conformant dans mon travail à tous les écrits des

contigit, in servilibus ingenis invenire temperiem. Ita sapissimæ natura hæc vitiat commodum si quod est, et miscet optanda contrariis. Velocitas promittit in facinus; seguities figuram benignitatis imitatur, et tantum recedit ab agilitate, quantum recessit a scelere. Diu tamen apud te pudorem meum distuli, sed hoc quasi bonus famulus feci. Verum nescio, si tuum ad has modo minutias inclinetur ingenium. Grande erit, et par desiderio tuo, quod studii tui queret affectio. Et licet de his nugis favorabiliter sentias, ego meas opes astimare non differo. Non est magni loci assibus intuentibus oculis duxisse per pulverem, quia nescio quomodo note sunt quadam maximarum personarum minuta compendia.

### DE INSITIONIBUS.

Pasiphile ornatus fidei, cui jure falemur,  
Siquid in arcano pectoris umbra tegit,  
His septem parvos, opus agricolæ, libellos,  
Quos manus hæc scripsit, parte silente pedum,  
Nec strictos numeris, nec Apollinis annue fluentes, 5  
Sed pura tantum rusticatæ rudis,  
Commendas, dignatis, amas, et rustica dicta  
Affectu socii sollicitante colis.  
Nunc ideo modicum crescentis fiducia carmen  
Obtuli, arbitrio laticanda tuo. 10  
Est nostræ studium non condemnabile muse,

Urbanum fari rusticitatis opus :  
Sub thalami specie felices jungere silvas,  
Ut soboli natus crescat utrinque decor :  
Connexumque nemus vestire affinis umbris, 15  
Et gemina partum nobilitare coma :  
Fœderibus blandis dulces confundere succos,  
Et fetum duplici fruge saporis alii :  
Quæ quibus hospitum præstent virgulta docebo  
Quæ sit adoptivis arbor onusta comis. 20  
Ipse poli rector, quo lucida sidera currunt,  
Quo fixa est tellus, quo fluit unda maris,  
Cum posset mistos ramis inducere flores,  
Et varia gravidum pingere fronde nemus,  
Dignatus nostros hoc insignire labores, 25  
Naturam fieri sanxit ab arte novam.  
Non segne officium nostræ reor esse camænæ,  
Aut operis parvi gratia fiet inops.  
Si velocis equæ pigro miscetur asello  
Ardor, ut in sterilem res cadat acta gradum, 30  
Fœcundumque genus productus deirat hares  
Et sibi defectum copia polus agat :  
Cur non arbor inops pinguescat ab hospite gemma,  
Et decus externi floris adepta micet?  
Incipiam, quidquid veteres scripsere coloni, 35  
Sacraque piscorum verba labore sequar.

agriculteurs qui m'ont précédé, et aux paroles consacrées par les anciens.

Dans l'origine, l'active industrie a inventé bien des sortes de greffes, et a voulu qu'une main habile les mît en œuvre. En effet, les méthodes suivantes apprennent à tout arbre pare de feuilles étrangères à porter les fruits qu'on lui confie : ou l'on enfonce de nouveaux germes entre son écorce, que l'on en sépare à cet effet ; ou on le fend à l'extrémité supérieure de son tronc, pour recevoir ces germes ; ou enfin on adapte les yeux verdissants d'un bouton étranger et humide à l'un de ses bourgeons, qui resserre le premier dans son sein humide de sève.

La branche à fruit de l'arbuste de Bacchus l'Échionien est la première à qui l'on ait appris à se marier, afin que la grappe de raisin fût gonflée par un vin étranger. Les membres féconds de la vigne sont entrelacés de bourgeons entortillés autour d'elle ; et, dès qu'elle est adulte, elle nourrit ceux de l'espèce qu'elle a reçue entre ses bras : de sorte qu'un pampre doux couvre de son ombre un pied de vigne dont le feuillage est d'une autre nature que le sien, et que cette plante se courbe sous le poids du dieu replet.

Les rameaux de l'arbre de Pallas embellissent les chênes des forêts, et la superbe olive eunoblit des fruits sauvages. L'olivier sauvage, tout stérile qu'il est, féconde celui dont nous recueillons les olives grasses, et lui apprend à donner des fruits qu'il ne saurait produire lui-même.

Le poirier au germe blanc prête sans jalousie ses fleurs de couleur de neige, et s'unit amoureusement à un bois différent du sien. Tantôt il arrache les armes cruelles de ses sœurs épineu-

ses, et apprend aux poiriers indomptés à déposer leurs traits ; tantôt il produit des pommes dont la rondeur se termine en une pointe insensibile, et fait flechir les rameaux du frêne en le revêtant de nouveaux honneurs. Il apprend en outre à Phyllis à porter des fruits plus doux et d'un plus gros volume, et prête ses membres à la peau dure dont elle est couverte. Il dote les prunelliers stériles, ainsi que l'orme sauvage qui ne produit aucuns fruits, et les force à chérir un honneur qui leur était inconnu. Ses branches, entées sur le cognassier, changent la nature de celui-ci, et, son odeur se confondant avec celle de ce dernier, il lui fait procréer des fruits charmants. Il dépouille les fruits du châtaignier de l'écorce piquante qui les enveloppe, et change le poids dont ils sont chargés en un fardeau plus doux. Il dépouille le netlier menaçant de son appareil de guerre, étouffant ses mauvais desseins sous une écorce paisible. Ses germes, dit-on s'unissent aux branches de l'arbre de Libye, et, fécondés par lui, peuvent jouir d'un éclat empourpré.

Le grenadier, qui dédaigne pour son fruit l'importation d'un goût nouveau, et pour ses rameaux une parure empruntée, augmente de lui-même le nombre de boutons en échangeant de semence, et se plaît à être peint d'une rougeur qui a de l'affinité avec ses teintes propres.

Le pommier, enté sur de plus hautes branches que les siennes, continue de croître, et change à l'amiable le poirier qu'on lui a associé. Il s'exhorte lui-même à laisser dans les forêts ses mœurs sauvages, et se plaît à porter un fruit plus distingué. Il rend lisses les prunelliers garnis d'épi-

Principio multas species industria solers  
Protulit, et doctam jussit inire manum.  
Nam quæcumque virens alienis frondibus arbus  
Comitur, his discit credita ferre modis. 40  
Aut nova discreto figuntur germina libro,  
Aut aliud summo robore fissa capit,  
Aut virideis oculis externi gemma tumoris  
Accipit, et lento stringitur uda sinu.  
Primus Echionii palmas se jungere Bacchi 45  
Novil, et externo fenditur uva mero.  
Nexilibus gemmis fecundus implicat artus  
Vitis, et amplexum pascit adulta genus  
Degenerisque comæ vestigia mitis inumbat  
Pampinus, et pingui curvat onusta deo. 50  
Robora Palladi decorant silvestria ramis,  
Nobilitat partus bacca superba feros;  
Fecundat sterilis pingues oleaster olivas,  
Et quæ non novit munera ferre docet.  
Germine cana pirus, niveos haud invida flores 55  
Commodat, et varium necitat amore nemus.  
Nunc rapit hirsutis horrenda sororibus arma,  
Et docet indomitas ponere tela pirus.

Nunc teretem pingui producit acumine malm,  
Fraxineasque novo fleclit honore manus. 60  
Phyllida quin etiam grandi mitescere fructu  
Instituit, dura dat sua membra cuti.  
Et steriles spinos, et iniet fem fortibus ornum  
Dotat, et ignotum cogit amare deus.  
Hujus et immixti vertere cydonia rami, 65  
Pomaque confusus blanda creavit odor.  
Castaneæ septos aspro velamine foras  
Exiit, et placido pondere mutat omis.  
Mespilæ exarmat pugnacibus horrida membris,  
Et mala tranquillo cortice vota premit. 70  
Credidit et Libyæ sua germina nectere ramis,  
Lataque puniceo posse decorare frui.  
Punica non alios unquam dignata sapos  
Mala, nec externis associata comis, 75  
Ipsa suas argent mutabo semine gemmas,  
Et sibi cognato picta rubore placent.  
Insula proceris pergit concresecere ramis,  
Et sociam mutat malus amica pirus.  
Seque teros silvis hortatur liquare mores,  
Et partu gaudet nobiliore frui 80

nes, ainsi que les chênes armés de piquants, et les revêt en croissant d'une belle chevelure. Il sait gonfler d'un suc agréable la petite corne, et faire descendre le fruit de l'arbre qui la donne à la portée des mains qui le désirent. Il se plaît à changer de nom sur les souches du saule, et à répandre ses fleurs sur des forêts agréables aux Nymphes. Il apprend au platane, cet arbre sympathique de Bacchus, à rougir, chargé d'un fruit nouveau. Le pêcheur admire son feuillage, auquel il n'était point accoutumé; et la chevelure du peuplier porte ses dons éblouissants par leur blancheur. La nêfle lui obéit, et, échangeant ses entrailles pierreuses, elle grossit et rougit en se remplissant d'une liqueur blanche. Au lieu des pieux lourds et des armes grossières qu'ils fournissaient auparavant, les châtaigniers donnent de nouveaux fruits, qui leur font honneur par leur couleur jaune.

Le pêcheur charge lui-même ses branches d'un meilleur germe, et associe sa nature au prunier. Il couvre d'ombres légères le tronc de Phyllis, et apprend à devenir lui-même plus fort par cette transmigration.

Quoique l'arbre qui produit des coings jaunes se prête à donner l'hospitalité à toutes sortes de fruits, il ne se confie à aucun autre arbre pour la recevoir. Il est fier, et méprise l'écorce d'un bois étranger, convaincu qu'il n'y a point d'arbre qui puisse ajouter quelque chose à ses avantages particuliers. Mais, offrant à ses propres branches des lits qu'elles connaissent, il se contente d'ennoblir un bien qui lui appartient.

Le dur nelfier, rival du poirier sauvage, se

greffe sur des pommiers dont on rebute le fruit, et se trouve en sûreté quand son germe y est reçu, parce que de doubles armes le rendent alors plus redoutable qu'auparavant; de sorte que son bois cruel épouvante les mains avides.

Les branches du citronnier souffrent aussi qu'on leur prête les enfants élevés par le mûrier sous son écorce pleine, et changent les piquants dont les poiriers sont ordinairement armés, pour nourrir les fruits odoriférants de ceux-ci d'un suc flatteur.

Les pruniers ajoutent à leurs propres membres d'heureux germes, et portent des présents fertiles dans un corps analogue au leur. Lorsqu'on les force d'habiter dans le châtaignier, ils désarment à la vérité son fruit, mais ils arment ses bras.

Les caroubiers accoutument leurs fruits à s'amollir avec le secours d'un suc vert, et nourrissent tous les autres fruits dans leur sein.

Le figuier détermine les mûres à quitter leur couleur noire, et fait la loi aux branches dont il s'est emparé. Il s'admire aussi lui-même lorsqu'un suc mieux nourri le fait grossir, et se réjouit de voir ses fruits excéder leur grosseur ordinaire. Le noble platane, cher aux amis de la table, dont la chevelure se prête avec amour aux entrelacements de la vigne, le platane ouvre aussi les bras au figuier, qui trouve un abri désiré sous son écorce nourrissante, et remplit en croissant le sein qui l'a adopté.

Le figuier entretient en outre un commerce réciproque avec la mûre, et prodigue sa substance au germe qu'elle lui offre à nourrir. Le frêne

Spiniferas prunos, armataque robora sentes  
Levigat, et pulchris vestit adulta comis.  
Lixigum sorbum dulci distendere succo  
Novit, et ad cupidas flectere poma manus.  
Stipitibus gaudet nomen mutare salignis, 85  
Et gratum Nymphis spargere flore nemus.  
Robora thyrsigero platani concordia Baccho  
Fertibus instituit plena rubere novis.  
Illius insolitas miratur persicus umbras,  
Populeaque ferunt candida dona comae. 90  
Mespilus laevis parit, lapidosaque viscera mutans  
Tenditur, et niveo plena liquore rubet.  
Pro sadihos fortis, et pro praegnantibus armis  
Castaneae fulvum dant nova mala decus.  
Ipsa suos onerat meliori germine ramos 95  
Persicus, et pruno seil sociare genus.  
Imponiturque leves in stipite Phyllidis umbras,  
Et tali disceit fortior esse gradu.  
Cum praestet cunctis se fulva Cydonia pomis,  
Alterius nullo creditur hospitio. 100  
Roboris externi librum aspernata superbit,  
Seil tantum nullo crescere posse decus.  
Sed propriis pendens cognata cubilia ramis,  
Stat, contenta suum nobilitare bonum.

Æmula dura piri despecti mala saporis 105  
Mespilus admissio germinis tuta subit.  
Et geminis sese violentior inserit armis,  
Atque avidas terrent robora saeva manus.  
Nec non et citrei patiuntur multos rami  
Pignora, quae gravido cortice moras alit. 110  
Pomaque pasturi blando redolentia succo  
Armatis mutant spicula nota piris.  
Pruna suis addunt felicia germina membris,  
Donaque cognato corpore laeta ferunt.  
Exarmat fetos, sed brachia roboris armat 115  
Castaneae prunus jussa tenere larem.  
Assuescunt siliquae viridi mollescere succo,  
Et gremio pascunt caetera poma suo.  
Persuadet moris letum mutare colorem  
Ficus, et invasit dat sua jura comis. 120  
Se quoque miratur pingui grandescere succo,  
Et solitum gaudet vincere poma modum.  
Insignes foliis platanos, felicia mensis  
Brachia, gaudentes vitis honore comas,  
Ingrediens pingui se cortice maxima ficus 125  
Servat, et opatos impet adepta sinus.  
Mutua quin etiam moris commercia ficus  
Praestat, et oblatura robore germen alit.

prête aussi ses membres à cette sœur avide ; et, se voyant alors baigné de sang, il redoute ses nouveaux enfants. Le hêtre géant recoit aussi la teinture du mûrier. La châtaigne hérissée, ce fruit à l'enveloppe dure et piquante, apprend de lui à devenir noire comme de la poix, et, nourrie de ce suc nouveau, voit s'augmenter son volume. Le térébinthe, dont l'odeur est si agréable, obéit au mûrier, et produit alors des fruits dont le mérite est double.

Le cormier a l'avantage d'augmenter, en se renouvelant de lui-même, la beauté de son fruit, et l'arbre se courbe alors sous le noble effort de ce surcroît de production. Cet arbre dépouille de leurs piquants les membres durs de l'épine, et cache les armes de cette plante sous de douces écorces. Il se plaît à unir le coing doré avec son propre fruit, et chérit des présents d'une couleur étrangère.

Les cerisiers se greffent sur le laurier, et le fruit qu'ils le contraignent de donner teint d'une pudeur adoptive les joues de cette vierge. Il force les platanes ombragés, ainsi que le prunier hérissé, à revêtir sa luisante écorce. Et le peuplier s'ennoblit d'une adoption qui nuance d'un rouge flatteur la blancheur de ses rameaux.

Phyllis, cachée entre l'écorce d'un prunier fendu, en couvre les membres parfumés de fleurs

précoces, et change les fruits du pêcher en y ajoutant une enveloppe, et en leur apprenant à prendre une couverture dure qui leur sert de peau. Elle arrondit sous une moindre forme le fruit du caroubier lorsqu'il se gonfle, et enriehit d'une belle odeur les feuilles sauvages de cet arbre : Elle dépouille la châtaigne de son enveloppe eruelle, et force l'arbre à admirer la peau lisse de son fruit.

Les pistaches se glissent entre les branches de l'amandier, et le moindre fruit devient alors le plus recherché. Le térébinthe aussi leur offre son ombre paternelle, et les ennoblit par son adoption.

Les membres élevés du châtaignier fécondent le sable des rivières, et prennent de la force lorsqu'ils sont abreuvés d'une grande quantité d'eau.

Le vaste noyer s'empare sous son ombre des feuilles de l'arbousier, et rapporte des fruits qui sont en sûreté sous leur double écorce.

On a essayé d'autres procédés, qu'une expérience habile pourra perfectionner avec le temps. Mais pour un poète qui n'est habitué qu'à retourner la terre, c'est déjà beaucoup d'avoir enonné ceux-ci en vers même médiocres. Lisez-les ces vers, fabriqués parmi les instruments du labourage. Ils sont rudes, mais d'une rudesse que tempère l'utilité de leur objet.

Fraxinus huic avide confert sua membra sorori,  
Et melint fortis sparsa cruore novos. 130  
Proceras fagos, et poma hirsuta virentis  
Castaneæ, duris aspera mala comis  
Inficiens, monstrat piceo nigrescere partu,  
Et succo pascit turgida poma novo.  
Obsequitur moris blando terebinthus odore, 135  
Et geminis veniunt munera mista bonis.  
Sorba suos partus merito majoris honestant  
Seminis, et pulchro curva labore nitent.  
Hæc arbor spinæ duos mucronibus artus  
Ennit, ac libris mitibus arma tegit. 140  
Aureaque annexo miscere cydonia læta  
Gaudet, et externi dona coloris amat.  
Inseritur lauro cerasus, partuque coacto  
Tinguit adoptivis virginis ora pudor.  
Umbrantes platanos, et iniquam robore prunum 145  
Compellit geminis pingere membra suis.  
Populeasque novo distinguit munere frondes,  
Sic blandus spargit brachia cana rubor.  
Phyllis odoratos primævis floribus artus

Discissi pruni cortice fixa tegit. 130  
Pomaque permutat velamine persica misto,  
Duritiæque docet tegminis esse loco.  
In modicum tornat siligna tendente figuram,  
Et frondes pulchro ditat odore feras.  
Castaneamque truncem depulsis cogit echinis 155  
Mirari fructus levia poma sui.  
Quin et amygdaleos subeunt pistacia ramos  
Et meritum majus de brevitate petunt.  
Hæc et cognato cingens terebinthus amictu  
Nutrit adoptivis nobilitanda comis. 160  
Flumineam salicem fecundant ardua membra  
Castaneæ, et multo pasta liquore vigent.  
Arbuteas frondes vastæ nucis occupat umbra,  
Pomaque sub duplici cortice tuta refert.  
Cætera, quæ solers processu temporis usus 165  
Exprimet, exemplis institueret novis.  
Hæc sat erit tenui versu memorasse poetam,  
Quem juvat effossi terga movere soli.  
Carminea tu duos inter formata bidentes  
Aspera, sed miti rusticitate, leges. 170



# NOTES SUR PALLADIUS.

## LIVRE I.

I. *Quod a plerisque factum est.* Le trait paraît dirigé contre le style de Columelle. Mais Palladius est assez souvent, et très-ridiculement, tombé dans le même défaut.

IV. *De metallis originem.* L'observation peut être vraie si le mot *metallis* est pris dans le sens général de produit fossile. Dans le sens restreint de mines, elle a contre elle l'expérience.

VI. *Fulturnus.* Nom donné par les habitants de la Bétique au vent du sud-est.

*Impastinato solo.* Voir l'Économie rurale de Columelle, liv. XIII, chap. 3, touchant la manière de façonner un terrain au *pastinum*.

*Acinaticium.* Vin qui ne se fabriquait qu'avec les grains de raisin séparés de la rafle. Le mot est dérivé d'*acinum*, grain de raisin.

*Cavebatur spes magna vindemia.* C'est-à-dire qu'il ne faut pas bêcher la vigne pendant qu'elle bourgeoine, parce qu'on risque d'en faire tomber les boutons et de ruiner l'espérance de la vendange. Jeu de mots sur les yeux de la vigne, où l'auteur exagère le défaut de simplicité qu'il a lui-même critiqué.

IX. *Querna cum Esculeis non misceantur.* L'Esculeus était l'espèce de chêne consacrée à Jupiter, et qui tenait lieu de nos vitres. Les meilleurs venaient de la Cappadoce et de l'Espagne Critérienne. On lit dans Pline que l'usage de ces pierres ne remontait qu'au temps d'Auguste. Il paraît que c'était une espèce de tôle. Mais on n'a conservé aucune notion précise de leur description, ni du nom qu'on leur donnait.

De Cerro. Le père Hardouin dit, dans ses notes sur Pline, que cette espèce de chêne ne vient point en France, et, conséquemment, n'a pas de nom dans notre langue.

XVII. *Signinis.* Voir le mot *signia* à la table des villes, etc., de Columelle.

XVIII. *U basilicæ ipsius forma.* Le nom de basilique fut donné primitivement aux édifices où se rendait la justice. Les tribunaux y tenaient leurs séances dans des salles voûtées, où les juges étaient placés sur une estrade. Double conformité qui aura donné à Palladius l'idée de ce rapprochement avec les celliers où se déposait le vin.

XX. *Per specularia.* Ces transparents se formaient de pierres taillées en feuilles minces et diaphanes, et qui tenaient lieu de nos vitres. Les meilleurs venaient de la Cappadoce et de l'Espagne Critérienne. On lit dans Pline que l'usage de ces pierres ne remontait qu'au temps d'Auguste. Il paraît que c'était une espèce de tôle. Mais on n'a conservé aucune notion précise de leur description, ni du nom qu'on leur donnait.

*Trapetis et rotulis.* *Trapète.* Voir la description de cette machine, *Economie rurale* de Caton, chap. XX, XXI et XXII.

XXIV. *Spartea, qua animalia calecantur.* Voir l'emploi de ces bottines, *Economie rurale* de Columelle, liv. VI, chap. XI et XV.

*De strangulati hominis loro.* Cette superstition de l'antiquité qui s'étendait à tout ce qui avait servi comme instrument de supplice, et lui prêtait une vertu efficace, a traversé les siècles pour arriver jusqu'à nous. Aujourd'hui même encore une locution proverbiale en consacre l'existence ou le souvenir.

XXVI. *Atho tempore saginentur.* C'est-à-dire à la fin de l'automne.

XXVIII. *Capita oculata.* Notre langue a conservé aux mouchettes des plumes de la queue du paon, le nom d'yeux, qui est à la fois pittoresque et traditionnel.

XXXIV. *Que rubus caninus vocatur.* Littéralement *rose à chien*. C'est le rosier dans l'état de nature. La fleur et le fruit ont chez nous, dans la langue du bas peuple, des dénominations encore plus mathémétiques.

*Propter spatia utrinque purganda.* Le jardinier peut ainsi, de chaque côté de la planche, étendre la main à trois pieds pour arracher les mauvaises herbes, sans courir le risque d'endommager ce qui se trouve planté sur ses bords.

XXXV. *Vel incensis sanguisugis.* L'odeur de la puante brûlée produit, suivant Columelle (liv. VI, chap. VIII) l'effet réciproque sur les sangsues.

*Ἡρασκουρίδας* *Græci vocant.* Espèce de pucerons qui s'attaquent surtout aux poireaux. De *πέρων*, poireau, et *αἰσίων*, tondre.

XXXVII. *Qui iris vel gladiolus.* Littéralement *petit glaive*. C'est vraisemblablement l'*iris bulbeur* de Fémery.

XL. *Mularium.* C'est le nom du vase où l'on faisait chauffer l'eau des bains.

*Qui circa palina subest.* Ce plateau de cuivre servait probablement à défendre le *mularium*, qui était de plomb, de l'action immédiate du feu.

XLII. Palladius est le seul des écrivains agronomiques qui ait fait mention de moulins usés par l'eau. Comment ce procédé, une fois connu, n'a-t-il pas été mis généralement en usage ? Il était du temps de Pline, qui nous apprend que la plus grande partie du blé de l'Italie se mouait encore à force de bras. Cette singularité ne peut guère s'expliquer que par la nécessité d'occuper la multitude des esclaves.

## LIVRE II.

X. *Ne laborent frigore sarmenta.* Parce que la chaleur du soleil pénètre difficilement la terre à plus de trois pieds de profondeur.

XI. *Tabulas autem.* Le mot *tabula* que nous traduisons par planche, et auquel les jardiniers de l'antiquité n'attachaient, non plus que les nôtres, aucun sens de mesure, s'entendait dans la langue technique de l'arpentage d'une superficie de soixante douze perches carrées.

XII. *Tabula quadrata jugerali.* La planche du *jugerum* entier ne devait contenir que deux cent quatre-vingt-huit perches ou vingt huit mille huit cents pieds carrés, la perche étant supposée de dix pieds. Mais Palladius procède ici tout autrement dans ses calculs. Il prend la moyenne proportionnelle entre la longueur du *jugerum*, qui est de deux cent quarante pieds, et sa largeur qui est de cent vingt pieds; cette moyenne est cent quatre-vingts, dont le carré trente-deux mille quatre cents pieds, ou trois cent vingt-quatre perches, d'où il résulte une mesure plus considérable que la véritable.

XIII. *Ne citius terra decurrat.* Il faut un labour plus profond sur un sol en plan incliné, afin d'offrir à l'entraî-

nement de la terre végétale par les eaux une résistance plus considérable.

XV. *Tadæ cuneus radicibus ejus inseratur*.. Cette insertion d'un morceau de bois, ou d'une matière également dure, est souvent recommandée par les ouvrages agronomiques comme remède à la stérilité des arbres. On serait tenté de n'y voir qu'une pratique absurde; une parodie de l'acte de la génération, parodie à laquelle la superstition antique aurait attribué la même vertu de fécondation qu'à l'acte lui-même. Toutefois en y réfléchissant, il n'est pas impossible d'en trouver une explication rationnelle. En effet, la présence d'un corps étranger, qui resserre les fibres de l'arbre à l'endroit de son intronisation, opposant une résistance au cours de la sève, doit lui imprimer un mouvement accéléré lorsqu'elle a trouvé un libre passage, et la porter plus rapidement aux extrémités de la plante.

*Martialis dicit hoc remedio subreniri*. Gargilius Martialis, auteur supposé du livre de *Arboribus* qui appartient à Colomelle. Nous n'avons aucune notion sur sa personne, ni sur le lieu de sa naissance. Mais Lampride nous apprend qu'il vivait sous l'empereur Alexandre Sévère, et l'on voit par d'autres auteurs qu'il avait écrit sur l'histoire, et aussi sur le jardinage et sur l'art vétérinaire. Gesner a même donné dans sa collection un fragment de lui, qui est relatif au traitement des bœufs. C'est tout ce qui reste de cet écrivain, encore le fragment est-il si mutilé qu'il ne mérite aucune attention.

XVIII. *Sextarius urbis*. On voit par ce passage que la mesure du *sextarius* n'était pas la même à Rome que dans le reste de l'Italie.

XXIII. *Ire mensis in horarum spatio*. Palladius ne dit pas à quel cadran il a rapporté les mesures absolues qu'il indique pour ce mois et pour les mois suivants. Comme la longueur de l'ombre est subordonnée à l'élévation du corps qui la projette, il faut croire que ses observations ont été faites sur un gnomon d'une mesure déterminée et connue, et qui servait en quelque sorte de régulateur.

### LIVRE III.

IX. *Ne quod sterili proximum est supra terram relinquatur*. En effet, lorsqu'on recourbe le sarment pour l'enfermer, il ne reste au dessus du sol que l'extrémité supérieure, à laquelle on donnait le nom de *sagitta* en agriculture, et qu'on regardait comme absolument stérile. (Voir l'*Economie rurale* de Colomelle, liv. III, ch. XII.)

*Minor operum numerus cum poterit expedire*. On conceit que dans un vignoble, partagé en planches d'espèces différentes, qui mûrissent successivement, il faille relativement un moins grand nombre de mains pour la vendange, que dans ceux où la maturité de toutes les vignes est simultanée.

*Ut assent Columella*. Ce passage tiré du chap. IV de *Arboribus*, et cité par Palladius comme appartenant à Colomelle, est une preuve que cet économiste est l'auteur du livre.

X. *Mago asserit scrobem*. Virgile dit la même chose dans le livre II des *Georgiques*. C'est pourquoi quelques commentateurs ont voulu lire ici *Maro* au lieu de Virgile. Mais Virgile a pu le dire d'après Magon, et il est probable que Palladius aura cité l'auteur didactique de préférence au poète.

XV. *Norellam ritum Columella*. Ce passage n'est pas textuellement dans Colomelle. Tout au plus trouve-t-on des principes qui aient pu servir de fondement à l'observation de Palladius.

XVII. *Quartum genus Columella sic retulit*. Voir le livre de *Arboribus*, chap. VIII.

XIX. *Sed ut Columella dicit feraciores*. On ne trouve rien de semblable dans Colomelle. Aurons-nous perdu quelque chose de cet auteur?

XIV. *Semen brassicæ vetustum mutatur in rapa*. Cette observation est bien suspecte. Elle se fonde probablement sur l'erreur de quelque jardinier qui, en semant, aura pris l'un pour l'autre entre deux graines dont la différence est peu sensible.

XXIX. Ὀνόζ Κυρηναϊκός, suc de Cyrène, autrement dit laser.

### LIVRE IV.

VIII. *Stricte in foramen utrinque conjiciis*. Il faut supposer, l'arbre étant foré diamétralement d'entre en outre, que ces branches introduites en sens inverse par les deux ouvertures, sont ensuite tirées fortement de chaque côté, à peu près comme les cordonniers tirent leurs fils, en sorte que le bout le plus mince de l'une s'adapte réciproquement avec le gros bout de l'autre.

IX. *Herba ea quæ cutex dicitur*. Le père Hardouin croit que c'est l'herbe aux puces. (Notes sur Pline, liv. XIX, chap. V.)

*Prosequuntur etiam maledictis*. Il subsiste encore de nos jours des pratiques de superstition non moins extravagantes que celle-là.

X. *In Sardinia et in territorio neapolitano*. Il ne faut pas confondre cette ville, située en Sardaigne, avec la capitale du royaume actuel de ce nom. Le nom de Naples (νέα πόλις) fut donné dans l'origine à plusieurs villes. Il en existe encore aujourd'hui une troisième, sous le nom moderne de *Nauphe*, ou *Napoli de Romanie*.

Alit *Coracinum piscem*. Ce nom paraît être donné à ce poisson, à cause de sa couleur noire, analogue à celle du corbeau. On l'appelle même encore aujourd'hui *corbeau* dans quelques-unes de nos provinces, ainsi que l'observe le père Hardouin dans ses notes sur Pline.

XII. *Absolutam impedimentis omnibus diem*. Palladius, qui a tiré tout ceci de Colomelle, veut apparemment désigner ici un jour non férié, comme l'exige cet auteur. (liv. VI, ch. 2.)

### LIVRE V.

V. *Quam cephalonem vocamus*. De κεφαλή, tête. Ce qui veut dire que le principe de vie, pour cet arbre, réside dans sa cime, et non dans ses racines. C'est en ce sens que Pline appelle *Cerebrum*, cerveau, la partie supérieure du palmier.

### LIVRE VI.

IV. *Modii spatium*. Le *modius* était le tiers de *jugurum*. C'était par conséquent un espace de 80 pieds de long, sur 40 de large.

*Græce κρεμαστές dicunt*. De κρεμάω ou κρεμάω, je suspends; parce que les testicules sont suspendus à ces nerfs.

XII. *Altitudine quatuor unciarum*. Palladius donne aux divisions du pied les noms de celles de la livre. Ainsi quatre *unciae* sont le tiers d'un pied.



## LIVRE VII.

V. *Quare emplastratio dicitur*. C'est ce que nous appelons la greffe en écusson.

XII. *Alica*. Espèce de bière. Le mot *ale* des Anglais en est peut-être dérivé.

## LIVRE IX.

IX. *Si aqua limosa fuerit, salis admistione corrigitur*. On lit, dans le deuxième livre des Rois, chap. II, que le prophète Elisée corrigea les eaux de Jericho en y jetant du sel. On pourrait mettre en question, d'après notre auteur, s'il opéra un miracle en qualité de prophète, ou s'il ne fit que se servir d'un secret de la physique.

XII. *Mensura fistularum plumbo*, etc. Les anciens auteurs ont prétendu que ces noms de mesure désignaient le diamètre des tuyaux. Mais nous avons suivi l'interprétation de Vitruve qui dit qu'un tuyau de plomb quelconque emprunte toujours son nom de la largeur de la feuille qu'on roule pour le fabriquer. De sorte que si une feuille a cinquante doigts de largeur, le tuyau qui en sera formé s'appellera *Quinquagenaria fistula*; et ainsi des autres. Quant au rapport du poids au diamètre, on ne saurait reconnaître la justesse de la progression établie par Palladius, bien qu'elle soit appuyée de l'autorité de Plin et de Vitruve. Cette progression suppose en effet une épaisseur identique pour toutes les dimensions de tuyaux, ce qui est évidemment inadmissible.

## LIVRE X.

*Carpenta*. Littéralement *charrettes*. Mais ce mot ne présente à l'esprit aucune idée précise de contenance. Aussi avons-nous transporté dans notre traduction le mot latin qui exprime une mesure déterminée.

## LIVRE XI.

III. *Asserit autem Columella*. Ce passage ne se trouve pas dans l'*Economie rurale*, mais il est tiré du livre de *Arboribus*. Nouvelle preuve que ce livre est bien de Columelle.

XIV. *Chernica*. Palladius fait venir ce mot du *syon*, il est purement grec. *Xobz* était en effet, chez les Grecs, une mesure, tant pour les solides que pour les liquides, laquelle équivalait, suivant la plupart des auteurs, à la huitième partie du *modius*, et au double du *sextarius*; C'est ce qui fait qu'on donnait le nom de *chernica* à la ration de nourriture que chaque esclave recevait par jour chez les Romains, parce que cette ration était de quatre *modii* par mois, ce qui revenait à peu près à un huitième de *modius*. Il paraît cependant qu'il y avait des *chernica* de différentes contenance, puisqu'on se trouve d'anciens auteurs qui prétendent que cette mesure contenait trois *cotylæ*, équivalentes à un *sextarius* et demi; et d'autres qui veulent qu'elle contint jusqu'à quatre *sextaria*.

XVIII. *Defrutum, carumum et sapa*. Ce sont tous vins cuits, de diverses compositions, et par divers procédés.

## LIVRE XII.

I. *Si allium vltim solis refrigerata non sentit*, c'est-à-dire avant la pleine lune. Parce que quand la lune est dans son plein, on la voit encore sur l'horizon au moment

où le soleil se lève, et que, conséquemment, elle est alors frappée de ses rayons.

IV. *Per latera prona fundantur*. Notre auteur veut que les arbres donnent plutôt sur la largeur que sur le haut de leurs branches, afin que leurs fruits présentent un coup d'œil plus agréable, et soient plus aisés à cueillir. Avantage réalisé plus efficacement chez nous par l'introduction des arbres nains.

VII. *Damascena*. C'est la prune de *Damas*. Nom de la ville d'où provient originairement ce fruit.

*Pedus dodrante demersum*. Le *dodrante* équivalant à neuf *uncia*, ou aux trois quarts du pied, suivant l'usage d'appliquer à toute division de mesure les noms de fractions de la livre.

XIII. *Quod pastores colostrum vocant*. Nous donnons aussi le nom de *colostrum* à ces premières gouttes de lait, ainsi qu'à la maladie que ce lait, qui est toujours caillé, occasionne tant aux enfants qu'aux petits des animaux.

XV. *Gallica*. Sapin des Gaules.

*Larix*. Cet arbre n'est pas celui auquel les botanistes donnent aujourd'hui le même nom, et qu'ils identifient au *melese*. En effet le *melese* est un arbre résineux. Or, la propriété attribuée ici au *larix* par Palladius ainsi que par Plin, et qui consiste à résister au feu, paraît directement opposée à la nature d'un arbre résineux; outre que cette propriété ne se rencontre pas effectivement dans le *melese*. Quel arbre est-ce donc que le *larix*?

XXII. *L'ann senti siciliens*. Le *siciliens* était le quart de l'*uncus*, et par conséquent la quarante-huitième partie de la livre. En appliquant cette division à l'amphore qui était l'unité de mesure pour les liquides, le *siciliens* sera la quarante-huitième partie de cette contenance, ou le *sextarius*, et, par conséquent, le *demi-siciliens* doit valoir la moitié du *sextarius*, ou, ce qui revient au même, une *hemina*.

## LIVRE XIII.

I. *Septimontium*. Voir ce que c'était que cette fête dans la note 1 du chap. x. de Columelle.

IV. *Hypomelides*. On ne trouve le nom de ce fruit dans aucun auteur ancien. Serait-ce l'espèce de nêfle dont parle Dioscoride, et qu'il appelle *εγγρι*?

## LIVRE XIV.

*Et si vltim subditur fides testimonium*. Il est compréhensible le sens de l'expression *postremum gaze*, il faut supposer que Palladius a donné deux éditions de son traité, et que l'une de ces éditions, comprenant quatorze livres, tous en prose, avait été envoyée à Paspilius, comme un premier gaze d'amitié. Il est même vraisemblable que ce premier envoi était précédé d'une épître que le temps ne nous a pas conservée. Le second gaze dont il parle ici, consistant, comme, dans cette hypothèse, à adresser à son ami, en vers, le quatorzième livre que celui-ci n'avait d'abord reçu qu'en prose avec les treize autres. Columelle aussi a traité des jardins en vers dans le dixième livre de son *Economie rurale*, et en prose dans le onzième. L'idee de ce double mode de composition est donc commune aux deux écrivains, et seulement chez Columelle la prose a suivi les vers, et c'est le contraire chez Palladius.

*Pro usura temporis*. Palladius considère ce quatorzième livre en vers comme l'intérêt dû à Paspilius pour le temps qu'il lui avait fait attendre les quatorze livres en prose.

*Quasi bonus famulus frei.* C'est-à-dire comme un serviteur qui craint de n'avoir pas assez bien fait.

*Quos manus scripsit parte sitente pedum.* La main est ici mise en opposition avec les pieds des vers. Jeu de mots intraduisible, et dont la perte n'est pas à regretter.

*Urbanum fari rusticitatis opus.* Palladius donne à l'opération de la greffe l'épithète d'*urbaine*, dans le même sens que les Romains donnaient le nom d'*urbaine* aux arbres francs, pour les distinguer des sauvageons.

*Sub thalami specie.* En effet de même que, dans le mariage, un père et une mère, nés de familles différentes, coopèrent à la génération du même enfant, deux arbres entés l'un sur l'autre concourent à la production d'un seul et même fruit.

*Primus Echionit.* Echion était un des compagnons de Cadmus, premier roi de Thèbes et père de Sémélé, qui donna naissance à Bacchus.

*Pingui curvat onusta deo.* Bacchus, dieu du vin, est représenté dans les anciennes statues avec un gros ventre.

*Germinè cana pyrus.* Les rejetons et les germes du poirier ont une teinte de blancheur à leur extrémité.

*Indomitas ponere tela pyros.* Les éplues du poirier sauvage disparaissent quand il a reçu une greffe prise du poirier franc.

*Phyllida quin etiam.* Phyllis était une reine des Thraces, éprise de Démophon, fils de Thésée; se croyant méprisée de son amant, elle se pendit de désespoir, et fut changée en amandier.

*Libycis sua germina credere ramis.* L'arbre de Libye, nom poétique du grenadier.

*Nec externis associata comis.* Palladius a dit plus haut que le poirier se greffait sur le grenadier. Mais il suffit, pour qu'il n'y ait pas contradiction, que le grenadier ne puisse pas se greffer réciproquement sur le poirier.

*Seque feros silvis hortatur linquere mores.* C'est-à-dire qu'on greffe le pommier franc sur le pommier sauvage.

*Ad cupidas flectere poma manus.* C'est-à-dire que le poids, plus lourd des pommes, fait fléchir les branches du cornier.

*Robora platani concordia Bacchus.* Allusion à l'usage où étaient les anciens de chercher pour boire l'ombre d'un platane, ou à celui d'arroser cet arbre de vin.

# TABLE DES MATIÈRES

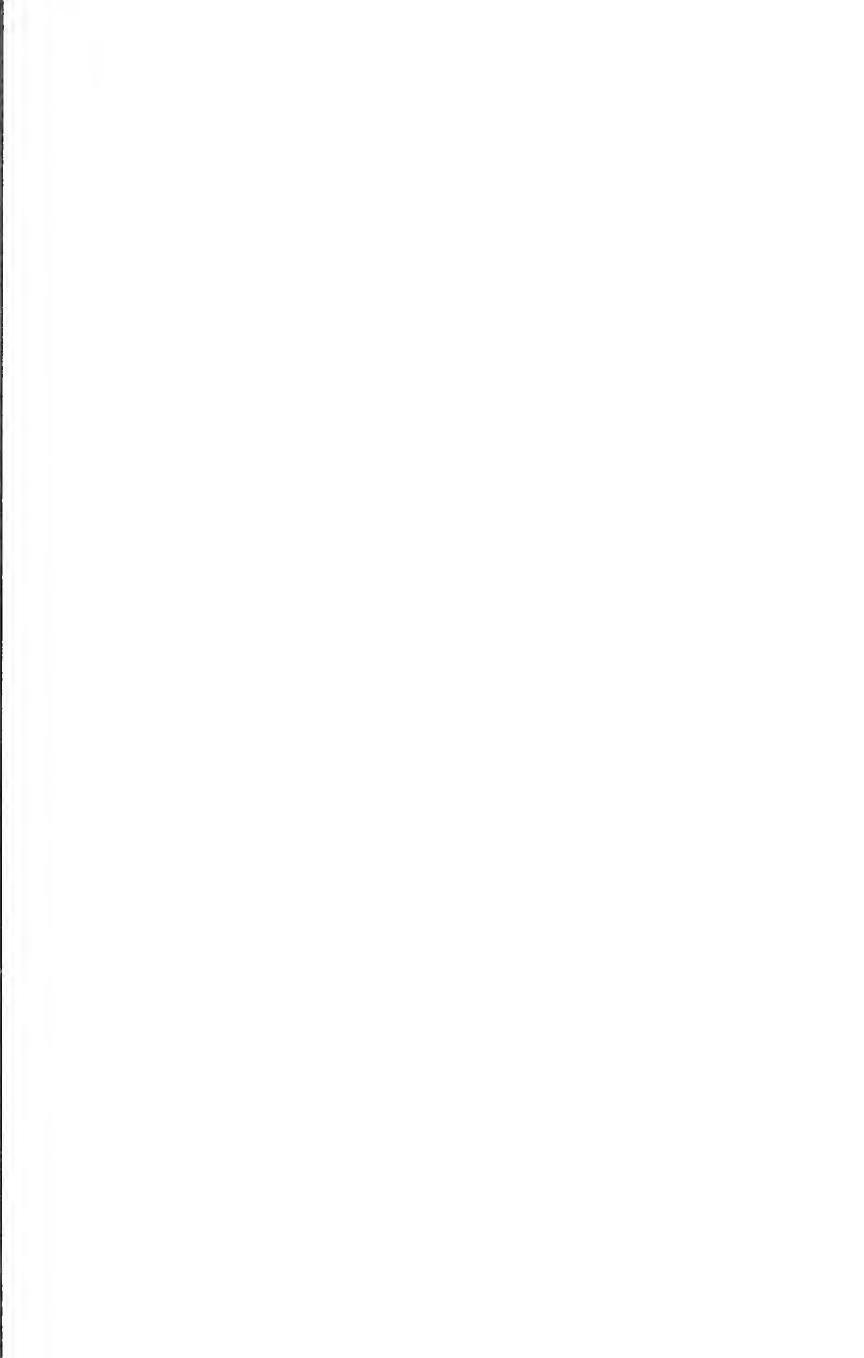
## CONTENUES DANS CE VOLUME.

Avertissement des éditeurs.....	I	Livre VII.....	337
M. P. CATON.		Livre VIII.....	360
Traduction de feu Antoine, professeur à la ferme modèle de Roville.		Livre IX.....	386
Notice sur M. Porcius Caton.....	III	Livre X.....	408
ÉCONOMIE RURALE.....	I	Livre XI.....	418
Notes sur l'ÉCONOMIE RURALE de Caton...	49	Livre XII.....	450
VARRON.		Traité des Arbres.....	495
Traduction de M. Wolf.		Notes sur le Traité d'Agriculture de Columelle, et sur le Traité des Arbres.....	513
Notice sur Varron.....	55	R. T. ÆMILIANUS PALLADIUS.	
DE L'AGRICULTURE. Livre I.....	61	Traduction de Saboureux de la Bonnetterie, revue.	
Livre II.....	100	Notice sur Palladius.....	521
Livre III.....	129	DE L'AGRICULTURE. Livre I.....	523
Notes sur le Traité d'agriculture de Varron.	156	Livre II.....	516
L. J. MODERATUS COLUMELLE.		Livre III.....	555
Traduction de Saboureux de la Bonnetterie, revue.		Livre IV.....	577
Notice sur Columelle.....	167	Livre V.....	595
DE L'AGRICULTURE. Livre I.....	169	Livre VI.....	599
Livre II.....	192	Livre VII.....	604
Livre III.....	222	Livre VIII.....	608
Livre IV.....	254	Livre IX.....	611
Livre V.....	282	Livre X.....	615
Livre VI.....	309	Livre XI.....	619
		Livre XII.....	629
		Livre XIII.....	640
		Livre XIV.....	641
		Notes sur Palladius.....	647

















PLEASE DO NOT REMOVE  
CARDS OR SLIPS FROM THIS POCKET

---

UNIVERSITY OF TORONTO LIBRARY

---

