

pratique au pais hault du Dauphiné, vers Grenoble; où pour le support de la Vigne, le Cerisier est en reputation. Les Italiens ont vne espece d'arbre appellé, *opio*, qu'ils estiment surpasser tous autres pour le support de la Vigne: apres lequel font le plus d'estat du Fresno, ainsi tiennent-ils ces deux arbres-là, les meilleurs pour ce seruice. S'estans à la longue prins garde, que les Ormes, quoi-que les premiers en quartier, sont importuns à la Vigne, pour leur trop abondante quantité de racines & de brancheage.

ENTER LA VIGNE, LA DIVERSIFIER
la preseruer d'injure, la guerir de ses maladies.

CHAPITRE V.

*N'est chose
necessaire
d'enter la
Vigne.*



ENTER de la Vigne est partie de ce mefnage, nullement necessaire; toutesfois vtile; mais beaucoup plus curieuse. D'estre necessaire ne se peut dire, puis que les sarments de la Vigne, deux-mesmes, sans moien, prenent promptement racine, fichés dans terre: au deffaut de laquelle facilité, l'enter est inuenté, duquel seulement on se sert és plantes dont les branches pour leur petite mouëlle, sont incapables de prendre racine. Car si indifferement tous arbres prenoient de brâche, qui seroit celui qui voudroit prendre la peine d'enter? Par branches s'edifient aisément les arbres aians grande mouëlle, sans autre mystere, que de les fourrer dans terre, comme se pratique és coudriers, figuiers, coigniers & semblables: tous lesquels arbres, la Vigne surpassant en grandeur de moëlle, aussi les surpasse-elle en promptitude & facilité de reprise; d'où procede l'abondance des Vignobles, qui se voient presques par tous les lieux fauorisés du ciel: & ne seroit telle, si on estoit contraint edifier la Vigne par le seul benefice de l'enter.

*Vtile:
Mais bien*

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

*Encore plus
curieuse.*

LA curiosité est, en ce que par l'enter, les ceps sont meflangés pour produire des raisins de diuerses couleurs & saueur, avec merueille contrefaisant les effects de Nature. Les Anciens n'ont ignoré ceste partie de Vigneter, laiant pratiquee en deux sortes, assauoir, en perçant le tronc du cep, & en le fendât. La maniere en est telle. Le tronc de la Vigne qu'on desire enter, est percé en trauers, vn peu en biaisant, en endroit vni & solide, par dessus terre, tant haultement qu'on veut. Le trou est fait montant de bas en hault, & par là, dans icelui pour greffe, le sarment est fourré, tant auant, que parfaitement il joigne au trou. A cela est accommodé le sarment, nettoié de tous empeschemens, sans toutesfois l'escorcer, ni oster les bourgeons. Apres, le greffe est roigné à la sortie quatre doigts de long, ou seulement autant que deux œils ou bourgeons peuuent contenir, & quelque peu dauantage, pour accompagner le dernier œil. La plaie du trou est fermee des deux costés, à l'entree & à la sortie

*Façons anti-
ques d'enter
la Vigne.*

la fortie, avec de la cire ou de l'argile, puis couuerte à-tout des drapeaux ou escorces, si curieusement, qu'aucune humidité ne vent n'y puissent entrer. Le tronc ou cep enté, est aussi couppe vn pied ou enuiron au dessus de l'ententeure, afin que toute la substance paruienne au nouueau ente: lequel sera soutenu par quelques petits pailseaux qui seruiront, en outre, à supporter les nouueaux jettons qui en prouieront, à ce que les vents ne le rompent. Le sarment pour greffe est prins en vn cep planté joignant celui qu'on ente: non en le coupant, ains en le laissant viure de la substance de la mere, pour vn couple d'annees, & jusqu'à ce que par nouuelle nourriture tiree du cep sauuage, il s'accroisse sur icelui. Et lors; comme sevré, sera separé de son premier estoc, en le roignant justement au rés du tronc, sur lequel il est inseré, en l'endroit de son entree. Ainsi sans hazard, se fait cest entement, beaucoup prisé par les Anciens. Mais rarement y peut-on auenir, pour la difficulté qu'il y a au rencontre du sujet & du greffe: car de necessité, conuient cestui-là, estre gros & vni; & cestui-ci, lui estre joignant, afin de s'accroistre par-ensemble. Ne pouuant commodément iour du voisinage de ces deux plantes pour tel seruice, le pourrés faire autrement: non toutesfois avec tant d'assurance de reprise, qu'en la maniere susdite. Le tronc de la Vigne que vousl'es enter est à demi percé, & seulement jusqu'à la mouëlle sans la toucher: là est forré vn sarment pour greffe, prins d'où il vous aura pleu: ce sera par le gros bout au-parauant aiguisé & accommodé avec vn cousteau bien tranchant, sans toucher à la mouëlle. Par force & à coups d'vn petit marteau, le ferés entrer dans le trou, & tant auant, que ce qu'aurés appointé se cache dans icelui: & là bien affermi avec de la cire ou de l'argille, sera couuert, afin qu'il ne se mouille ni esuente aucunement. Le trou ira de haut en bas, à ce que le greffe l'insere, regarde en hault pour la commodité de ses nouueaux jettons. L'instrument à faire ce trou en ceste maniere d'enter & en la precedente sera vn bon gros vibrequin de menuisier qui est beaucoup meilleur qu'vn taraire: parce qu'il caue par retaillures, sans faire poussiere ne rebaueure, comme le taraire: chose que la Vigne hait que d'estre mal vnie en sa couppe. Voila la façon antique.

Antro façon.

M A I N T E N A N T avec moins de mystere ente-on la Vigne; c'est à la maniere des arbres fruitiers: en fente ou au coin: en ce poinct seulement different des arbres, qu'elle ne prend entee sur terre, qu'à tres-grande difficulté. Le cep deschausé dans terre, demi-pied ou trois quarts, & là rondement couppe, est fendu en trauers espargnant la mouëlle: puis dans la fente sont mises deux crocetes, pour greffe, ioignans l'escorce du tronc des deux costés: après doucement liés sans beaucoup presser avec des oziers mols & flexibles: finalement, le tout couuert d'argille & d'escorces de saule, ou de drapeaux, pour le garder d'esuenter, est rechausé, laissant sortir sur terre, seulement deux œils ou bourgeons des greffes. Plus facile que durable est la reprise de ceste entee, ne pouuans les greffes recourir la plaie de l'incision du tronc: à cause que par icelle, sort si grande abondance d'humeur, que suffoquant les greffes, les destourne de s'engrossir, dont langoureux, perissent dans peu de temps. A cela remedie-on en diuertissant telle humeur sur-abondante par incision faite au pied de la Vigne, plus bas que l'entee: d'où comme fontanelle, vtilement, telle malignité decoule. Mais le souci de ceste singularité,

Modernes.

singularité, & la peine qu'elle donne, rend vain le remede. Ce qui a causé l'invention d'enter les ceps au bout des sarments, en les prouignant, comme a esté touché, autorisée par l'expérience. Dont l'heureux succès montre ne craindre la courte vie de la vigne, ainsi affranchie : attendu, que sans importunité d'humeur, estans de mesme aage le sauuage & le franc, ensemble de compagnie se maintiennent.

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

Temps d'enter la Vigne

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

Quels cions pour greffes conuient choisir.

La Vigne ne se peut enter sur les arbres.

QUANT à enter la Vigne sur les arbres, c'est temps mal employé : car, sans la correction de certains Anciens, elle ne se peut reprendre que tres-difficilement, sur autre espece que sur la sienne : n'estant ce chose jamais veuë que de faire sortir de l'huile des raisins d'vne Vigne entee sur vn noier : ne meuir des raisins au Printemps, en celle qui est inserée sur le cerisier ou guinier : dont ceux qui, par curiosité, l'ont expérimenté (sous antiques enseignemens) pourront rendre tesmoignage. Il est bien vrai, que par curiosité, on pourra faire produire à vn cep diuerses sortes de raisins, de figure, de couleur, de saueur, selon. que diuersement les especes seront appliquees. Mais beaucoup plus naïuement fait cela Nature d'elle-mesme, que l'artifice de l'homme bigarrant les raisins, sans moien : non tous-jours, ains comme par jeu, quelquesfois, tacheté de blanc, les raisins noirs, & de noir les blancs. Vn tel raisin ay-je moi-mesme cueilli sur vn cep en ma Vigne muscate, duquel la moitié de la grappe estoit de grains noirs, selon le naturel du cep, & l'autre, de blancs; tous les deux parfaitement meurs : & ce qui augmentoit la merueille, estoit, que sur les grains noirs, y auoit des taches blanches, & sur les blancs, des noires, figurees en jaspe. Tels raisins peut-on accoupler avec les *Capineus* de Plin, croissans en la Calabre, lesquels il dit estre ainsi qualifiés naturelle

Pl. l. 4. c. 3.

naturellement, durant quelques années, & non toutes de suite. Or si tant est, que pour le contentement des curieux, imitant Nature, l'on vueille bigarrer la Vigne, on le pourra faire en ceste sorte:

S O I E N T choisies deux crocetes droites & vnies, de deux diuerses races, & différentes couleurs de raisins, comme noirs & blancs, puis fendues de leur long, non du tout au milieu, ains iusqu'à la mouëlle, sans toutesfois y toucher nullement: apres joints ensemble par les deux plaies tant vniment qu'on pourra, la commissure luttee avec de l'argile, & delicatement couverte avec du linge, non tout le long des crocetes, ains en esparnant les œils & certains autres endroits pour bouer hors terre & prendre racine dedans icelle: & apres auoir le tout lié assez serrément avec des oziers ou du chanvre, sera planté tout droit dans terre, deux œils en ressortans, comme auons dit sur le planter de la Vigne. Moiennant bonne culture & opportun arrousement produiront leurs jettons, & à la longue, en leur saison, du fruit meslingé: c'est affauoir, raisins blancs & noirs, de ceste couleur-ci, de l'endroit où la crocete est noire, & de cette-là d'où elle est blanche. Mais s'il est question d'auoir des raisins encores plus meslingés, ne se contentant qu'un cep produise raisins de diuerses & distinctes couleurs, ains qu'en mesme grappe paroissent telles diuersités, comme i'ai dit ci-dessus, conuendra passer plus outre. Au mois de May, deux des nouueaux jettons de demi-pied de long, plus ou moins, croissans es deux costés de la crocete susdite, sans les arracher d'icelle, seront liés ensemble, lesquels pour leur tendreur, sans aucunement les fendre, se joindront tellement, que des deux ainsi mariés, s'en fera vn seul qu'on prouignera dans terre au mois de Mars ensuiuant, & d'icelui se formera vn cep qui en son temps portera des raisins tels que demandés. Vn plus court chemin pourra-on tenir pour paruenir à ce poinct, c'est en se seruant de deux nouueaux tendrons, prins es deux ceps voisins, differens en couleur, vnis, incorporés & gouvernés comme dessus. Par mesme adresse diuersifiera-on les saueurs & figures des raisins, ainsi qu'on voudra: en assemblant plusieurs ver-jettons de ceps de différentes sortes, voire iusqu'au nombre de quatre ou cinq.

M E T T R E dans le vuide de la fente des ceps qu'on ente, ou au lieu de la mouëlle, qu'à ce expressément l'on aura ostee, des liqueurs & poudres douces & aromatiques, comme sucre, miel, canelle, girofle, muscade, pour donner bon goust aux raisins, & les parfumer: des couleurs des peintres, pour les teindre & colorer: de la reubarbe, aloés cicotrin, & autres laxatifs, restringifs, dormitifs, pour causer aux raisins telles vertus, de la theriacle, pour seruir contre le venin, & semblables matieres, n'est science assez solide, ne sur laquelle l'on se puisse fonder, quoi-que Pline & Constantin-Cesar s'efforcent de l'enseigner. Non plus que de faire venir les raisins sans pepin en ostant la mouëlle des crocetes qu'on plante: disans cela se pouuoit faire à tout vne cur'auaille, les aïes fendues de leur long, & ainsi vuidees apres rejointes les loger dans terre. Il est bien certain que le vin tire quelquesfois l'odeur des herbes croissans aupres des ceps, comme cela se remarque à Tournon & ailleurs, où le vin de quelques terroirs sent l'*Aristolochia rotunda*, ou fausterne: mais cela est si peu, que ne pourroit seruir en medecine. Contre l'avis de Caton, lequel pour remede en maladie, conseille faire des vins prouenans des

N

ceps, pres desquels expressement l'on plante de l'ellébore & de la scammonée: & Pline y veut de l'aluyne & de l'hysope; preuuant son dire par les vins croissans es marçets de Padouë, sentans le faux. Ce seront les vins medicinaux qui seruiront en cest endroit, si ainsi on le desire, qu'en temps de vendanges on dressera à volonté: comme sera monstré en son lieu, & partant sans nous donner peine de faire des Vignes droguées, les laissant là, composerons le moust pour diuers vsages avec beaucoup de facilité.

Manx des vignes, & leurs

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

Remedes contre les gelees,

LES gelees sont aucunement destournees de la vigne, si en les preuuant, on fait en plusieurs lieux d'icelle des grosses & espesses fumees avec des pailles humides, & fumiers mi-pourris, lesquelles rompsans l'air, dissoluent telles nuisances. Voire, & apres les gelees estre tumbées, telles fumees sont fort vtils: pourueu qu'on les emploie deuant que le Soleil frappe dessus, pour ne lui donner loisir d'eschauffer les gelees estans encores sur la Vigne: ce qu'à son detrimment il feroit sans tel remede: lequel, par preuoiance, l'on preparera de bonne heure, faisant en diuers endroits de la vigne des petits monceaux des matieres susdites, esquelles le feu sera mis au besoin, sans delai. Tailler tard la vigne sujette aux broüillards, pour la situation, ou pour son espeece, & tard en labourer le fonds, la garentit aucunement des gelees; d'autant qu'elle ne bourgeonnera, que le temps ne se soit aucunement deschargé des importunités restantes de l'Hyuer. Et n'auront tant de prinse les gelees sur les jeunes bourgeons de la vigne, que tard l'on aura labouré, qu'à celle dont la terre aura esté fraichement ouuerte. Car non seulement les gelees tumbent du Ciel, ains sont fortifiees par la vapeur de la terre, laquelle en donne tant plus, qu'elles en ont plus facile issuë. Et icelle leur estant presque interdite, par la durté de la terre non-labourée & affermie par le trepigner, en taillant la vigne, la liant & enleuant les sarmens, grand mal ne peut auenir au nouveau bourgeon par les gelees, dont demeurera assure: jusques à ce que la chaleur de la saison, faisant cesser telles nuisances, l'on en puisse labourer le fonds sans crainte. Laquelle tardiueté la Vigne attendra patiemment, aiant esté traittee comme i'ai monstré: c'est à dire, hyuermee; qui est l'œuure donnée en Hyuer, la plus valeureuse de toutes les autres.

Contre la gresse

LA vigne tempete'e de la gresse & de la gelee, sera remise en bon estat, si incontinent apres le coup, elle est retaillée, en lui couppant tous ses jettons, bons & mauuais: car par s'en voir deschargée, ne pouuant demeurer oisive, reproduira de nouveau dans peu de temps; voire des railins celle mesme saison.

faïson, si d'avanture telle recoupe se treuve faite dans le mois de May. Lesquels raisins pourront servir à faire du vin, le temps les fauorisant, ou pour le moins, du ver-jus. N'aduenant cela si tost, tel remede ne laissera pourtant de profiter à la vigne, pour la reparer, en la disposant à porter fruit l'année suiuant: autrement ne s'en voulant servir, n'en pouuez attendre vendange de valeur, de trois ou quatre ans, qu'à la longue Nature la remettra en son premier estat.

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

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

POUR chasser les connins deperissans la vigne, brouttans les premiers de ses rameaux: faut les parfumer avec du souffre, l'odeur duquel ne pouans aucunement souffrir, s'enfuient dès aussi tost qu'ils la sentent. Le moien en est facile: Des petits païsseaux de bois sec propre à brusler, seront enduits d'un bout avec du souffre fondu, comme allumettes; & de l'autre, fichés droitement dans terre: le feu mis au souffre, fera ce que desirés. Et afin que ce bestail ne retourne plus à la vigne, tant que ses jettons, pour leur tendreur, en craindront la morsure; sera de besoin reiterer le remede de quatre en quatre jours, iusques à ce que les rameaux du cep soient fortifiés & endurcis: car apres les connins n'y toucheront nullement, ains se paistront des matieres tendres, qu'en abondance ils treuent lors en la campagne, ne s'attachans iamais aux dures, que pressés de famine. *Les connins.*

LA plaie du cep blessé avec le hoiau, esclaté ou fendu par aucun euement, sera consolidee, en y appliquant vn emplastre fait de sien de brebis ou de bouf, avec de la terre grasse, enueloppés dans vn drappeau, l'y faïsans tenir tant longuement qu'on pourra, le mal estant ou dehors ou dedans la terre. Par mesme remede, sera gueri le venin prouenant de la morsure des cheures & autres bestes, apres en auoir retailé ses branches par dessus les broutteutes, les plaies estans grandes: mais si petites, le seul retailier suffira, laissant au reste faire à Nature, laquelle sans autre mystere les remettra en bon estat. *Contre la blessure du cep.*

QUANT à l'infertilité de la vigne, le plus assure remede est, de la proigner, & l'enter, comme a esté montré ci-dessus, changeans par là, les infructueuses en plantureuses; sans s'amuser à les droguer ne medeciner *Contre l'infertilité.*

autrement. Non plus que par extravagans remedes, à cuider secburir les Vignes langouereuses, descheantes & pleurantes : celles qui sont tourmentoes des poux, chenilles & d'autres vermines ; celles qui pourriuent leur fruit ou qui le brulent, Comme, par arrousemens d'vrines ; par frottemens de lie de Vin : par vnguens faits avec du bitumen : des cendres avec du vinaigre : de farine d'orge avec du pourpier : aussi par frotter le tronc de la Vigne, & la serpe dont on la coupe, avec des graisses d'Ours, & de Lyon, & des aulx pilés, bien que ce soyent enseignemens tirez de l'Antiquité. Par estre ces choses trop peribles au Vigneron, & si peu accompagnées de raison, que mieux vaut les laisser aux curieux, que de s'y arrester, pour bien & fidelement cultiuier la Vigne en toutes ses parties : & selon que les especes particulierement le requierent, comme a esté representé. Moieissant quoy, rapporteront les Vignes tant de fruit, que sous la faueur Celeste, le pere-de-famille aura plustost faute de logis, que de vendange.

PREPARATION AUX VENDANGES.

CHAPITRE VI.

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



S I LA Vigne, au cours de son maniement, requiert beaucoup de science & de diligence, c'est en ce point de la Vendange où ces choses sont necessaires, pour en perfection de bonté & d'abondance, tirer le fruit que Dieu par là nous distribue. Les recoltes de tous autres fruits que la terre produit, se peuvent faire par procureur, où autre interest ne peut aduenir, qu'en la quantité, demeurant tousiours la qualité semblable à elle mesme. En c'est endroit, peut-on & en l'une & en l'autre, estre defraudé ; mesme c'est chose non seulement tres-difficile, ains presque impossible, le pere-de-famille estre satisfait touchant la qualité de ses Vins, si de l'œil il abandonne ses celiers & caues, tant que ses Vendanges dureront, pour en laisser le gouuernement souuerain à ses gens : n'estant telle action, celle qu'on doit commettre à personnes, dont le goust est semblable à la rudesse de l'entendement. Aussi, ce n'est en la caue du grossier païsan, quoy que sis en pays de bon Vignoble, que communément l'on treuve les plus precieux Vins ; ains chez les gens de bon esprit, lesquels en rapportent ceste louange, Que celuy est estimé homme de bien, qui a de bon vin. De là est aussi tirée ceste maxime, *Qu'une seule fois l'année l'on se doit apprestre à boire.* Suiuuant laquelle, void-on en temps de vendanges desloger des grosses villes les Presidens, Conseillers, Bourgeois & autres notables personnes, pour aller aux champs, à leurs fermes, pour ueoir aux vins : aimans mieux prendre telle peine, pour estre bien abruués, que l'estre mal, en espargnant ce peu de souci qu'il y a en tel mesnage. C'est pourquoy les vacations de Septembre iusques à la saint. Martin, sont ordonnées en tous les Parlemens de France, donnans loisir à Messieurs de la Iustice, par la longueur de ces deux Mois là, de faire faire leurs vins à leur plaisir ; n'allans tant finement aux moissons, dont les feriez finissent presque aussi tost qu'elles commencent. *Notre*
mesnager

Pera à tēps ses promissōs pour tel mesnage.

meſnager donques, s'eſgiant en ſes vendanges, pouruoira auant leur arri-
uee, & à temps, à tout ce qui eſt requis pour telle fatigue, & à loisir s'accor-
modera de ſines, cuues, cuuetes, baignoires, fouloires, preſſoirs, cornues,
tonneaux, cercles, oziers, corbeilles, mandes, paniers, & d'autres moubles
ſeruaus à tels vſages. De meſme reuiſitera-il ſes celliers & caues, pour les fai-
re re-accommoder, & nettoier tant curieufement, qu'il en face oſter toute
ſaleté, laquelle y ſejournant pourroit cauſer mauuaife ſenteur au vin; ce qui
lui eſt tant prejudiciable, que pour petite qu'elle ſoit; il s'en rend mauuais,
& de peu de valeur comme au contraire, par l'approche de la bonne, ſon prix
s'en augmente. Pour laquelle cauſe, ſeront les celliers & caues ſitués en l'en-
droit de la maiſon le plus net, eſloigné de retraits, cloaques, eſtables, poulail-
liers, bains, fours & autres lieux puants. D'ailleurs, aucune mauuaife ſenteur
n'y ſera apportee, de peur de la communiquer au vin; comme lards, huilles,
laines, oignons, paſſenades, raues, choux-cabus, chaſſaignes, pain chaud,
coucons de vers à-foye & autres choſes que pluſieurs imprudés & non ſcu-
puleux meſnagers, repoſent dans leurs caues, au detriment de leurs vins: ains
pour iceux ſeuils, laiſſera les caues libres, à ce que les vins y ſejournans nette-
ment, ſe puiſſent conſeruer.

DE la ſituation & aſpect des celliers & caues à tenir le vin, ailleurs par-
ticulierement a eſté diſcouru, avec les autres commodités du logis: neant-
moins de peur d'oublier choſe tant neceſſaire, ſans crainte d'ennuyeſe re-
dite, vous en repréſenterai-je derechef ces obſervations: Que l'accés des ce-
liers & caues ſoit plaiſant & libre, afin d'inciter le pere & la mere-de-famil-
le à y aller ſouuent, quand ce ne ſeroit qu'en ſe promenant, pour le bien
qu'y apporte leur préſence: Qu'en l'aſſiete des celliers & lieux à tenir les cu-
ues & preſſoirs, n'y a aucune ſubſpection; car en quel país qu'on ſoit, tous aſ-
pects leur ſont bons, pour le peu de ſejour que le vin y faiét. Des caues n'eſt
pas ainſi, que de neceſſité conuient eſtre fraiſches, puis-que la fraiſcheur eſt
la conſeruation du vin. Les caues donques regarderont le Septentrion, ſi
eſtes en país chaud: ſi en froid, ce ſera en tout autre aſpect le mieux vous ve-
nant à propos, pour la naturelle fraiſcheur du climat, fauoriſant la conſerua-
tion des vins: Que les caues ſoient enfoncées dans terre, ſi faire ſe peut,
pourueu que les eaux en vuident: eſtroites & longues, plus obſcures que
claires, voutees baſſement par le deſſus & paucées par le bas, pour les pou-
voir tenir nettes & ſeches: Qu'aucunes herbes ou racines d'arbres n'y ſoient
ſouffertes accroiſtre, comme quelquesfois auient par negligence: & à ce
qu'aucune ſaleté n'y ſejourne, les caues ſeront ſouuent baloicées. Telles eſtans
vos caues, & baſties & tenues, conſerueront tres-bien les vins: dont la ſeche-
reſſe & netteté du lieu où ils ſejournent en eſt l'une des principales cauſes, &
de la longue duree des tonneaux & cercles, leſquels ſe conſument toſt en
lieu humide.

Il eſt vrai que l'eau de fontaine ou de ruiſſeau, claire & coulante, ſert
beaucoup à la conſeruation des vins, quand en Eſté on l'accommode de
telle ſorte, que l'oſtant & remettant à volonté elle paſſe deſſous les rengées
des tonneaux, ſans toutesfois les toucher; dont il auient que les vins en
ſont ſi bien rafraiſchis, que bannie toute chaleur à eux importune, ils de-
meurent ſains & entiers: parquoy le Meſnager ſera tres-bien aduiſé, aiant

*Parties re-
quiſes des ce-
liers & ca-
ues.*

*L'eau claire
& coulante
par la cane,
ſalutaire
aux vins.*

l'eau à commandement, de l'emploier à vn usage si exquis & profitable. Ce rafraichissement approche de la coustume de certains Alemans, quidont les jours chauds d'Esté, lauent par le dehors leurs tonneaux à vin; avec de l'eau claire, pour communiquer sa fraicheur aux vins, comme preseruatif contre les chaleurs de la saison. Autres composent ce laitement avec des lessives à ce propres; & tous ensemble tiennent leurs caues fort nettes, les babilions autant diligemment que leurs salles & chambres. Or soit ou cotrainde-la, ou l'obscurité de leurs caues, auxquelles on ne peut aller sans lumiere, n'y ayant que petites soupisoux pour rafraichissement; ou le souste-dont ils parfument leurs tonneaux, peu autant qu'y loger le vin; ou bien leurs climats plus froids que chauds, t'est sans doute que les vins y dur en vin qu'à tonneaux & dauantage; mais communément les gardent-ils douze ou quinze ans; voire ceste coustume est obseruee en plusieurs lieux d'Alemagne, que par honneur celui qui marie sa fille, à ses nopces fait boire du vin de l'annee de la naissance de l'epouse, elle; & le vin estant de mesme age. Vne contrariete naturelle se voyt que au fruit de la vigne: c'est qu'estant le raisin au cep; de sa meureté, ne requiert que chaleur; & reduit en vin, que fraicheur pour sa conseruation. Aux pais Meridionaux & Septentrionaux, telle meureté se represente clairement; en ceux-là se preparans mieux les vins; & en ceux-ci, se gardans par plus longues annees.

La netteté & la bonne senteur es receptacles des raisins & vins, est necessaire.

LES premiers receptacles des raisins & des vins, selon qu'ils se treuent bien ou mal qualifiés, donnent aussi les premieres bonnes ou mauuaises odeurs & saveurs aux vins: lesquelles tres-facilement ils recoiuent, voire souuentefois prennent-ils de là, le commencement de leur ruine, quand par mauuais gouuernement tels vtenciles sont pupais ou moisis. Laquelle perte l'on preuiendra dès les precedentes vendanges, en nettoiant curieusement les cornues, fouloires, tannes, cuues & semblables meubles, apres s'en estre seruis, pour nettement demeurer en lieu sec le reste de l'annee, attendans nouueau besoin; sans les emploier à autres vsages, de peur de les gaster par l'atouchement & attraction de mauuaise senteur. Sur tout en defendra, on l'approche aux pourceaux & autre bestail à quatre pieds, aussi aux poules, oies, & generalement à toute sorte de volaille, à cause de leur hienste, qui tous-jours porte grand dommage au vin. Et d'aurant qu'il est tres-difficile de bannir les rats des lieux où les cuues sont dressees: il y a moyen d'en preuenir l'infection prouenant de la charongne de tel bestail, quand par megarde estant sauté dans la cuue, est contraint d'y mourir de faim, par n'en pouuoir ressortir. C'est en lui faisant vne issue, par vne longue perche qu'on mettra dans la cuue, ataignant du fond, à la cune, & posée en ligne diagonale, par le pendart de laquelle les rats grauisans, en videront facilement. Non seulement est necessaire de bannir des cuues toutes mauuaises senteurs, ains requis de les parfumer de bonnes, pour les apporter es vins qui y sont cueus: ce qui n'est impossible ne trop difficile; voici comment: Apres auoir vuidé, seché, & curieusement nettoyé vos cuues, y mettres dedans bonne quantite d'herbes & arbustes odorans (vdel quels par tous pais le troys esles, mais plus es chauds qu'es froids, c'est me du thim, du serpolet, de la luande, de l'alpic & semblables; lesquelles matieres, par le sejour d'un an, qu'elles seront dans les cuues, y laisseront les odeurs

odeurs de leurs qualitez, au profit des vins qui par apres y seront cuuez.

IL EST à propos en cest endroit de parler de la matiere des meubles de *De la matiere des cuues.* caue, quant aux fines ou cuues, lesquelles on compose de bois ou de pierre, selon le diuersité des humeurs des personnes: quant aux tonneaux; le seul usage du bois est maintenant receu parmi nous, & non la terre cuite, à la maniere des Anciens, comme fera monstré en ce mesme Lieu. De la pierre doncques & du bois se sert-on diuersement à faire des cuues, vtilement toutesfois de l'une & de l'autre matiere, plus frequemment neantmoins de ceste-ci, que de ceste-là, l'usage l'ayant emporté des long temps. De toutes sortes de bastimens, soit de pierre de hais, ou de taille, ou de moilon, se façonnent des bonnes cuues; pourueu qu'on prenne garde d'en faire les murailles de raisonnable espaisseur, maçonnées à chaux & sable, bien à profit, & en l'interieur cimentees, comme cisternes. Ainsi dressées, elles contiendront tres bien le vin; & s'y preparera aussi de mesme. Ne sont sujettes, comme celles de bois, recevoir mauuaises senteurs: sont de grande duree; de peu de despence en leur entretènement: faciles à nettoier quand l'on s'en veut seruir: accommodables par tous les lieux où l'on desire, sans aucune sujection de figure. Voila les commoditez des cuues de pierre; en voici les incommoditez; si toutesfois incommodité se peut dire: Que le vin n'y boult si tost, qu'en celles de bois, pour le naturel de la matiere: mais la patience de l'attente, satisfait au pere-de-famille, voire telle tardiueté luy vient à profit, quand non pressé de ses Vins, tout à loisir & sans se precipiter, il pouruoid au fait de ses vendanges. C'est tout ce qu'on a à dire contre les cuues de pierre. Car de les condamner pour espâcher le vin, n'y a raison, puis qu'autant en font bien celles de bois, estans mal faites. Mais ce mal ne sera à craindre, si dès le commencement elles sont dressées de bonne main, & sans espargne: cela estant, & bien gouuernées, elles demeureront entieres pour plusieurs generations.

TOUCHANT les cuues de bois, de toutes sortes d'arbres propres à la *Plusieurs sortes de bois sermans en meuble de cane.* charpenterie s'en fait de bonnes, specialement de chataignier & de chesne; aussi des tonneaux. Le vin seiournât dans le chataignier n'y acquiert aucune mauuaise senteur; comme celuy qui est logé en tines & tonneaux de chesne, d'où es premières annees de tels meubles, il tire vne odeur extravaigante; odieuse à aucuns, agreable à d'autres, lesquels pour la confertier, ajoutent tous les ans à leurs tonneaux vieux, quelques nouvelles douues de chesne; dont ils la renouellent. Tant est diuers le goust des personnes. Des façons, figures, capacitez des cuues, tonneaux, pressoirs & autres vtenciles sermans à faire & garder les vins, n'est besoin que i'en parle: à cause de l'impossibilité de pouuoir satisfaire à vn chacun, l'aisant cela, comme chose indifferente à l'usage ordinaire de chacune prouince.

AVS SI diuers auis y a-il sur l'entretènement des tonneaux estans vuides, *Diuerses manieres pour conseruer les tonneaux vuides.* l'vn des principaux articles de la garde des vins. Plusieurs font defoncer les tonneaux incontinent que le Vin en est tiré, les nettoians bien, en leur ostans toute la lie molle, & sechés au Soleil, le mettent reposer en lieu du tout estoigné d'humidité, pour le reste de l'année, en attendant nouvelles Vendanges: lesquelles arriuees sont les tonneaux raecoustréz & reliez tout à neuf: ou sans les lauer d'aucune liqueur (ne souffrans mesme qu'une seule

goutte d'eau les toucher) est mis le nouveau vin. D'autres au contraire, ne touchent à leurs tonneaux depuis les auoir assis en la caue, iusqu'à vne autre saison, sans souffrir d'estre aucunement sous-leuez & esgayez par derriere, pour en faire du tout escouler le reste du Vin, duquel ils laissent quelque peu au fonds, pour tenir le tonneau en humeur toute l'annee. Estant question d'y remettre de nouveau Vin, ne se mettent en peine de faire défoncer les tonneaux, mais seulement les lauer curieusement avec de l'eau claire, apres toutesfois en auoir retiré le restant qui estoit au fonds du tonneau, pour seruir au vinaigre; & ietté dehors le grossier de la lie molle. On rascle telle lie à l'aide d'vn tronçon de quelque grosse chaîne de fer, ou d'vn iaques-de-maille, ou d'autre chose pesante, pouuant entrer par le bondon dans le tonneau, attachée avec vne corde pour l'en retirer; la lie estant ainsi esmeuë, facilement l'eau la fera sortir hors le tonneau; & apres il demeurera net en perfection, propre à receuoir le nouveau vin. Par tel ordre s'espargne de l'argent, en ce que tous les ans les tonneaux ne viennent entre les mains des tonneliers, ains seulement lors que par vieillesse ou accident, quelque chose leur defaut. Aucuns donnans l'vne des principales causes de la garde du vin, à la bonne lie, endurcie dans le tonneau, y en font tenir tant qu'ils peuuent, & cela en ceste maniere: Apres auoir entierement escoulé tout le vin, referment le tonneau, le roulent de tous ses costez, à ce que la lie molle restante dedans, occupe tout l'interieur, s'y affermissant en incrustation: puis est le tonneau remis en son lieu, pour y demeurer le reste de l'annee, non posé comme deuant, ains sen-dessus-dessous; asçauoir le bondon regardant en bas & ioignant le siege; afin que la lie reposant sur iceluy, s'y endurecisse, comme à la longue elle fait. Si que par ce moyen, lors qu'on défonce ces tonneaux-là; qui est au retour des vendanges, pour les rascler & relier, on les treuve tellement incrustés de lie, qu'on n'y void paroistre au dedans aucune partie de bois. Qui ne voudra défoncer ses tonneaux vuides, sera sujet à les tenir tousiours tres-bien bouchés, sans respirer aucunement, en quoy n'y a lieu d'aucune excuse: autrement y auroit danger de les perdre par moisissure, & par là, les rendre incapables de plus receuoir du vin. Perte qui auient souuent par la desloyale negligence des seruiteurs; lesquels le pere & la mere-de-famille, pour la necessité de ce mesnage, sont contraints de contreroller. C'est pourquoy ie leur ordonne facile & aisée descente dans leurs caues. Ceux des quartiers de Bourdeaux, la Rochelle, & d'ailleurs, où l'on vend le bois avec le vin, pour le transporter loin, exempts de tel souci (exceptez ceux qui pour leurs prouisions, ne changent de bois chacune annee) ne se peinent que d'affranchir leurs tonneaux neufs, pour vne seule fois, afin que le vin qu'ils y mettent, n'acquiere mauuaise odeur. Pour diuers moiens l'on paruiet à tel affranchissement, tels que ceux qui ensuiuent.

GENERALEMENT toutes semences, racines, herbes, fleurs, fruits, gommés, mineraux de bonne odeur, la rapportent au bois des tonneaux, estans parfumés & imbus de leurs decoctions. Pour attirer la substance des matieres qu'à ce auez esleu les plus propres, les ferez longuement bouillir en eau claire, & icelle toute bouillante, ietterez dans le tonneau, retenant dans vn panier le marc desdites matieres, puis en estant le bondon bien bouché, afin que le parfum ne s'exhale, roulerez le tonneau de tous costez,

& li

*Manieres
employées
pour affran-
chir les ton-
neaux neufs.*

& si bien que tout l'intérieur se ressent de telle liqueur : laquelle y séjournera jusqu'à estre refroidie : d'où incontinent après tirée, & demeurera au tonneau celle odeur que desirés pour vostre Vin, qu'à telle cause moutrés aussi tost dedans, sans attendre que le tonneau se seche. C'est à dire, quelques pleins seaux de moust, pour y attendre les vins clercs & rouges, afin de leur donner pointe piquante, si de tels vins y voulés loger, ou si c'est pour Vins blancs, les en remplir du tout à la fois. A vostre intention pourront satisfaire les rosmarin, seuoil, glaioul, fouchet, acbe, rorte-bonne, feuilles de laurier, baies de genevre, & semblables. L'expérience a autorisé le seul Vin jetté, tout bouillant, dans le tonneau. Aussi à l'affranchissement des tonneaux neufs, & à la conseruation des vieux, est de grande efficace, la decoction des raisins faite avec de l'eau nette, car par nullement s'estranger du naturel du vin, le conserne tres-bien. A laquelle decoction, ajoutant du sel, d'alun-de-roche pulverisé, de la chaux neufue en pierre, la quantité convenable à la capacité du tonneau qu'aurez en main, non seulement la preparera-elle a recevoir le vin comme desirés : étant neuf, ais' vieil & se perdant de moisissure, chancilleure & autre puanteur, le remettra en bon estat : si bien, qu'à faute d'autres tonneaux sans macule (comme auient és grandes vendanges, que quelquesfois l'on est contraint loger les Vins où l'on peut) y pourrés mettre tout bon vin, sans scrupule, le tonneau restant bon & affranchi de là en auant : à la charge toutesfois, que par mauvais gouuernement on ne soit contraint à renouveler le remede.

DES parfums secs peut-on vsér en cest endroit, mais par ne rendre qu'à vn but, assauoir, à donner bonne odeur au tonneau, non à l'enduire & faire enfler aussi, comme à ces deux effets paruiennent les precedents, sont les secs moins employés que les humides. Les Alemans se seruent du souffre à parfumer les tonneaux : Sur vn rehaut ils font brusler du souffre, duquel la fumee entrant dedans le tonneau, par vn entonnoir mis au trou du bondon, à cela le tout proprement accommodé, fait dedans le tonneau vne incrustation, comme suie de cheminee, sur laquelle, le vin estant entonnéllé, se maintient longuement en bonté, ainsi qu'il a esté dit. Autres, avec le souffre, font de mesme brusler des retailleures du bois de fousteau, faites avec vn rabet de charpentier : desquelles, entortillees cprme anneaux, & enfilees avec vn fil d'archal, s'en compose vne chaine, puis trempee dás le souffre fondu, est allumee & fourree dans le tonneau par le bondon : là attachée par vn bout du fil, pend jusqu'au milieu du tonneau, & y demeure tant que le souffre dure en bruslant, puis retiree en charbons avec le fil d'archail, le Vin est incontinent jetté dessus.

OR quelque bonté qu'ayent nos tonneaux, soient vieux, ou neufs, ne sera que tres-bien mesné, de les parfumer chacun an, auât que de les employer. Car bien qu'en cela y ait de la peine, elle se treuuera neantmoins tres-petite, au respect de celle qu'on endure en la perte du vin, qui le plus souuent se gaste par faute de bon logis. Et puis que le bon logis est le secret de ce mesnage, ne craignons d'exceder par netteté, en cest endroit. Si la naturelle malice du terroir de nos Vigées contrarie à ceste science, comme de tant extranagans Vins se treuuent ne souffrans d'estre longuement gardés ni aucunement charriés ne desplacés, comment qu'on les gouuerne : ou nous ferons

toit

roses, pource qu'ils les laissent pour éviter la perte, ou nous nous desferons des vignes qui les produisent, par ne meriter de souffrir d'estre cultivées. Les vendanges ont eujs contestées nettement durant l'année (comme doctus est dit) septs pour n'y ptrellables résistances par gens experts; afin de les seller & taconster selon le besoin. En trois jours deuant les Vendanges, on les lauera & rasclera tres bien, à ce qu'rien de sale n'y demeure: y laissant de l'eau jusq'à la venue de la Vendange, pour les conduire & garder d'espancher: mais à la charge de changer d'eau souvent, de peur qu'elles emportent; à telle cause le ruidant tous les jours va double de fois. Cela s'entend pour les cuues de bois sans celles de pierre; font tous jours prestes à recevoir la Vendange: substant que les soient bibuluees, dont il les soulevent ont elles besoin; si toutes fois quelque ruine n'est suruenue, par inconuenient; en leur bassiment; qu'en ce cas aura-on radoubé auparavant. Après, & sur le point qu'on oommencera à vendanger, les cuues estans vuides de toute eau; soit de bois ou de pierre seront parfumees & lauees avec la decoction susdite, comme les tonneaux, & de telle sorte, que tout leur interieur s'en ressent. Et à ce que de la fumee du parfum, ou consiste la principale vertu, ne s'evale du tout rien, si faire se peut; à mesure qu'on jettera la decoction dans les cuues, elles seront bouchées avec des bax & des couuettes par dessus (mais sans aucuns couuetres) si justement, qu'aucune vapeur n'en puisse sortir. Refroidi que soit le parfum ou decoction, ne delaiorés de le retirer des cuues jusq'à une goutte, puis renfermées demeureront prestes propres à recevoir la Vendange: Par dessus le fond de chaoune cuue, semer on sepe ou huit poignees de sel, plus ou moins selon la capacité de la cuue; pour seruir à fortifier le Vin, & à le rendre de bonne garde, par l'heureuse experience reiterée plusieurs fois de ceux qui ont autorisé ce moien. Ne sera que bon de lauer de la decoction susdite; les cuuettes, fouloites, prestes, & autres meubles où reposent les raisins & les vins, à ce que les vins demeurent tant plus francs, roubles & auantises senteurs en estans bannies.

LES VENDANGES

CHAPITRE. VI.

La police des Vendanges.



Il sont des reliques de l'antique censure Romaine, que la police sur le fait des Vendanges, obseruées en plusieurs endroits de ce Royaume, où par deliberation publique, le temps pour couper les raisins est ordonné: n'estant permis au particulier de se dispenser en cest endroit; quoi que de sa chose propre, pour l'interest du general. Depend aussi de là, celle servitude, que les subjects ne peuvent vendanger leurs Vignes qu'après celles de leur Seigneur, ou sans sa permission: vivant tout cest ordre-là, à ce but, que d'auoir abondance de bon vin & chose qui ne peut auenir des raisins verts & non encores paruenus à parfaite maturité. A laquelle police, plusieurs du commun peuple en diuers quartiers ne s'assujettissent que forcément; pour l'inuetree erreur dont ils sont entachés, se precipitans en leurs vendanges, qu'ils desirent de commencer prest-qu'aussi tost qu'ils descourent des raisins

raisins bons à manger, sans considerer le profit ne la perte, produisant du retarder ou de l'avancer de ceste action maistrise de ce mesnage. Es pais Orientaux & Meridionaux: les raisins moutissent tost au contraire, es Occidentaux & Septentrionaux, tard, faisant les beles en eau, & ce qu'en ceux-là font les chalcus, c'est assavoir, y preparer la vendange pour le vin. Par quoi de necessite convient laisser gouverner le temps, qui par divers contraires, moiens, œuvre en cest endroit à nostre utilité. Lesquelles choses l'homme d'esprit considerera, à ce que distinguant le lieu où il est pose, d'avec les autres, sans le confondre, manie la vendange selonc la nature de sa particuliere situation. Autrement ce sera à l'aventure qu'il conduira ses vins, sans s'assurer de les avoir, ni bons, ni en abondance. Car comment seroit il possible de tirer des vins parfaitement bons, ne beaucoup, d'une vendange imparfaite? Se peut-il faire que des lambrusches sorte de bon vin (à lambrusches sont à comparer tous raisins, jusques aux plus exquises races, avant leur maturité; lors ne pouvant rendre autre vin que sauvage. Comme au contraire, des raisins bastards parvenus en extreme maturité, vient du vin de pailable bonté & qui se laisse boire. Au lieu que au goût des raisins en retouchoit-on la maturité; mais qui estimera suffisante ceste seule adresse pour solidement en juger, y ajoutera les suivantes. Les raisins sont parvenus au point qu'on les desire, quand leur pellicule se sera rendue mince, subtile & translucide; quand la couleur de leurs grains s'obscurcit de blanche se faisant grise: de rouge, violette; de noire encorés plus chargée, comme joyet reluisant; quand les pepins des grains en sortent noirs, mûrs, & vuides de substance glutineuse, aucune ne s'y en attachant. C'est à Ceste y ajoutant ceste subtile espreuve; ordonne de choisir une grappe de raisins fort pressee pour l'abondance de ses grains, & des plus mûrs de la Vigne; sans la couper du cep, ains l'y laisser suspendue; veu qu'on en arrache vn grain, puis le lendemain estre observé le trou fait à la grappe; de l'occlusion du grain osté, & par iceluy juger de l'estat des raisins: s'assurant estre parvenu au point que les desire, si le trou s'est agrandi, d'aveant que lors & non devant les raisins ainsy testé de croistre, se desstrissent: & par le contraire, ne devant le trou appetisé, que les raisins prochains du trou s'accroissent, & ainsi n'estre la Vigne du tout parvenue au point de estre vendangeable. Mais par quelque autre adresse, telles des racoliers, ou cholebes, ou draches, ou de la rabe; diversement nommees, lesquelles les grains des raisins se tiennent, est la meillieur; car quand elles commencent à se drouver en l'endroit attenant au caneau de la Vigne, c'est signe que les raisins ont peu de force bien: & du tout sechee, qu'ils ont atteint l'extremite de leur maturité. Au quel point les prenant, c'est plus faire les vins les plus exquis de toute la suffisance des raisins, & pour ce douz au vin. La maniere de les faire de la Vigne de Coz; de autres tres excellents vins de l'Occident, se font des raisins presque parallelement treués, se passant les, dans les draches, pour les faire secher, demeurant sans nulle substance. Et ainsi par un autre moyen, de nouveau on fait commettre les raisins en la Vigne, leur bordant le pied du cep, où suspendus, se laissent trois ou quatre jours pour leur faire perdre leur humidité, ainsi deslois has les draches, par l'usage de la rabe, pour les raisins secher, ne plus de rendre bon vin. C'est de la pratique de certains

Cognoissance de la maturité des raisins

Avancer leur maturité.

de certains

de certains endroits de nostre Viuarés vers Ioieuse, L'Argentiere & voisina-
ge, où croissent des Vins blancs tenans rang entre les meilleurs de ce Roiaume.
La raison de ceste primeur doit estre entenduë. Vendanger les raisins
ajans la rasse encores verte & pleine d'humour, c'est faire des Vins de raisins
& de rasse tout ensemble, par communication de substance bouillans dans
la cuue; dont le mellinge rauale la reputation des raisins, pour ne pouuoir
rendre le vin de telle valeur, que lors que deschargés de l'importunité des
draches, leur pure & simple liqueur, seule, est employee. Chose desirable
& pour le goust & pour la duree des vins. Pour laquelle cause, il seroit à sou-
haiter les draches estre separees d'avec les grains des raisins, pour d'iceux en
exprimer le vin: mais ne le pouuans faire indifferemment pour tous vins,
Autrement. tâchons de rendre les draches de nulle substance pour ne nuire. A quoi
paruiuent-on, ou approchant de là, par la maniere susdite; & aussi en laissant
enmatir les raisins, après les auoir couppez du cep, exposés à l'air, ou sur des
rochers plats, si on les a à commodité, ou sur terre seche, ou sur des claires
ou bien, craignant le temps, serrés dans les greniers estendus sur des ais jus-
qu'à ce que verres suffir pour vostre intention.

*Discours sur
la coupe des
raisins, &
leur naturel.*

L. A. longue garde des vins d'Alemagne, & d'autres endroits plus froids
que chauds, fait croire à plusieurs les Vins les plus meurs, ne se conseruent si
bien que les verdelets. Auquel jugement contrarient infinir de Vins, com-
me les Maluoisies & autres precieux Vins estrangers, qui nous sont appor-
tés de la Grece, & d'autres pais chauds: cueillis non seulement meurs, ains
presque rostis, pour la propriété du climat, qui neantmoins se conseruent
en bonté de pardeça plusieurs annees. Et partant, encores que se treuuent
des vins verts, qui pour la propriété du climat ou du terroir, se gardent lon-
guement, voire par vieillesse s'acheuent de faire dans les tonneaux; ne faut
tirer en consequence la garde de toutes especes des Vins faits auant la matu-
rité de leur vendange: ni à son escient, vendanger les raisins auant le temps,
pour l'espoir de mieux garder le Vin; ains attendre leur parfaite maturité,
avec tant de patience, que rien ne leur manque pour estre au point desiré.
Et bien que notoirement voions deperir quelque portion de nos raisins,
par larcin, par le bestail, par le temps, ou par autre occasion se deschoir, ne
pour cela ne laissons-nous de constamment persister en ceste resolution:
avec assurance, qu'au lieu d'un plein panier de raisins qui se perd, deux
corbeilles en viennent dans la cuue, par le benefice des rosee de la nuict,
qui d'heure à autre, font engrossir les grappes des raisins, dans lesquelles la
substance des draches & pellicules des grains se conuertit en moust; com-
me par après cela se recognoit à l'œil, quand aiant tiré le vin de la cuue, ne
reste que bien peu de marc, jugeant par la quantité du marc, du point au-
quel les raisins auront esté couppez. Le temps souhaitable pour les raisins,
est de ne sentir ne pluie ne gelce en leur naissance; seulement chaleur attrem-
pee d'humidité en leur accroissement; & chaleur, pluie & gelce, en leur ma-
turity, selon toutesfois la distinction des lieux, comme a esté dit ci deuant.

*Marques de
la duree des
Vins.*

Si d'auenture l'Esté a esté fort sec, les vins se rendront excellens en force
& delicateste, mais aussi tres-dangereux à se pouster, le pais si addonnant,
pour l'excelsue chaleur dont ils auront esté nourris. Parquoi est à desirer
pour la conseruation de nos Vins, & pour la quantité avec, qui en extreme
secheresse

secheresse n'est telle qu'en temps moderé, icelle secheresse estre corrigee par quelque bonne pluie suruenante huit ou dix iours deuant les vendanges, moiennant laquelle & la faueur du Soleil refrappant par-apres sur les raisins, les vins en prouenans se treuueront tels que desirés en toutes leurs parties. Le pere-de-famille donc attendra tel secours du ciel, qui communément ne faut de venir opportunément par la prouidence du Souuerain mefnager, à la honte, souuentesfois, & regret de ceux qui par impatience se precipitent en ceste action sans esperer rien de bon: ains par la perte d'un peu de raisins concluent à la totale ruine de la vendange. Quelquesfois aussi le contraire auient, c'est que les pluies importunent fort les vendanges avec perte du vin, lequel ne se treuue tel qu'on desire, ne pour la bonté ne pour la garde, quand il est meslangé avec de l'eau: Pour à quoy remedier, celle constante resolution de laquelle j'ai parlé, est requise pour attendre les premieres pluies auoir passé leur colere, afin de vendanger à loisir. Mais d'autant qu'il y a plusieurs races de raisins, ne pouuoir souffrir nulles iniures du temps, les aucuns se bruslans par la secheresse, les autres se pourrissans par l'humidité, fait qu'avec raison grand conte on n'en doit tenir; ains seulement faire estar des capables à resister aux principales intemperies. Cela s'entend seulement pour les vignes que nostre pere-de-famille fait planter & dresser à son plaisir, où telles obseruations ont lieu, comme à ce j'ai aussi suffisamment insisté: car des autres qu'il tient toutes faites de ses ancestres ou autrement, lesquelles ne veut faire arracher, il en disposera comme il pourra.

LE poinct de la Lune pour vendanger, sera touz-jours meilleur en sa descente qu'en sa montee, pour la garde du vin, par l'experience de plusieurs. Neantmoins nō plus qu'es autres serremens de fruits, ne nous deuons-nous arrester du tout à la Lune, ains seulement au beau temps & au loisir, les raisins estans prests. Des heures du iour, de mesme n'est besoin faire aucune distinction, car toutes conuient employer à cest ourage, qui est des plus pressés du mefnage, & où l'on a accoustumé d'aller avec toute diligence. Toutesfois n'estans contraints, le meilleur seroit d'attendre que le Soleil eust frappé vne heure dessus les raisins auant que les couper, pour en abatre la rosee, & que par ce moien nulle humeur estrangere ne se mestast avec celle du Vin. *Quand vendanger.*

En vendangeant l'on se prendra curieusement garde, de ne mesler parmi les bons raisins, les verds, les pourris, les secs, ni aussi aucunes fucilles de Vigne, de peur d'en faire aigrir le Vin; ains commandera-on aux Vendangeurs, les raisins seuls, & bien qualifiés, estre nettement mis dans les panniets & corbeilles; & de la portés dans les cornues, & finalement charriés au celier. *Ne mesler les bons raisins avec les mal qualifiés.*

D'en separer les especes pour les serer à part, & d'en faire des Vins selon le naturel de chacune, est chose louable, comme a esté dit, mais tres-difficile à mettre en œuvre en Vignoble confusément planté. C'est pourquoi auons-nous disposé la vigne par carreaux distingués, selon les differences des races des raisins, qui facilement sont coupees, separément & sans confusion, chacune en son poinct pour en exprimer le vin comme l'on desire. Nous nous efforcerons neant-moins de satisfaire à telle curiosité; encores que nos vignes ne soient si bien disposees comme desirerions: Les climats ont grand pouuoir sur les vendanges. *Proprieté des climats.*

Es Meridionaux, pour faire des vins blancs, l'on

l'on choisit par sur toute la Vigne au commencement des Vendanges, des raisins de telle couleur, les plus meurs & mieux qualifiés. Au contraire, és Septentrionaux, mesmes vers Orleans, les raisins blancs sont les plus tardifs à meurir, pour laquelle cause, les laisse-on les derniers à la Vigne, pour leurs grands Vins blancs. Generalement par toutes les prouinces de ce Roiaume (peu exceptees, qui sont les plus Meridionales) conuient attendre la coupe des raisins jusqu'à la cheute des fauilles des vignes: & passant plus outre, vers l'Anjou, le Maine, & enuiron que les raisins mesmes, de naturité commencent à tomber à terre, cela estant causé, tât par la tardité des climats, que naturel des raisins qui se nourrissent à la gelee, ainsi que i'ai dit. De la maniere de charrier les raisins de la vigne au lieu destiné, n'est ici question de parler, chacun aiant ses vsages particuliers selon les pais: car aussi n'importe rien à la bonté du Vin ni à sa quantité, comment les raisins auront esté portés: si ç'aura esté par charretes, comment faites, à dos des bestes, & quelles: ou au col des hommes, pourueu que ce soit en diligence, & que rien ne s'en perde en chemin: tref-bien du fouler des raisins, par donner coup à ceste partie de mesnage, comme sera monstré au chapitre suiuant.

FACONNER LES VINS.

CHAPITRE VIII.

*Foule les
raisins.*



LA F A Ç O N des Vins requiert pour sa premiere œuure le fouler des raisins: car selon leurs diuersités & les pais, diuersement aussi se gouuerne-on en cest endroit. La plus aisée maniere de fouler les raisins; en est par la fouloire mise sur la cuue, dans laquelle vn homme à pieds nuds & bien laués, espraint les raisins, dont le moust s'escoule dans la cuue, par de trous faits au fons de la fouloire, & après le reste du marc y est jetté par vne ouuerture faite audit fons leuant vn aix d'icelui. Mais ce n'est la meilleure façon pour le vin, car ainsi la crasse & le limon des raisins, se mesle avec le moust, dont les vins son d'autant plus interessés, que plus jeune en est la vigne, plus, gras, & plus fumé le terroir, plus pluuieux le temps de la Vendange. Auquel inconuenient sera pourueu, puisant le moust par dessus, sans le faire couler par le bas de la fouloire: au fons de laquelle s'arrestera le plus grossier & terrestre, & ainsi le separant du subtil, le vin demeurera deschargé de telle importunité. A ceste cause, la fouloire sera posée auprès de la cuue, l'accommodant aux porteurs de la vendange, pour l'aisance du deschargement: & aux foleurs, à ce qu'avec moins de peine que faire se pourra, le vident peu à peu dans la cuue, à mesure qu'elle sera foulée. Aucuns ne se seruent de fouloire, ains c'est dans la cuue mesme, où ils foulent leurs raisins tout à la fois après les y auoir assemblés. A utres du tout rien, retirans des raisins, le moust qu'ils laissent volontairement: s'asseurans ce estre sans perte, d'autant que les raisins à la longue, eschauffés, rendent sans violence icelle mesme leur substance. Et encores ce peu qu'y pourroit rester, se treuue vilement pour le mesnage, ou és Vins pressés, ou és allongés avec de l'eau. Par ces deux derniers

niers moiens, ne peut-on faire que les vins grossiers, noirs ou rouges; non des delicats, blancs & clerets, ains par le seul fouler, petit-à-petit, dans la cuuete ou fouloire. Le sejour des vins dans la cuue est inuenté pour la couleur, se l'acquerans tant plus haute (par attraction de la substance des pellicules des raisins) que plus de loisir on leur donne de bouillir avec le marc: *D'où vient la couleur au Vin.* & que les raisins, d'eux-mesmes & par faculté du fons, ont plus de matiere pour y fournir. Science venue par accident, quand aiant recogneu coloré le moust laissé sejourner avec des raisins au fonds d'une cuuete, telle paresse reduite en art, a esté tirée en conséquence. Cela preuuent les vins blancs, qui de telle couleur demeurent jusqu'à leur fin, d'autant que séparés du marc, dès les auoir exprimés des raisins, se façonnent bouillans à part: retenans aussi leur propre & naturelle saueur, par n'auoir esté meslingés avec nulle autre. De ces vins-là discourons-nous premierement, & en suite des autres selon leurs rangs.

E N C O R E S que les vins blancs excellent en bonté la pluspart des autres, si sont-ils neantmoins plus aisés à faire que les rouges & grossiers: par ce que sans nullement cuuer, directement de dessous les pieds du fouleur, en moust exprimé des raisins, on les loge dans les tonneaux. Là seuls, sans le marc, ils s'acheuent de faire en bouillant, d'où ils acquierent blancheur, force & bonté, ce qu'ils ne pourroient faire estant meslingés avec de marc, comme sont tous vins colorés; lesquels communement sont plus foibles que plus sont-ils chargés de couleur. C'est pourquoy es terroirs-à-vignes plus froids que chauds, les vins blancs sont le plus en usage, comme se void en diuers quartiers de ce Royaume: aussi en Alemagne, Suisse, Sauoie, Geneue & ailleurs, où le vin blanc se rend assés bon, au prix des clerets & rouges, qui y sont tant petits & foibles, qu'on n'y remarque que fort peu de substance. *Vins blancs.*

C H O I S I qu'on aura la vendange pour le vin blanc, hastiue ou tardiue selon les lieux, on la reposera dans la cuuete ou fouloire, pour là aussi tost estre foulée au pied, & le moust en prouenant porté dans les tonneaux. On puisera le moust par le dessus; & à ce qu'il se séparé du marc, sera fourree profondement dans la vendange foulée, vne corbeille d'ozier bien nette, dans laquelle le pur moust s'assemblera, où n'en prenant que la fine fleur, le Vin par consequent en deuiendra plus exquis, & pour la delicateffe, & pour la force, demeurant le terrestre & grossier au fonds de la cuuete. Le restant en la cuuete ou fouloire, sert aux vins clerets, & aux rouges (à telle cause estant porté dans leur cuue ou tinne) lesquels se treuuent d'autant plus diminués, que plus de moust l'on en aura tiré. Pour les vins blancs destine-on spécialement des bons tonneaux, sans les faire seruir à tenir d'autres Vins: de peur d'en obscurcir le bois au detriment des blâcs que par après on y voudroit remettre. Les tôneaux seront incôtinent tres-bien bouchés, sans les laisser nullemét respiter, afin que la substance du vin reste entiere; sans quoi partie s'en iroit en exhalaison. La crainte qu'on à que le vin se perdé par la grâde force creuant les tonneaux, fait que la plus-part ne se ferment du tout rien, jusqu'à ce qu'ils aient passé leur colere. Mais c'est en vain, car moiennant que les tonneaux soient bien faits & profitablement cerclés, tels qu'un homme d'esprit sçaura bien faire dresser, pour terrible que soit le vin qu'on y enfermera, faute aucune n'en pourra aduenir: à quoi aidera vn peu de vuide, comme d'un demi *Comment façonnés. Bien fermer les tonneaux.*

*Remettez du
Vin dans le
tonneau
pour le tenir
plein.*

*Les transuer
ser.*

*Autre façon
des Vins
blancs*

*Faire des
Vins blancs
de raisins
blancs.*

demi pied qu'on laissera au tonneau, pour donner place au vin de se promener à l'aïse en bouillant. Par ainſi le vin se conseruant en toute sa force, il se rendra plus puiffant que si on le gouuernoit autrement, estant ce chose confessee de tous, Tant plus s'affoiblir la force du vin, que plus longuement les tonneaux en demeurent ouuerts. La premiere furie des vins estant paſſee, par auoir bouilli presque leur saoul, l'on acheuera de remplir les tonneaux de semblable vin prins en tonneau qu'à ce aures destiné. Ce remplage ne se peut faire tout d'un traict, ains conuient y retourner plusieurs fois: d'autant que les vins se conſument tousiours de quelque peu, jusqu'à ce qu'ils aient acheuè de se parfaite, où ils emploient asés long temps; plus toutesfois, plus ils sont substantiels & meilleurs, En remplissant ces tonneaux sera bon faire verser vn peu de vin par dessus; afin d'en faire par là, vider la grossiere escume que le vin dès le fonds du tōneau repoulſe en haut: laquelle restant dedans, ne peut estre que dommageable au vin, tant pour en tenir la couleur, que pour en offencer le goust. Pour faire cela parfaitement bien, le moien est de fralater ou changer les Vins au huitiesme ou dixiesme jour, prins à leur origine, les remuans de leurs premiers tonneaux en autres bien nets & laués, où bouillans encores s'acquerront vne seconde & subtile lie pour leur conseruation, aians laissé dans leurs premiers tonneaux, celle premiere & grossiere, avec laquelle ils estoient sortis de la cuete. Dont ne sera à craindre la diminution de leur force, comme cela seroit asſeuré si à les transuaser ou remuer l'on tardoit jusqu'au Printemps: car alors laiffans leur vieille mere-lie, n'ont le loisir ne le moien d'en faire vne nouvelle, leur defaillant le bouillir, avec lequel seul elle s'acquiert. Cela neantmoins depend du naturel des terroirs des Vignes & propriétés des raisins, remarqués par les experiences, où l'on s'arrestera: mais en quelque país qu'on soit, tousiours est conuenable de tenir les tonneaux bien bouchés, de peur de l'esfuent. C'est la vraie adresse pour bien façonner les Vins blancs de toutes sortes, musquats, piquardans, blanquettes & autres de plus renommées especes de Languedoc, où tel ordre est obserué, communicable à toutes autres prouinces. Aucuns font leurs vins blancs en la mesme Vigne où l'on en cueille les raisins, lors qu'on les vendange: mettans dans les tonneaux bien nets, à ceste fin charriés sur le lieu, la mere-goutte, qui est le mouſt procedant des raisins que de gré ils laschent sans fouler dont les vins se rendent excellens, par estre ce, la plus exquisite partie de la vendange. Autres, foulans la vendange sur la cuue avec des fouloires percees au fonds tirent le mouſt pour les vins blancs de la cuue, qu'à telle cause tiennent ouuerte pendant que le fouleur trauaille, afin que le mouſt, ne faisant que passer par la cuue, rende le vin du tout blanc: mais ce n'est la meilleure façon, à cause du terrestre qui se mesle avec le subtil. Es enuirons de Paris; pour faire le vin blanc, en font demeurer dans la cuue la Vendange foulée, vne ou deux fois vingt-quatre heures: & pour le cleret, sept ou huit jours; auançant ou reculant ce terme, selon que la saison se rencontre, froide ou chaude.

NE sera que bon de faire des vins blancs séparés, des seules especes de raisins de telle couleur & à ce propres, pour séparément les loger: tant à fin d'ainſi les boire, que pour les mellinger par-aprés si l'on en a le desir. Ce qui souuentefois rencontre bien, & tousiours est bon de mesler le musquat avec

auec le piquardant, en raisin ou en moust (toutesfois pour ne s'accorder la meureté de ces deux raisins, le picquardant estant plus tardif que le muscat, conuient mieux ce estre en moust, ou mesme en vin ja fait) pour l'excellent vin qui en sort, agreable au boire ordinaire sans offenser le cerueau, comme fait le seul muscat, qui pour sa grande force n'est prins que le matin en petite quantité. Il n'est de necessité d'auoir des raisins blancs pour les vins blancs, d'autant que les noirs satisfont à cela, rendans le moust blanc, la couleur des raisins ne penetrant plus auant que la pellicule, sans toucher au moust. Toutesfois la blancheur n'en est du tout si naïfue, que des seuls raisins blancs: mesme y a-il des terroirs & des especes de raisins, qui ne se ploient guieres bien à cela. Aucuns vins blancs sont aussi clers qu'eau de fontaine, autres demeurent tout-jours troubles, & encores s'en treuuent de couleur de lait: toutes lesquelles diuersités sont agreables, pourueu que le goust responde au desir, selon le prouerbe, *Vin pour saueur, Drap pour couleur.*

ORDONNER combien de jours les vins doiuent demeurer dans la cuue pour s'y preparer; est chose impossible, pour la diuersité des naturels des raisins & terroirs qui les produisent, imposans loy à ce mesnage. Principalement c'est le climat qui gouuérne en cest endroit, comme a esté remarqué; non par tout; neantmoins sans distinction par le benefice de Nature se treuans des quartiers & recoins de vallons & costaux en diuers endroits, assés sous climats. Septentrionaux plus froids que chauds, rapporter des vins precieux, ne cedans en rien à ceux des parties Meridionales. Tesmoïn ceux d'Orleans, de Couci, de Beaune, de Coste à Grenoble, de Coste Rouge en Saouie, & autres croissans dedans & dehors ce Roiaume. Lesquels vins moins demeurent dans la cuue que plus delicats ils sont. Entre lesquels l'on remarque ceux du pais d'Anjou, ou partie, ne uoloir sejourner en la cuue plus de deux ou trois jours, au lieu de ceux de Paris, qui à moins de sept ou huit ne se peuvent coloter; comme venons de dire. A Sens en Bourgogne les raisins foulés estans mis dans la cuue, vn homme se tient comme sentinelle l'oreille contre & joignant la cuue iusqu'à ce qu'il oit boüillir le vin (lequel temps peut estre d'environ deux ou trois heures) & lors en diligence est tiré vn excellent vin cleret, le plus delicat & sauoureux, sortant le premier. Or sous quelque climat que ce soit, on treuve que les raisins noirs croissans en terroir chaud & sec, rendent les vins plus chargés de couleur, & plustost que les raisins blancs cueillis en terre fresche & humide: tant pour la propriété des raisins, que pour la nourriture plus grande; qu'ils tirent de ceste assiete-là, que de ceste-ci. Pour laquelle cause, moins tiendrons nous dans la cuue les vins que les autres selon nos experiences. Il y a des vins clerets & quelquesfois des plus exquis; lesquels en moins de vingt-quatre heures de sejour dans la cuue, ataignent le point qu'on desire: pour à laquelle couleur paruenir, d'autres y emploient huit ou dix jours. Voires en treuve de si tardifs, que iamais ne peuuent venir rouges ne couuerts, quoiqu'on les tienne vn mois dans la cuue. Mais pour ne se deceuoir, est necessaire tirer souuent du vin de la cuue par la guille ou espine, pour en tastant d'heure à autre, prendre auis du terme de le viner: lors le tirant du tout de la cuue pour l'encomer, que verrés sa couleur vous estre agreable, sans vser de delai ne remise, employant à telle curiosité toutes les heures sans distin-

*Touchant le
cuue des
vins.*

○

ction ne de iour, ne de nuit; car y allant negligemment, ce seroit rencontre trop hazardeuse, que d'auoir des bons vins.

Entôner les vins.

LES vins estans donques paruenus à ce point que de les tirer de la cuue, de quelle couleur qu'ils soient; clerets, rouges, noirs, seront logez ainsi qu'il appartient dans les tonneaux preparez comme dessus: mesmes à raison du peu de moust qu'ils treuueront au fonds, où aians seiourné durant quelques iours, auront imbu l'interieur du vaisseau, d'une precieuse odeur: laquelle incorporee avec le Vin, il s'en rendra delicat & piquant, avec agreable franboise. Et cela mesme le tiendra robuste pour se conseruer longuement: moyennant que; comme i'ay dit des blancs, ceux-ci soient tousiours tenus curieusement fermez: à ce que par exhalaison, leur force ne se diminue; & que ne communiquant rien avec les senteurs estrangeres, qui lui pourroient auenir par l'ouuerture du bondon, retienne la sienne bonne & exquise. Ne faudra remplir les tonneaux pour le premier coup, ains leur laissera-on quatre doigts de vuide, ou moins, selon la couleur du Vin; plus en desirant le cleret que le rouge; pour la force plus grande de cestuy-la, que cestuy-ci, afin que chacun selon sa portee, y puisse bouillir à l'aise sans offenser les tonneaux, attendans d'estre fermez pour la derniere fois.

Les vins se diminuent cuuant.

NON seulement le long cuuer obscurcit les Vins; comme a esté dit, ains en diminue la quantité, & en emmait la force: & ce par trop d'exhalaison qu'il prend à la longue, auenant principalement par la large ouuerture des tinnes ou cuues, d'où la vertu du Vin s'euapore. Pour lequel, mal prevenit

Tenir les cuues bouchees durant que le vin y seiourne.

auxant curieusement que les tonneaux; si possible est, faudra tenir les cuues bouchees durant que la vendange y seiournera: afin que la vertu du vin ne s'en aille en vapeur; laquelle retenue par force, le vin en demeurera par apres beaucoup plus vigoureux. Si à ce les cuues ne sont accommodees, à tout les couuertes bien joints, on les couurira grossierement avec des aix par dessus, y aioustans des lincetils ou autres couuertes, si qu'au detrimet du vin rien ne s'esuentera. C'est aussi vn autre bon secret de ce mesnage, que d'anticiper plusost que de retarder le temps de viner; afin d'euiter les mauuaises senteurs que le vin recoit du long seiourner avec le marc; voire quel-

Plusost s'auancer au viner, que de reculer.

quesfois, iusques à s'enaigrir & pouffer. Et si bien les vins ne sortent de la cuue tant obsours qu'on desireroit, pour la boisson du commun, on ne laissera pourtant estre entonné de le charger de couleur par artifice, tant qu'on voudra, comme sera monstré. Dont le profit reuiendra tel qu'on'aura des vins couuerts & puiffans tout-ensemble: ce que communement ne se void, qu'en terroir du tout excellent pour la Vigne. Ainsi se pourroit-on de bons gros vins rouges & noirs, sans les laisser cuuer les trente ou quarante iours, ainsi que font aucuns paisans. Boisson propre à gens de travail, par leur continuel labour, facilement la digerans, qu'à telle cause par eux tant attentionnément est elle recerchee, que les Vins blancs & clerets par les personnes de repos:

Gros vins de mesnage.

Les deux couleurs les plus remarquables des vins clerets.

ENTRE les vins clerets, deux couleurs en sont les principales: de rubi-oriental ou d'œil-de-perdria, & de hyacinte, tendant à l'orange, plus faciles à discerner, que de iuger laquelle en est la plus exquise par le reuuer des vins tres-precieux de chacune de ces deux couleurs-là. Les vins qu'on nous apporte de la Grece sont communement orangés, qui est pour au-

toriser

toriser telle couleur : mais aussi celle de rubi, avec raison, est grandement prisee pour les excellens vins qui de telle couleur, croissent en diuers endroits de ce Roiaume & ailleurs. Quelques especes de raisins blancs y a-il, qui plantees en terrain de grés & exposees à la chaleur du Midi ou du Couchant, en climat & pais chaud, ne peuvent rendre autre vin que de couleur de hyacinthe, en estant les raisins cueillis en parfaite maturité : lesquelles especes logees en contraires assiete & aspect, quoi-que vendages à point requis, ne le feroient, ains semblable au rubi; comme tout-jours de mesme couleur est le vin cleret prouenant de raisins noirs croissans en quelque terroir & aspect que ce soit. Dont il faut conclorre, ces deux couleurs-là, proceder & du raisin & du terroir, s'ont accordans ensemble. Toutesfois, change-l'on ces couleurs de l'une en l'autre, tant l'homme est curieux. Mais d'autant que l'artifice altere auement le naturel; fait que les vins sont tout-jours prisés le plus, que moins on les aura drogués, n'estant en cest endroit aucun sophistiquement à accompagner à la douceur de la naïue Nature. Et reseruant pour autre lieu à monstrez le moyen de paruenir à telles mutations & semblables gentilleses touchant les vins, j'acheuerai à dire ce qu'il me semble du reste de leur gouvernement.

AIANT entonné les vins, l'on les gardera soigneusement de l'esuent, tenans si bien clos leurs tonneaux que n'en sorte aucune exhalaison. Et cela mesme, comme a esté dit des blancs, leur conseruera la force & le goust, ce qu'on ne pourroit esperer, tardant longuement à les fermer, à l'usage d'aucuns, qui laissent ouuerts leurs tonneaux iusqu'apres auoir acheué de botillir: en quoi ils se trompent, perdans sans le culder faire, vne partie de la quantité, & de la bonne qualité de leurs vins. Tenés pour vne seule miect ouuerte vne pleine bouteille de vin, vous treuverés le l'endemain ce vin-là estre esuenté & auoir perdu de sa valeur; ce qui est pour fortifier la raison sadsite. Les tonneaux seront bons & bien cerclés pour pouuoir resister à la force du vin bouillant, laquelle leur dure communément huit ou dix jours, plus ou moins, selon les lieux, qualité des vins, & la saison: passé lequel temps, on commencera à leur remettre du vin par dessus; pour en remplir les tonneaux, au lieu de celui qui par le bouillir se sera consumé ce qu'on reiterera de dix en dix jours, toujours en refermant bien les tonneaux, iusqu'à ce qu'ils n'en auront plus besoin, par ne s'en consumer davantage. Et alors, pour la derniere fois, seront les tonneaux fermés, ce qui se fait communément vers la saint-Martin d'Hyuer. Aucuns ne s'arrestans à ce terme, continuent à auillier leurs vins, iusques à la fin d'Avril de quatre ou de cinq en cinq iours, reouuans les tonneaux, & les refermans apres les auoir reemplis de nouveau vin.

Ce n'est pas toujours le bouillir, qui consume les vins dans les tonneaux; car la Bize, vent qui nous vient du Septentrion, en fait bien sa bonne part lors que violemment elle entre dans les caues, perrees à son aspect, chose tres-experimentee en plusieurs endroits du Languedoc, doit à la longue les vins sentent l'esuent, en danger de s'agrir. Pour à esui remedier, premierement l'on tendra fermées les fenestres regardant le Nort tant que la Bize soufflera, les reouuans quelquesfois pour rafraichissement; à ce que tant moins de vin elle en face euaporer. En outre, de mois en mois on reou-

*Tenir bien
clos les ton-
neaux.*

*La Bize suc-
ce le vin des
les tonneaux*

urira les tonneaux, pour autant de fois les auillier ou remplir de bon Vin, & ce iusqu'à la fin de Mars, qu'on les refermera pour le reste de l'année, toujours fort curieusement, afin que jamais le Vin ne s'exhale: par ce moien vos tonneaux pleins garderont les vins sans aigrir.

Anillier les vins avec de l'eau. CESTE proposition ne sera sans esbahissement; Que auillier les vins avec de l'eau est meilleur qu'avec du vin, tant pour le goust que pour la garde. L'usage d'aucuns honorables hommes de Beaucaire, dignes iuges de telles matieres, mesme pour l'assiete du lieu, entre autres de la France portant des meilleurs vins, comme ce tant celebre vin cleret de Cateperdis le preuue, a auctorisé cest auillier: si que sans regret, tout bon mefnager pourra auillier les vins avec de l'eau, pour la derniere fois, qui pourra estre vers la saint-Martin, pourueu que sur vn tonneau de la capacite de trois charges de mulet, il n'y mette qu'une pinte d'eau mesure de Paris, qui peut reuenir au pot ou picher du Languedoc, & à l'equipollent des autres tonneaux. L'experience de ce secret en resoudra le mefnager dans peu de temps, & sans grand hazard, pour s'en seruir en toutes sortes de vins & sous quelque climat que ce soit.

Dequoy fermer les tonneaux, & comment.

LA meilleure matiere pour clorre les tonneaux, est le liege, lequel seul estant bien choisi, gros, espés, leger, toutes fois bien ferré, ferme le trou du bondon parfaitement bien, sans respirer aucunement. D'autres font les ferrails de bois de saule ou d'autre leger, enueloppans d'estoupes tout ce qui entre dans le vaisseau, qui s'en ferme assez bien, en y ajoutant par dessus vn mortier fait à chaux & sable, ou d'argille seule, ou meime de cendres pestries. Autres sans mettre aucun ferrail entrant dans le trou du bondon, couurent le bondon d'un papier mouillé avec de l'eau, là ainsi le colant; & par dessus des feuilles de figuier cousues ensemble l'espeueur d'un pouce ou environ, arrondies comme vn trenchoir de bois: lesquelles par leur mollesse, & pressées par vne platte & pesante pierre mise par dessus, entrent avec le papier quelque peu dans le trou, dont le tonneau se treuve tres-bien fermé. Aucuns en fermans leurs tonneaux ajoutent ceste curiosité: A quatre doigts du bondon sur le deuant font vn petit trou, avec vn perçoit ou vibrequin; iceluy trou regardant en haut, dans lequel ils fontrent vn grain de sel occupant tout le trou sans pouuoir passer outre, apres le couurent d'une demie coque de noix & par dessus mettent du mortier ou de l'argille pestrie, croians que par ce moyen est donné au tonneau autant de vent qu'il en'a besoin, pour laisser sortir le vin qu'on veult tirer par vne seule ouuerture sans estre contraint d'en faire deux pour luy donner air (ainsi qu'on fait en tout tonneau bien fermé à faulte de respiration) sans que pour cela le vin sente nullement l'esuent. Or qu'elle que soit la façon de fermer les tonneaux, ne dequoy, n'importe, pourueu que ce soit bien & profitablement; & que, comme i'ay dit, jamais ils ne demeurent ouverts, soient ils pleins ou vuides, de peur de perdre, & le vin & le bois tout ensemble.

Les transua-ser ou fraillater.

LE fraillater n'est indifferement necessaire en toutes sortes de vins seulement pour ceux qui croissent en nouueau Vignoble, gras ou fumé, (comme a esté touché) ou qui d'eux-mesmes sont bords & geoffous: il est donques inuenté pour les descharger de leur matiere remetre, afin de les faire demeurer de meilleure saueur & de plus facile conseruation: non pour les petits

petits vins, lesquels se passent tres-bien de remuement. Toutesfois le transfuser de ceux-cine sera que profitable estant fait de bonne heure, non plus tard que de dix iours apres les auoir vinez, pour les raisons dites. Touchant les vins charriables & de facile transport (comme de tels, Dieu pouruoyant à la nourriture de son peuple, s'en treuent abondamment en diuers endroits de ce Royaume) tousiours le transfuser est à propos, voire à aucuns profitable, s'augmentans en bonté à mesure du tracas. Au contraire, à d'autres tres-dommageable, ne souffrans aucun remuement, ce qui est necessaire de discerner pour gouverner les vins selon leurs naturels, sans les forcer, de peur de les perdre.

AVCVNS, d'une façon particuliere, gouvernement ainsi leurs vins. Dés les auoir entonnés & encaués, percent generalement tous leurs tonneaux, metrans à chacun la canelle par le bas: & sans en auoir aucun destiné pour leur ordinaire, tirent de tous indifferement, tantost de l'un, tantost de l'autre, selon leurs appetits. Cela continuent-ils iusques au moix de Mars, auquel temps roulent tous leurs tonneaux par la caue, l'un apres l'autre, afin d'en faire mesler ensemble le vin & la lie. Après, ce Vin ainsi broüillé & pestemlé, est transfusé en tonneaux bien nets, par le moyen d'un seul tonneau vuide qui se remplit du vin de son prochain: ainsi vuidant l'un, l'autre se remplit iusqu'au dernier, selon qu'il se treuve de vin dans les tonneaux entamez: chacun tonneau au preallable ayant esté bien lauté, & de nouveau tous arrangez en la caue comme en Vendanges, d'iceux ayant osté les canelles & bien refermé leurs trous. Puis les tonneaux pleins sont curieusement bouchez par lo dessus, pour le reste de l'annee. Finalement percé leur vin se mesnage à la maniere commune: duquel ils se seruent aussi tost qu'il est resclairci, ce qui auient dans peu de iours apres ce remuement.

Pen de mesnagers siement cost ord.

DES VINS PRESSEZ, TREMPÉZ.

allongez & autres de mesnage.

CHAPITRE IX.



FANT tiré le vin de la cuue, le marc restant sera incontinent porté au pressoir, pour là en exprimer par force le vin qui de gré n'est voulu sortir de la cuue. Tels vins pressés ou raqués (comme directement contraires à ceux de la mere-goutte) sont les moins delicats, à cause qu'ils tiennent beaucoup de la substance du marc: mais aussi de longue garde, dont ils sont beaucoup prisés pour le mesnage. Pour laquelle cause au pais d'Anjou, le vin pressé est meslé avec le meilleur & plus delicat, qui est le premier sortant de la tinne, par le meslinge de ces deux extremes en composant un vin moien en bonté, sans craindre la corruption. De la façon du pressoir, n'est besoin de parler, y en aiât de tant de sortes, qu'impossible seroit de les représenter toutes. Les plus communes sont par viz & leuiers, l'une & l'autre estans fort aisées & seruables: & selon que le pais est abondant ou escharé en vendange, & que par consequent les pressoirs sont plus ou moins pressés de besongne, l'on les fait grands ou petits, mais tousiours de fort & solide bois. A presser

autre chose que marc de raisins. ne serviront ces pressoirs-ci, non pas mesmes à sejourner aucune matiere de forte senteur: sur tout mauuaise, comme cuirs, chanvres, & semblables, de peur de les communiquer au vin. Ains nettement les tiendra-on durant l'annee, afin que le vin passant par là, en sorte bon sans scrupule. Avec semblable soin que des precedens Vins, sera cestui-ci ferré dans ses tonneaux sans le pouuoir exhaler. Le marc sortant du pressoir est gardé pour les pourceaux, & pour donner aux pigeons & poules en certain temps de l'annee: à secher, afin den retirer les pepins pour en engraisser les cheuaux: ou ne pouuant seruir à aucune de ces choses, à faire du fumier. Pour les pais auxquels les Vignes pour leur grande abondance, sont le gros du reuenu, le presser est inuenté, non pour ceux qui en sont passablement accommodés: car d'autre plus auantageuse façon le marc y est employe, faisant d'icelui avec de l'eau, du Vin de despence pour la boisson des seruiteurs & manœuures. L'ordre qu'on tient à cela est tel.

Son dernier usage.

Trempe, & ses diuerses façons.

A V A N T qu'ouuoir la cuue pour en tirer le vin, la prouision de l'eau pour faire ce vin de mesnage appellé, despence, est faite & portée sur le lieu, à tout le moins ce qu'il en faut pour le commencement, à ce que sans sejourner elle soit aussi tost iettée par dessus le marc, que le vin en sera séparé: de peur que sejournant le marc sans humeur, la grande chaleur ne causast quelque mauuaise faueur à la despence; dont la plus commune est l'aigreur, laquelle s'acquiert promptement, si on n'vse de diligence à verser l'eau dans la cuue. Parquoy des incontinent qu'on verra le bon vin auoir cessé de sortir de la cuue, sans la fermer par bas, vn homme entrera dedans pour en oster du marc, & ce qu'il y trouuera de sec au dessus, & à force de pieds faire rejoindre au bois de la cuue le marc qui s'en treuuera reculé par la sortie du vin: à toutes lesquelles choses conuient aller curieusement pour auoir bonne despence. Ce fait l'eau y sera mise, la iettant par le dessus, & en telle quantité pour la premiere fois, qu'il en faut pour couvrir tout le marc sans plus; où dans peu de temps par la force du marc elle bouillira vigoureuement. Apres chacun iour vne fois, y sera ajoutée de nouvelle eau peu à peu, à ce que le bouillir du total n'en soit destourné, comme il seroit à craindre y en mettant par trop à la fois, si que par ce moyen la substance restante au marc sera communiquée à l'eau & en couleur & en faueur; dont se composera de bonne despence; & tant meilleure que plus y aura de marc & moins d'eau. Dans deux ou trois iours le premier trempé ou despence sera tiré de la cuue & entonné comme le vin; lequel trempé se gardera estant bien logé, jusqu'aux nouvelles vendanges. Sur ce mesme marc remettra-on de l'eau comme dessus, pour en faire vne seconde despence, puis vne troisieme, toutes lesquelles seront enuailseées comme la premiere, pour les faire boire, au contraire de leur aage: c'est asçauoir, la plus nouvelle & dernière faite, la premiere, gardans pour l'arriere-faison les plus vieilles & faites les premieres; par estre plus substanciellés, & partant plus seruables, lesquelles aussi surpasseront en bonté les vnes les autres selon leur ordre. Finalement, de l'eau sera ajoutée par dessus, tous les iours & peu à la fois, pour n'affoiblir trop la boisson qui de là en hors sans la remuer dans les tonneaux seruirà pour l'ordinaire de la grossiere famille

mille, la tirant directement de la cuue à mesure du besoin, & cela durera iusqu'à Noël, plus ou moins, selon qu'elle sera gouvernée. Voila sans grande peine du vin trempé pour la prouision de vos seruiteurs, avec espargne des bons vins. Ceci sera noté comme pour maxime, *De ne changer d'eau, ne de façon de l'application*: de peur de gaster vostre trempé; ne pouuant ce mesnage souffrir mutation en cela, d'où fourdent non seulement des gousts desagreables à la boisson, ains souuentesfois des extremes corruptions. Parquoy l'on s'arrestera à l'eau & à la façon que premierement l'on aura prinse. A l'eau, c'est assauoir d'acheuer vos trempés de celle dont vous vous serés serui dès le commencement, sans meslinge d'aucune autre: & venant au choix des eaux, preferés tous-jours celle de fontaine à toute autre, comme la meilleure. Quant à la façon de la despence & application de l'eau, diuersement on s'y manie. Les aucuns pour preuenir l'aigreur, tiennent tous-jours mouïllé le dessus du marc, en l'arroufant d'eau tous les iours, quand on la jette dans la cuue. Les autres au contraire, craignent l'esuent, dont ils tiennent le dessus du marc sec & affermi, comme vn chapeau seruant de couuerture au reste. Ceux-là paruiennent à leur intention en mettant vn aix au milieu de la cuue sur le marc, contre lequel ils jettent tous-jours l'eau, laquelle pour la durté du rencontre s'escarte de tous costés, mouïllant le dessus du marc: ceux-ci, seulement par vn costé faisant vn trou au marc joignant le bois de la cuue, le long duquel doucement font glisser l'eau dedans, dont le dessus du marc reste tous-jours affermi & sec. Par lesquels deux chemins, quoi-que contraires, paruiennent où ils desirent, pourueu que sans varier poursuiuent le premier prins.

AUTRES au lieu de plusieurs trempés diuers en bonté, n'en font qu'un seul bon, mettant sur le marc, à vne fois, toute l'eau qu'ils imaginent seruir à leur intention. Et apres y auoir boiïilli quelques jours, retirent de la cuue le trempé, & lors que la couleur leur en agree, pour l'entonner: demeurant d'autant meilleur, que moins le bon vin aura cuué, & moins d'eau aura esté mise sur le marc.

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

EN ceci conuient estre tous d'accord, que de preuenir la ruine des cuues, auxquelles le faire des trempés ou despences porte dommage, & tant plus grand, que plus longuement ces boissons y sejourment: à cause des mauuaises senteurs qu'elles en acquierent, quand à la longue par negligence, on ne tient conte de les visiter, pour pouruoir aux defauts y suruenans. Dont la perte n'est seulement pour la boisson qui est alors dans icelles: mais pour toute la vendange qui par-apres és années suiuanes y est mise. D'autant que la cuue en estant infectée, de mesme communique-elle telles mauuaises qualités aux vins s'y cuuans en suite. Ces maux se preuiendront en tenant l'œil que l'eau soit mise en la cuue tous-jours à propos, en continuant iusqu'à la fin l'ordre qu'aurez vne fois commencé: en faisant sortir le marc de la cuue; dès aussi-tost que les trempés en seront dehors, sans attendre vne heure apres: & finalement rascler & nettoier le dedans des cuues, autant cu-

Preuenir le mal que les trépez commencent aux cuues.

rieusement que si on y vouloit mettre de la nouvelle vendange: pour demeurer ainsi vuide de toute saleté, durant le reste de l'année. Mais le meilleur sera de destiner vne ou deux cuues pour les trempés; dans lesquelles, seront portez des autres cuues les marcs, apres en auoir tiré les vius: où sans hazarder la bonté des cuues franches, les trempés se feront comme l'on voudra. Par ainsi, avec la conseruation des bonnes tines ou cuues, & les vins & les trempés se rendront bons chacuns en sa qualité.

*Allonger les
vins avec de
l'eau, par di-
uers moians.*

C E S T E façon fournit plus de boisson de mesnage que nulle autre, mais aussi de plus grossiere liqueur. Parquoi qui desirera d'en auoir de plus agreable, faudra qu'il se contente de moins, où par diuers degrés il paruiendra, en allongeant les vins avec de l'eau. Sur la vendange foulee estât dedans la tine, on versera le quart d'eau claire & nette, incontinent, auant que le vin se soit aucunement eschaufé; dont au bout de sept ou huit iours que le tout aura bouilli ensemble, sortira vn vin agreable & en couleur & en saueur, pourueu que les raisins aient esté vendangés bien meurs & cueillis en vn bon endroit.

A V T R E, Apres auoir tiré le vin de la cuue, en sa place y mettra-on de l'eau telle quantité qu'on voudra; & encore des raisins foulés y seront ajoutés par-dessus; iusqu'à en remplir la cuue: de laquelle, apres que le tout aura bouilli ensemble tant qu'on voudra pour la couleur, sortira du bon vin & agreable à la veüé.

A V T R E M E N T: Les raisins seront mis tous entiers dans la cuue, & d'iceux tirés au bout de trois ou quatre iours, le vin que sans fouler liberalement voudront rendre, qu'on reposera dans des tonneaux pres de la cuue. En apres on foulera les raisins, & sur iceux mettra-on bonne quantité d'eau, & incontinent apres le vin qu'en aurés ja tiré, y sera remis, pour reboüillir avec l'eau: dont se composera vn vin bon & delectable, voire tel, que difficilement (cuué & entonné comme il appartient) se pourra remarquer l'allongement d'icelui.

Vin rappé.

C E S T E façon-ci est aussi tres-bonne, & de bon mesnage, de laquelle plusieurs se seruent. Choisisés des raisins, noirs, bons & bien meurs, separés des rafles ou draches, & ainsi esgrumés sans les presser; jettés-les dans vn grand tonneau bien net, & en suite mettés-y du vin vieil, bon & franc, autant qu'il en faudra pour mouïller ces raisins, contenás le quart du tonneau. Finalement y ajoutera-on de l'eau toute bouillante, non pour en acheuer de remplir le tonneau, ains à icelui restera de vuide vn bon demi pied pour y bouïlliraisement ce meslinge, comme il fera incontinent avec grande force: & par ce moien se conuertira en bonne boisson; tenant aussi tousiours fermé le trou du bondon, de peur de l'esuent. Ce mesnage consiste en ce que ce brusage s'allonge tous les iours par le moien de l'eau fraische qu'en petite quantité on jette dans le tonneau, toutes les fois qu'on en tire pour boire: dont il semble n'auoir iamais fin. Aussi à la verité, ceste boisson, la gouuernant ainsi, peut durer toute l'année: & neantmoins la re-fortifierés en y ajoutant par fois quelque peu de bon vin, en lieu de l'eau; lequel vin tirerés des fondrilles des tonneaux sentans la longue traicte, là employant les restes de vins qui ne pourroient seruir qu'au vinaigre. Aucuns font ce vin qu'on appelle, Rappé, dans des tonneaux defoncés d'vn costé, & posés debout comme vne cuue, les tenans couuerts par le des-

sus

sus le mieux qu'ils peuuent: mais cela n'est si bon qu'és foncés des deux bouts, le vin sentant par trop l'esuenté, à raison de quoi au bout d'un temps se rend imbuuable. Ajourter à ce vin-rappé, la vingtiesme partie de ses raisins, du bois vert de fousteau, c'est à dire sur vingt corbeilles de raisins vne de fousteau, couppé menu par retailleures, avec vn rabot de charpentier, luy donne force & odeur agreable, ainsi que le praticquent assés souuent les tauerniers de Paris. Par littees doncques les raisins esgrumés & le fousteau sont mis dans vn tonneau defoncé par vn des costés, puis posé & tenu debott comme dessus. Ou bien (& qui est meilleur pour les raisons dittes) est curieusement refermé & gouverné durant l'annee, comme les autres boissons.

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

Vin mestif.

**ESCLAIRCIR TOST LES VINS NOUVEAUX: LES
diuer sifier en couleur & saueur: les conseruer en bonté: remettre les poussés.**

CHAPITRE. X

P L V S I E V R S matieres y a-il desquelles indifferemment on se fert pour paruenir au but de ce chapitre: mais nous emploierons seulement celles qui sont bonnes à manger, puis qu'il est question d'en aualer le goust, rejetant comme pernicieuses à la santé, l'alun, le souffre, l'argille, la chaux, le plastre, la rascleure de marbre, la poix, la resine & semblables droguerries, que pour satisfaire à leur auarice, les trompeurs tauerniers & cabaretiers emploient à sophistiquer leurs vins, sans distinction des qualités desdites matieres, ne du bien ne du mal qui en peut auenir à ceux qui en boient.

P O V R doncques esclaircir le vin nouveau dans vingt-quatre heures, afin d'estre lors rendu buable, comme s'il estoit vieil: Faut mettre des retailleures de bois de fousteau ou hestre, vert, deschargées de leur premiere escorce, & rabotees, comme a esté monstré, dans vn tonneau bien net, & par dessus du moust, sans toutesfois en remplir du tout le tonneau; afin d'y pouuoir bouillir à l'aïse quand le tonneau sera bouché. Mais au preallable les retailleures auront bouilli avec de l'eau claire dans vn chauderon vne bonne heure,

*Esclaircir
tost le Vin.*

heure, pour les descharger de leur sauuagine; puis seront sechees au Soleil, ou au four suiuant le dire d'aucuns, les autres ne font ni l'vn ni l'autre. La quantité est, pour vne charge de vin, c'est à dire, autant qu'un bon mulet en peut porter, vne corbeillee de retailleures seches, & à l'equipolent. Moien-
nant ce, non seulement le vin nouveau s'esclaircit dans ce brestemps, ains il s'acquiert vne agreable senteur. Ce vin ainsi separé est appellé, vin de Coipeau; aiant prins son nom des coipeaux du bois de fousteau ou hestre dont il est composé.

*Vin decoi-
peau.*

*Changer la
couleur de
hyacinte en
celle de rubi.*

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

*Et au con-
traire.*

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

Vin violet.

Le vin violet se fait ainsi. En vigne assise en costau & terre de grés, expose au Soleil de Midi ou du Couchant, eslités des raisins noirs, les mieux qualifiés pour la bonté du vin, iceux bien meurs, leur tordrés le pied, & ainsi les laisserés pendus au cep trois ou quatre jours, pour les faire vn peu flestrir & emmatir: après coupés les doucement sans les froisser, & les mettés dans vn tonneau defoncé par l'vn des costés, lequel en soit rempli de la cinquieme ou sixieme partie, puis refoncé, curieusement, & porté en la caue sera rempli de moust prouenât des raisins noirs bien meurs & des especes les plus priseses y laissant vn vuide pour vn bouillir, estant le tonneau bien bouché; sans aucunement respirer, à la charge toutesfois d'estre bien cerclé; de peur de rompre. A ce moust seront ajoutées six onces de pellicules d'orange, sechees à l'ombre & gardees dès le mois d'Auril ou celui de Mai precedent, trois de canelle, vne de girofle, & demie de gingembre puluerisées, appliquees avec vn sachet de toile, comme sera monsté. Ces matieres seruiront pour aromatiser vn tonneau de vin, contenant vne charge de mulet, & à l'equipolent plus ou moins: dont se rendra excellent en delicatesse & force, & de couleur obscure tendante au violet, selon le nom qu'il porte.

*Moien de
matieres
pour renfor-
cer les Vins.*

Ci dessus ont esté donnés des moiens touchât la couleur; en voici maintenant touchant la faueur des raisins, Le musquat se renforce par des raisins musquats fort meurs & mis entiers dans le tonneau, comme dessus: tous autres vins aussi chascun avec raisins de sa sorte. La fleur de surgau, cueillie au mois de Mai, sechee à l'ombre, & gardee jusques aux vendanges, donne au Vin la senteur de musquat. La semence & la fleur du hormin ou route-bonne des jardins, cause vne senteur agreable au vin. Les premieres pellicules des oranges aussi, pourueu que comme dit est, elles soient preparees dès Auril ou Mai, qui est lors qu'on appreste les oranges pour confire, & qu'aussi pour les mieux confire, conuient en leuer telles pellicules. Mais en ce serui-

ce-cy

ce-ci, la canelle surpasse toute autre matiere, avec grand effet, aromatisant les vins qui en sont imbus.

O V T R E lesquelles se servira-on en cest endroit de certaines drogues exquises & bien choisies, que l'homme d'esprit emploiera, ajoutant aux anti-ques inventions selon les occurrences. Comme d'iris ou glaieul, du fouchet, du jonc odorant, de la casse, du poivre, de la muscade, de la graine de paradis, du labdanum, du storax, du benjoin: voire si tant il veut despédrer, du musc, de la ciuete, de l'ambre-gris. Et en somme, de toutes matieres aians quelques bonnes & precieuses qualités; soient ingrediens, semences, racines, herbes, bois, feuilles, fleurs, fruits, gommés, minéraux, qu'on fera bouillir dans les vins lors qu'ils sont en leur premiere force, afin de communiquer aux vins leurs propres substances. Pour laquelle chose faire ainsi qu'il appartient, telles matieres en assemblage de deux, trois ou quatre, ou seules, selon qu'on l'imaginera pour le mieux, seront employées dans des longs sachets de toile claire, faits à la mesure du bondon du tonneau, par lequel on les fourrera dans le tonneau incontinent le vin y est mis sortant de la tine & là attachés à-tout du gros fil, on les accommode de telle sorte, qu'estans les sachets retenus au bondon sans toucher au fonds, pendant jusqu'au milieu du rôneau ou vn peu plus bas: dans lequel par séjour de huit ou dix jours, lesdites matieres laisseront toute leur vertu, pourueu que pendant cela le trou du bondon demeure bien bouché, afin que rien ne s'en exhale. Passé lequel temps, les sachets seront retirés avec le marc restant dedans iceux, & par ce moien rien de terrestre prouenant desdites matieres, ne s'ajointra au vin. Les vins blancs attirent mieux à eux l'esprit de ces choses, que les clerets; & ceux-ci, mieux que les rouges; par bouillir plus fort & plus longuement les premiers que les derniers. Parquoi on auisera d'employer plus de ces matieres-là, tant plus les vins seront couuerts: la quantité d'icelles suppleant au defaut du bouillir des vins. Par mesme methode seront faits des vins medecinaux, comme sera monstré en son propre lieu.

*Autres mo-
iens & ma-
sieres pour
meliorer les
Vins.*

P O V R adoucir les vins qui d'eux-mesmes sont rudes, diuers moiens met-on en œuvre, dont ceux-ci sont assurez. Ferés confire des raisins fort meurs, en les faisant reposer durant quelques quinze jours sur des aix, des claies, ou sur de la paille à couuert: passé lequel temps les ferés fouler & jeter dans la cuue sur le marc restant du vin qui peu auparauant en aura esté tiré: lequel aiant reposé quelque heure dans des tonneaux, sera remis en la cuue pour y rebouillir avec les suddits raisins tant longuement qu'il vous plaira, dont parviendrés à ce que desirés; moienant que les raisins ajoutés fassent la vingtieme partie du total de la cuue. Ainsi s'adoucir le vin, mais il ne pourra estre que fort chargé de couleur, pour son long séjour en la cuue.

*Adoucir les
Vins.*

O N adoucir le vin dās la cuue, si sur icelui l'on jette des raisins noirs bien meurs, quelque peu emmatis par la garde de sept ou huit jours & foulés sans draches; moienant qu'en ce faisant on nouure du dessus de la vendage foulee affermi au haut de la cuue, que le moins qu'on pourra, de peur de l'esluent; lequel on preuendra, en faisant vn trou en ladite vendage joignant le bois de la cuue, par lequel doucement on les fera couler dans la cuue. Ce peu sera limité à la centiesime partie du contenu en la cuue, pour passablement adoucir le vin, moins ne lui pouuant seruir de rien, & plus ne lui estant necessaire.

D A N S

DANS les tonneaux, les vins aussi s'adoucisent avec quelque petite quantité de la liqueur exprimée des raisins eschauffés dans le four, laquelle on tire ainsi. Les raisins fort meurs sont mis sur des claies, & icelles dans le four encores chaud, après la cuisson du pain, pour y demeurer jusqu'à ce qu'enflés de chaleur, commencent à se creuer: d'où lors sortis & jettés en la cuvette sur autant de raisins froids, tous ensemble sont foulés, dont on tire la liqueur que demandés.

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

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

*Oster la douceur impor-
tante du Vin.*

CERTAINS terroirs produisent naturellement les vins doux, qui toutesfois desagreent autant à leurs maistres qu'aucuns se peinent à adoucir les leurs. Pour n'auoir les vins doux, l'on ne laissera par trop meurir les raisins en la vigne, ains les vendangera-on vn peu deuant le temps. L'on ne couurira les cuues, le vendange y estant. Aucun moust ne sera mis au fonds des tonneaux, auant qu'y loger les vins. Les tonneaux ne seront fermés que bien tard, pour du bondon laisser verser les vins en bouillans, remplissant les tonneaux dès le commencement. Par cest ordre les vins restans verdelets, ne pourront estre attains d'aucune importune douceur. Et ce remede seruira aussi en euaporant les vins, à consumer leurs ardes fumosités, à cause de quoi demeureront petits & foiblers, toutesfois de bon goust, comme aucuns desireront pour leur santé, ne pouuans souffrir la force des puiffans vins: qu'aussi ne veulent-ils corriger avec de l'eau, par leur estre ou prejudiciable ou ennuieuse. Les vins ja enuaillelés, qui contre vostre intention se rencontrent doux, seront corrigés en les remuant d'un tonneau à l'autre, & tenant ouuert le tonneau durant quinze jours, seulement d'eux ou trois heures chacun. Mais plus asseurément cela se fera par le changement d'air, mesme si c'est de pais chaud en froid.

*Pour conser-
uer les Vins
endurcis.*

TOUCHANT la conseruation des vins, le premier article en est le logis, comme a esté dit. Car en tonneaux & caues mal qualifiés, tout Vin, quelque bon naturel qu'il ait, se gaste: tât ceste precieuse liqueur hait la corruption. Qui par curiosité goustera du vin que certains mareschaux, pour leur pauuete, logent près de leurs forges, treuuera sentir la fumee; qui est pour prouuer le vin naturellement attirer à soi la senteur à lui prochaine. Dont se resoudra le pere-de-famille, non seulement d'esloigner ses vins de toute mauuaise odeur, ains à les auoisiner des bonnes, tant qu'il lui sera possible: & par ce moien prouendra-il le mal, & profitera le bien auenant de ces choses, selon

selon qu'à cela le vin est enclin. Estant la matiere de nos vins d'elle mesme bonne, avec la seule simplicité susdite, conseruerons-nous nos vins sans sophistiquement aucun: mais doutant d'icelle ou par la jeunesse des Vignes, ou par la malice du terroir, suiuant le précédent conseil, ne garderons longuement tels vins; afin de ne les commettre au hazard d'experimenter la violence des chaleurs sous l'effort desquelles succombent les vins à cela sujets. Or quels que soient nos vins, par ces adresses outre les precedentes les soulagerons nous beaucoup, les maintenant en force & bonté: dont les bons se rendront meilleurs, & ceux de peu de valeur s'en amenderont aucunement. De toute la tinee ou cuuee du vin, celui qui vient le dernier est de plus facile garde, aussi de plus grossiere liqueur: comme le premier est de plus difficile conseruation, aussi le plus delicat: selon le naturel de toutes choses dont les plus precieuses sont les plus penibles à garder. Parquoi le dernier sera mis à part & destiné pour l'arriere saison. Toutesfois n'estant vostre vin generalement par trop sujet à se gaster, compensant la delicatesses du vin avec la conseruation, sera bon de mesler ensemble le premier avec le dernier, pour en faire des vins separés. Et passant plus outre de ces vins-là, en tirerés encore la plus saine partie du milieu du tonneau, le quart d'icelui, & non d'auantage. Car puis que c'est chose confessée de tous, que le plus parfait & meilleur vin, se loge & sejourne au milieu du vaisseau (comme du miel au fons, & de l'huile au dessus, ainsi qu'a esté dit) prenant en tel endroit-là le vin que desirés garder, melligné du premier & du dernier de la cuue, transfusé en tonneaux bien nets, au temps marqué ci-deuant non plus tard, & logé en bone caue, ne ferés deceu de vostre intention. Les vins moins sujets à corruption, sont ceux qui le moins auront cuué. Ceux aussi qui auront esté transfusés, comme a esté dit se trouueront plus seruables que les autres. Ne faut faire estat de garder longuement le vin cueilli en vignes nouvelles, trop grasses, ou trop fumees, pour les raisons dittes. Ietter du sel batu en petite quantité dans le fons du tonneau auant qu'y loger le vin, outre celui mis en la cuue, preserue le vin de moisissure & le rend de bonne force & vigueur. Les vins nouueaux tourmentent fort les vieux, près desquels ils sont logés, en leur communiquans leur importune chaleur: pour laquelle cause, est necessaire de ne les en approcher de trop près, ou pour le mieux, les mettre en caues separees. Il a esté dit combien l'esueter est pernicieux aux vins, & qu'il ne se peut prevenir qu'en tenant les tonneaux bien bouchés & remplis, article qui à telle occasion sera estroitement recommandé.

Ce sont les excessiues chaleurs, tonnerres, coups d'artillerie, & autres grands bruits, qui souuent renuersent & font tourner les Vins. Pour à quoi remedier, faut en esté souuent donner air aux vins, en ouurant les tonneaux par le bondon, pour quelque heure: & en outre par fois, & à chacune, en tirer vn demi verre par la guille ou espine, car par ce moien la chaleur nuisible enclose dans les tonneaux, en vuidera, seruant de rafraichissement aux vins. Se faut soigneusement donner garde de ne tracasser près des tonneaux remplis de vin, ne jamais heurter contre: c'est pourquoy auons dressé les caues & logis des Vins, en lieu solitaire & loigné de bruit.

QV I ne se contentera de ces faciles adresses, pratiquera infinité de recettes pour la conduite des Vins, escriptes és liures de Caton, Palladius, Columella,

*Le meilleur
Vin se loge
au milieu
du vaisseau,
le miel au
fons, &
l'huile au
dessus.*

*Les grandes
chaleurs &
tonnerres of-
branlent les
Vins.*

*Recettes
pour la con-
seruation
des Vins.*

mella, Pline, Constantin-Cesar, & autres Antiques (si toutesfois le peu de raison qu'on treuve en plusieurs d'icelles, dont aucunes s'en rendent ridicules, ne l'arreste) comme de pendre jusqu'au milieu du tonneau par vne cordelette attachee au bordon, du lard enuelopé avec du linge, pour garder d'esuenter & aigrir le vin. De mesme faire de l'argent vis, mis dans vne fiole bien fermee avec de la cire pour rafraeschir le Vin. Des cailloux de riuere & du gros grauiet se seruir aussi pour rafraischissement, les mettās au fonds du tonneau. Courir le dessus du Vin avec de l'huile d'oliue, pour garder d'esuenter, à l'imitation des Apoticaire, qui ainsi conseruent les jus & liqueurs de plusieurs herbes & fruits. Pour preserues les vins de toute corruption, mesler parmi eux quelques onces d'alun de roche, de soufre, & de sel puluerisē: ou faire bouillir lesdites matieres dans du vin & chaudement les verser dans le vin dont est question. Autrement, vser du plastre des racleures de marbres, de la chaux, de la poix, de la resine & autres droguerries desquelles ai ja parlé, qu'il treuuera dans les susdits autheurs, aiant plus d'esgard au profit de la hource, qu'à celui du corps. Aussi experimentera-il pour donner pointe-piquante à les Vins, s'ils peuuent endurer le mēlinge d'eux avec leur lie, selon la pratique d'aucuns, & qui a esté monstré ci-deuant.

*Esclaircir le
Vin trouble
presage de
corruption.*

C O M M E il est aisé au Medecin de maintenir par son art, la personne en santé, & plus facile de guerir les maladies en leur naissance, qu'après estre paruenues en parfait accroissement: Ainsi par degrés est il des Vins, lesquels avec peu de peine cōserue-on en bon estat, comme a esté enseigné; & avec moins de soin les garde-on de perdre, lors qu'ils marchent à se tourner, qu'à les guerir aians du tout fait le fault. Lors qu'on s'apperceura les vins changer de couleur, presageans par là, mutation du saueur, à chacun tonneau jettera-on par dessus le vin trois ou quatre douzaines de noix communes, ardenes & flamboiantes, & incōtinent après refermera-on les tonneaux, non avec leurs ferails accoustumés, ains avec autres faits avec des escorces de saule enuelopees ensemble comme pelotons de filet; à ce que le vin par exhalaison viuide sa malice par le trauers desdites escorces, lesquelles ne pouans parfaitement joindre ensemble, laissent du vuide pour le passage de l'air. Par là, le vin s'esclaircira, & remué en vaisseau bien net & parfumé, y aiant mis au fonds quelques poignees de sel, reuiendra presques aussi bon que deuant, à la charge de le boire incontinent, par ne souffrir la longue garde. Le vin qui commence à s'eschauder sentant la brusleure, non seulement ne passera-il plus outre pour se gaster du tout, ains se remettra-il en bon estat, si estant remué en vaisseau, on jette dedans quelque quantité d'orenges couppees en quartiers & enfilees comme patinoistres en vne cordelette; avec laquelle seront suspendues jusqu'au milieu du tonneau seulement pour dix ou douze jours; passés lesquels on les retirera. Ajoüstant aux orenges quelques onces de cloux de girofle, dont elles seront lardees, sera pour donner bonne odeur au vin. Le bois d'aune ou verne, celui ioignant à la premiere pelure ou escorce, deschargé d'icelle, retient le vin de s'achouer de tourner, si on en met raisonnable quantité par menues pieces, dans le tonneau lors qu'on s'apperçoit que le vin commence à se troubler: mais avec plus d'efficace, si auparauant le vin est transualé comme dessus.

*Remettre le
gasté.*

L E Vin gasté ou pousté, en Latin dit, *Vappa*, se remettra & rendra buuable par ce

par ce moien. Il sera gardé jusqu'aux vendanges prochaines dans des tonneaux bien nets, ausquels on l'aura remué, l'oitant de sa lie pour n'y croupir. Alors on le fera passer par le trauers du marc des raisins, duquel fraichement le vin aura esté tiré, le jettât par dessus pour y séjourner quelques jours afin d'y bouillir: d'où retiré, le treuuerés clair & net. Si pour la premiere fois cela ne rencontre du tout bien, y retournerés vne seconde, voire vne troisieme, & jusqu'à ce qu'il soit venu au point que desirés. Mais à chascune fois changeant le marc nouveau, pour auoir tant plus de vigueur. Logerés puis après ce vin ici en tonneaux francs & nets, parfumés avec la composition suiuant: Puluerisés de la canelle, girofle, muscades, poivre, gingembre, grain de paradis & d'encens de chacune demie once: infusés tout cela dans du soufre fondu sur petit feu, de quoi enduirés ou incrustetés des minces retailleures de bois de fousteau, vert & non sec, faites à tout le rabot de charpentier, pour ainsi inixtionnées les faire brusler dans le tonneau; à ce que la fumee en sortant s'attache comme suie dans l'interieur du tonneau. Pour ce faire commodément, conuendra agencer les retailleures en arceaux (ainsi que de lui-mesme le bois se plote, en le rabbotant) les enfilans avec du fil d'archail en chaine, laquelle pendante par le bondon jusqu'au milieu du tonneau, y ayant mis le feu, telle droguerie bruslera dedans à l'aide d'un peu d'air que lui donnerés par le bondon: & non beaucoup, de peur que la fumee s'exhalant par trop, ne rendit vain le remede. Ce fait, & retiré le fil d'archail, subitement l'entonnoir sera mis dans le bondon & tant justement y entrera la queue, qu'à l'aide des estoupes ou du linge dont l'aurés enuelopee, qu'elle retiendra enclose la fumee dans le tonneau sans en pouoir ressortir. Après le vin sera versé dans l'entonnoir, lequel en demeurera à demi plein jusqu'à ce que le tout soit vidué au tonneau; afin que par aucune issue la fumee nes'en retourne, ains se melle avec le vin. Finalement, le tonneau sera bien fermé, de peur que le vin s'esuente, lequel dans cinq ou six jours treuuerés remis pour estre beu au plus tost: non pour le garder longuement, de peur de recheute. De la quantité des matieres susdites parfumerés de vin, cinq ou six chargés de mulet, chacune limitée à trois cens liures du pois de Paris.

A V E C moins de coust & en diuerses sortes racoustre-on les vins tournés. *Autrement.* Par dessus le vin tourné, re-nué dās tonneaux bien nets, jetterés vne huitiesme partie de vin nouveau tout chaud, dans lequel aurés bouilli jusqu'au creuer, des grains de raisins noirs bien meurs, puis curieusement refermés les bondons; afin que le vin ne prenne vent.

L E S racines & herbe de l'ache: Celles de bette: Les raiforts coupés à tronçons: Le pur blé froment: La semence de pourreaux: La vice Vierge; seruent à oster la chancisseure, moisisseure & puanteur des vins; les mettans dans les vins separés ou assemblés, comme l'on voudra, avec des sachets accommodés à la maniere ditte. *Autre moien*

L E T T E R dedans le vin poussé vn plein verre de maluoisie, le remet en bonté, pour uenir que, pour vn preallable, le Vin soit esclairci, ou par le bois d'aune, comme a esté monstré, ou par autre moien; & après remué en tonneau bien laué & net. Mais ce n'est, de maluoisie naturelle dont l'on se fert en cest endroit, ains d'artificielle, qui se fait avec du miel, de l'eau ardent, & de la graine de moustarde concassée, le tout distillé au bain de Marie. *Autre.*

DES QUEL

*Emploi des
Vins pousés
ou eau de-
vie.*

*On en Vinaig-
re.*

*Prefermer
leur bois.*

*Conclusion
de ce chapit-
tre.*

DES QUELLES matieres & moiens ou de partie d'iceux, par heureux rencontre aucuns s'estans bien treués, les ont mises en reputation : dont le mefnager se seruira selon les occurences. Mais comment qu'on ouure en cest endroit, jamais les vins ne se remettent tant parfaictement à leur premier naturel, qu'il n'y reste quelque petit reste de corruption : ausquels remedes ne s'arrestera tant le pere-de-famille, qu'à en preuenir l'occasion : & ce par bon gouvernement de ses Vignes, raisins, vins, celliers, caues, & principalement de ses cuues & tonneaux, où gist le point de ce negoce, comme a esté dit. Parquoi le plus certain remede de ne perdre du tout ses vins gastés, est, de les vendre quoi-qu'à petit prix, pour en faire de l'eau-ardant, autrement dite l'eau de vie, de l'excellence de laquelle le cep produisant le raisin, est dit en Latin *Vitis*, estant meilleur d'en tirer vn peu d'argent, que rien du tout, contraint de les verser par terre, comme de tant malicieux vins se rencontrent, par le naturel sauuage de leurs terroirs, dont les maladies ne souffrent d'estre nullement medecinees. Encores est-ce meilleur mefnage de conuertir ces vins pousés, en Vinaigre; que de les vendre pour l'eau de vie, à cause du prix du Vinaigre equipolant quelquesfois celui des meilleurs vins. Laquelle metamorphose, peut-on aisément faire, comme sera monstré.

ET qui plus est craignant de perdre le bois avec le vin gasté; aussi tost en auoir tiré tel vin les tonneaux seront defoncés, deschargés des fondrilles, sechés & rasclés, après bruslés en dedans avec flâme claire de sarment ou d'autre legere matiere; puis serrés en lieu sec pour le reste de l'annee. Reiterant le bruslemét, lors que par nouvelles Vendanges l'on y voudra remettre du vin. Et sera bien conuenable, que les matieres qu'y bruslerés aient bonne senteur, comme rosmarin, tym, aspic, lauande, genevres & semblables, selon les lieux, afin de laisser aux tonneaux quelques restes de bonne odeur.

C'EST l'ordre sous lequel toutes sortes de vins se peuuent aujourd'hui faire, garder & mettre en leur premiere bonté; differant toutesfois en beaucoup de parties à celui des Anciens : dont l'extreme peine qu'ils y prenoient nous fait dire que les changemens des temps & des affaires en general, ont aussi changé les vsages au fruit du mefnage: mesmes en ceste partie de l'appareil de la nourriture de l'homme, nous voions que la conduite des vins nous est maintenant si facile; que nous y paruenons avec beaucoup moins de travail qu'ils ne faisoient : & afin que nous remarquions mieux l'ordre qu'ils y tenoient, ie traite au chapitre suiuant la façon qu'ils donnoient à leurs vins, ainsi qu'ils l'ont mis par escrit en leurs liures d'Agriculture. Ce que je fais, tant pour le contentement de nostre curiosité, & pour nous inciter à nous employer vigoureuement à tant necessaire mefnage : que pour recognoistre le bien que nous fait le conducteur de nature, nous declarant les secrets qu'il auoit caché à nos peres.

*ANTIQUES FACONS DE FAIRE ET GOVVER-
ner les Vins, plus pour distinction que pour instruction.*

CHAPITRE XI.

AVEC



VEC les Anciens Grecs & Romains, auons-nous cela de commun, que de planter, cultiuer, & vendanger nos vignes presque de mesme qu'eux: mais rien plus que cela, car le moien de faire loger & conseruer les vins, est tout dissemblable à celui que nous prattiquons aujourd'hni par tout ce Roiaume, où la vigne croist. Premièrement leurs raisins couppez en maturité, estoient portez dans le pressoir, assis sur la cuue, où incontinent des hommes les fouloient au pied. Le vin tumbant dans la cuue, aussi-tost estoit tiré en moust, & entonné dans les vaisseaux où il bouilloit longuemét. Apres refouloit-on le marc, duquel tiroient vn second vin pour le mesnage. Par tel ordre les vins ne pouuoient estre que blancs, leur defaillant le bouillir avec le marc; d'où procede leur obscurité. Neantmoins en auoient-ils de diuerses couleurs: car comme il appert par Pline, les Antiques en faisoient estat de quatre principales, à sçauoir, de la blanche, de la noire, de la rousse, de la claire, qu'autrement ils appelloient, œil-de-perdris, lesquelles par artifice ils faisoient selon leurs diuerses inuentions: ainsi que par vne miliaisse de sophistiquemens ils composoient leurs vins, les changeans & meslingeans en couleur & faueur.

Les Anciens auoit leurs vins de quatre couleurs, mais artificielles.

CE qu'ils appelloient pressoirs, n'estoit ce que nous recognoissons aujourd'hui sous tel nom: d'autant qu'il n'est fait mention d'en tirer le moust par autre force, qu'avec le pied, y estans seulement les raisins foulez, & nor. pressez avec violence, comme nous faisons par nos pressoirs. C'estoient seulement des fouloires, posees par dessus la cuue à la maniere de plusieurs de ce temps. Touchant les cuues, j'estime que grande difference n'y auoit-il des leurs aux nostres, s'en estans les peuples en tous siecles, seruis & de grandes & de petites, selon qu'on le recueille de Columelle; en ce qu'il commande au mesnager aiant grand vignoble, d'apprester des cuues de dix & de trois muids. Les Anciens ne faisans mention de la matiere de leurs pressoirs & cuues, nous font croire n'estre d'autre que de bois, comme à cela la plus propre.

MAIS ils nous ostent de ce doute quant aux tonneaux, que tous les auteurs de rustication nous assurent, estre de terre de potier, ceux de bois n'estans en vŕage de leur temps en aucun endroit du monde qu'en Piedmont, & c'estoit encorés à leur auis, pour preseruer les vins de la gelee, comme dit Pline; lequel marque l'endroit où de son temps estoient dressées & basties les fournaies pour la fabrique & cuisson des barrils, & autres vases de terre, pour la fourniture de l'Italie. De dire que ce fussent seulement petits, & non grands vaisseaux, il appert du contraire par Columelle, quand il fait mention des tonneaux de vnze & de quatre muids, ainsi est traduit ce passage & le precedent des cuues, par Cottereau. Et de fait il falloit bien que les vaisseaux à vin fussent bien grands, ou en eussent grande quantité de petits, pour loger l'abondance du vin que leurs vignes produisoient, comme auons veu. De leur figure, n'en pouuons dire autre chose; si ce n'est qu'elle approchoit celle des nostres, estans ces tonneaux-là longs & ventreux par le milieu. Ils estoient posez debout à la mode de nos cuues, & apres y auoir entonné le vin par la gueule regardant en hault, elle estoit fermee avec des couuercles de terre qu'on y cimentoit avec du plastre. La terre cuite estoit choisie pour fraichement tenir les vins: & non contens de cela les Anciens enfouissoient les tonneaux dans terre tant plus profondément, que plus suiets

Leurs tonneaux.

Lesquels ils enfouissoient dans terre.

à corruption estoient leurs Vins. Pour les plus foibles vins, les tonneaux estoient enterrez iusqu'à leur bord : pour les autres, le tiers, la moitié ou les deux tiers, selon leur force ou foiblesse : mais pour les plus robustes, rien du tout, ains rangeoient-ils les vaisseaux sur terre près & non ioignant l'un l'autre. Le vin logé dans les tonneaux enterrez, est vray-semblable ne se pouvoit tirer par bas à nostre vsage, ains de necessité conuenoit le puiser par le hault, commel'huile : à quoy la peine estoit grande, & encores plus le danger d'esuenter le vin, en recourant & refermant les tonneaux pour la boisson ordinaire, tousiours ne se pouuant tant iustement reclorre qu'il estoit à desirer. Des autres tonneaux, n'estans enfouis dans terre, ne peut-on assurer comme le vin en estoit tiré : seulement par Constantin-Cesar sçauons-nous qu'ils perçoient leurs tonneaux sans dire par quel endroit, en quoy, ne comment. Les Anciens craignoient la chaleur en leurs vins, aussi faisoient-ils l'humidité, pour laquelle mieux esloigner des tonneaux, en les enfouiffans, ils les enuironnoient de gros sablon ou grauois de riuere, apres du ionc, & finalement y mettoient de terre fort seche, à telle fin gardee dès long temps en lieu sec & couuert.

*Et vernis-
soient par le
dedans avec
de la poix.*

A CE que leurs tonneaux continssent mieux le vin, sans respirer par le trauers de leur matiere : au lieu du vernis, dont l'on se sert auiourd'hui en plusieurs vases de terre, les Anciens se seruoient de la poix mixtionnee, avec laquelle ils enduisoient l'interieur de leurs tonneaux, y en faisans vne incrustation : laquelle duroit vn couple d'annees, non guieres plus, dont l'on estoit contraint reiterer souuent le poixement en vn mesme tonneau. Ce qu'ils n'eussent fait, si l'inuention de nostre vernis leur eust esté familiere : & qu'ils l'aient ignoree, se preuue aussi par les fragmens de diuerses antiquailles de terre (qu'on treuue tous les iours, au fonds des ruines) excellemment bien faconnees, mais non vernies ou vitrees. Leur ordre à poixer les tonneaux à vin estoit tel : Ils sortoyent leurs tonneaux de la cuue, les exposans au Soleil pour plusieurs iours, afin de les faire bien secher : apres ils les nettoioient & rascoient tres-bien : puis les chauffoyent moderément, pour tant mieux receuoir la poix. A telle cause on esleuoit les tonneaux sur terre enuiron vn pied, les posans sur vn fonds, l'autre tout quuert regardant en hault : & ce en les posans sur trois pierres plates equidistamment posees en triangle : au dessus l'on faisoit du feu clair, & estans les tonneaux chauds comme il appartenoit, lors iettoit-on par dedans la poix fondue & bouillante, de laquelle faisoient suivre tout l'interieur du tonneau, le roulant doucement par la place. C'estoyent les tonneaux qu'on logeoit sur terre, & generalement tous les neufs n'ians encores serui, qui ainsi estoient maniez, car les enfouis dans terre, autrement, Ceux-ci sans les reuier de leur place ne rechauffer aucunement, estoient seulement rascliez & baillez en perfection, en-apres enduits avec de la poix, la iettant toute chaude, voire bouillante dedans le tonneau, que par tout son interieur on escartoit, à-tout des spatules de fer rouges de chaleur. Ce poixement se faisoit tousiours, en quelques tonneaux que ce fust, cinq ou six semaines auant les vendanges, afin de donner loisir à l'incrustation de s'affermir & endurcir auant qu'y loger les vins. Estant la poix encores molle & non endurcie, on la saupoudroit avec certaines compositions seruans, à leur auis, à donner bon

bon goüst aux Vins, & à les fortifier; faiçtes avec de l'aloës, d'encens, de spica-nardi, de racines de glaieul, du fouchet, de calami-aromatici, de saine de froment, de vesces. Aussi pour mesme cause ajouttoient-ils à la poix en la fondant, des poudres faites de unatieres susdites, & d'autres drogues; comme de sel ammoniac, du fenu-grec: en outre, de la cire, de la manne, de l'encens, & d'autres, selon leurs fantasies; aucunes sans nulle apparence de raison, tant ils alloient à tastons en ce mesnage. La poix estoit tiree de diuers endroits, dont les plus remarquables estoient, la Brutie, Rhodes, Pierie, Idee, Gennes, le Dauphiné.

ET non contens les Antiques, des drogueriers susdites, *Sophisti-* sophistiquoient leurs Vins en infinies sortes, mesme avec ceste composition & maniere. Ils *quoit leurs* faisoient bouillir du moust dans vne chaudiere de plomb, non de cuiure pour *Vins diuer-* crainte de la rouille, jusqu'à la consommation du tiers ou du quart; & sur la fin *sement.* de la cuisson y ajouttoient de la resine, de la terebentine, de la poix, de la lauande, du fouchet, d'iris ou glaieul, de jonc-odorant, de calami-aromatici, de la casse, du safran, du nard, du fenu-grec, du sel, du plastre: & tout ccla ensemble incorporoient dans le moust en le brouillant longuement; auant qu'estre refroidi, à-tout vn baston de bois, le remuant pour bien incorporer ces choses avec le moust. De telle composition ils façonnoient leurs Vins après les auoir entonnelés, & pendant qu'ils bouilloient, encores: à chacun tonneau en donnant telle quantité que bon leur sembloit, pour la qualité des Vins: avec ceste obseruation, que tant plus doux on les desiroit, tant plus tost conuenoit employer ce meslinge, passé toutesfois le premier jour de leur entonnellement.

AUTREMENT, avec de l'eau de mer, prise loin de la riue, pour estre tant plus nette, & gardee trois ou quatre ans, après bouillie & consumée du tiers on composoit les Vins: y ajoutant quelque peu d'aucunes matieres susdites, choisies à la fantasie. Au defaut de telle eau, ceux qui estoient loin de la mer, se seruoient de la saumeure faite ainsi: On prenoit de l'eau d'une claire fontaine, si on n'auoit la commodité de celle de la pluie (estimee la meilleure pour ceci) laquelle on gardoit dans des bons tonneaux exposés à l'air & au Soleil cinq ans durât. Au bout duquel temps, & lors qu'on s'en vouloit seruir, on la remuoit dans nouveaux tonneaux, la prenant tant doucement afin de n'estrouuoir sa lie sejournant au fons; & ce qui estoit clair (laissant le trouble & terrestre) on le faisoit bouillir jusqu'à la consommation du tiers: & après y auoir ajoutté des susdites drogues, comme l'on vouloit, les Vins en estoient composés, y en mettant dedans telle quantité qu'il leur sembloit satisfaire à leur intention. Et à ce que telle eau se peut conseruer tant longuement, sans se corrompre; en la logeant dans les premiers vaisseaux faits à profit pour resister aux temps, on y mesloit parmi du sel & du miel tout ensemble, moyennant quoi, elle se gardoit saine & entiere tant qu'on desiroit. De telle eau seulement cuite sans rien y ajouter, en lauoit-on non seulement les tonneaux deuant que les poixer, ains & pressoirs & cuues, auant & après les Vendanges, pour leur oster toutes mauuaises senteurs.

QVI ne se vouloit seruir de telles choses, seulement il faisoit bouillir *Auorement.* tous les Vins, les tenans sur le feu, jusqu'à la consommation de la vingtiesme partie; & après tout chaudement les entonnoit. Aucuns espargnoient en-

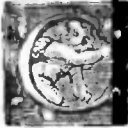
cores ceste vingtiesme de vin, aioustant à leur vin, lors qu'on les mettoit dans le chauderon, le vintiesme d'eau, bouillans le tout iusqu'à ce que telle portion s'en estoit allée en exhalaison, sans en laisser consumer dauantage, & ainsi sans perte estoit-il préparé, dont se rendoit fort bon, pourueu qu'il eust esté cueilli en terroir agreable à la vigne.

DES VINS CVITS, SABES, RAISINEES,

Vinaigres; Moust, & Vert-jus

CHAPITRE XII.

Quels raisins pour le Vin-cuit.



Comment le faire.

Vin cuit moult.

EST de l'Antiquité que nous tenons de cuire le vin, principalement pour en vser ainsi préparé, & au boire, & à la confiture de diuers fruits; & en cuisine à l'appareil de plusieurs viandes. Car quant à en composer les autres vins, c'est le moindre de son seruiue, anciennement seule cause de son inuention. Indifferemment tous raisins, cueillis en tous terroirs, ne sont propres à faire vins-cuits: ains seulement les especes delicates au manger, plustost de couleur blanche, que noire, creuës en vignoble chaud & sec, les autres ne rendans le vin, quoy-que façonné selon l'art, qu'aspre & rude, & tellement vert, qu'on n'en peut boire sans en auoir les dents agassées. Tels raisins choisis, seront vendangez en leur parfaite maturité, en iour clair & serain, apres auoir esté battus du Soleil trois ou quatre heures, afin d'estre deschargés de l'humidité restante de la nuit. On les gardera cinq ou six iours sur des clayes, exposez le iour au Soleil, & la nuit retirez à couuert, de peur des rozees, puis seront foulez dans la cuuete comme l'autre vendange, & le moust en prouenant, puisé par le desfus pour n'en prendre que la fine fleur, laissant le terrestre au fonds, sera porté de là, à la chaudiere. À feu clair, avec le moins de fumee qu'on pourra, le fera-on diligemment bouillir, iusqu'à la consommation du tiers, & voiant la tierce partie s'estre consumée en exhalaison, sera le vrai point de l'oster du feu (sans permettre se diminuer dauantage) pour le mettre refroidir dans des cuuettes de bois, & non d'autre matiere, auant que l'envaiffeler. Tandis qu'il bouillira, on l'escumera curieusement, afin de le descharger de toute salété, & retiré du feu on l'esuentera avec des grandes cuilliers de bois: en le iettant de hault en bas dans le chauderon, pour l'aider à se tant mieux euaporer. Le plus propre lieu pour tel mesnage est vne basse-cour exposee à l'air, parce que craignant ce vin-ci par sur tout autre, la senteur de la fumee, est tresdangereux d'en estre infecté, si on le prepare en endroit clos & estouffé. Ell'at du tout refroidi, sera enfermée dans des tonneaux bien nets seiournans en la caue comme les autres Vins: & moiennant qu'on les garde d'esuenter par bien clorre les bondons des tonneaux, se conseruera plusieurs années sans diminution de sa bonté. Ne vous mettez en peine de droguer aucunement ces vins-cuits: car sans espicerie se rendent-ils tels que les desirez & en perfection de douceur. Non plus de les faire cuire dans des chauderons de plomb à la maniere des Anciens, d'autant que les communs chauderons de cuire sont bons à cela; n'en estant la rouille à craindre; pourueu que le vin n'y seiourne apres auoir bouilli, comme a esté dit. Qui sera du vin-cuit, de raisins

de raisins muscats, bien meurs & qualifiés comme il appartient, *trouuera* excellent d'autant les autres en delicateffe, que telle espece de raisins, surpasse les communes en bonté.

TEL moust cuit à la consommation de la tierce partie estoit par les Anciens *Saba* appellé, *Sapa*, du Latin signifant, saueur, pour l'excellente douceur de telle boisson. Amourd'hui nous appellons, *Sabe*, le moust qui par boüillir se consume de la moitié, duquel nous-nous seruons seulement pour faire des sauces en l'appareil des viandes; à cause qu'il tient plus de douceur, qu'il n'est conuenable pour boire. C'est ce que les Anciens appelloient, *Desfratum*, du mot Latin, *Desfrere*, signifant refroidir apres auoir boüilli, qu'ils ordonnoient estre cuit, jusqu'à s'estre diminué de la moitié. Par ainsi remarquons-nous, la reuolution des siecles auoir changé & diuersifié le nom de telles choses: icelles neantmoins demeurans presques aucunement semblables.

EN outre, nous auons maintenant l'usage de la Raisinée (*incogneuë des Anciens*) seruant aussi en cuisine. On la fait de raisins noirs, delicats & bien meurs, lesquels apres auoir gardé quelques dix ou douze iours, pour les emmatur, sont esgrumés, les deschargés des draches, ou raffles; puis pressés entre les mains, en apres mis dans le chauderon, au fond duquel l'on iettera quelque peu d'eau claire & du sel, pour le tout ensemble y boüillir, jusqu'à ce que les deux tiers soient consumés. Restât le tiers assés espés, lequel par apres l'on passera par vne couloire de cuire, perçee à petits trous: Finalement, sera la raisinée mise reposer dans des vases de terre vitree, en lieu frais, où se conseruera longuement, s'endurcissant avec le temps, comme cotignac. Au bout de quelque moix après l'auoir serree, y treuuera-on par dessus vne pellicule moisie laquelle on otera; de mesme sera-on d'vne seconde si elle y auient: par lesquelles pellicules, ce qui peut rester d'humidité en la raisinée, s'ouacuera sans crainte que la corruption passe plus outre. Notés, que tant plus chaud est le pais, tant moins conuient cuire ces choses, comme au contraire, tant plus és Vignobles froids; la chaleur & la froidure des climats, en auançant ou retardant la preparation, seule regle de ce mesnage.

AVC VNS gardent toute l'année du moust tel qu'il sort des raisins; pour s'en seruir en diuerses choses. Cela se fait en l'empeschant de boüillir: car par le boüillir, il perd son nom, prenant celui de Vin. Remplissés des barrils bien cerclés, de moust fraîchement exprimé des raisins, & incontinent jetés les barrils dans l'eau, en lieu où ils en puissent auoir par dessus vne bonne toise, & les y laissés séjourner six semaines ou deux moix; pendant lequel temps, pour la froidure de l'eau, le moust ne boüillira nullement: non plus apres, comme par nouvelle habitude ayant acquis autre naturel, de sorte qu'il restera doux toute l'année, selon la doctrine des Anciens, & les modernes experiences.

APRES les Vins doux pour le boire, contiennent monstrez la façon des Vins aigres pour le manger. A quelque chose malheur est bon. Ce proverbe se verifie en cest endroit, aussi bien que l'autre; Faire de necessité vertu, quand l'on tire vtilité d'un vice du Vin, qui seroit deuenu aigre, esuenté, & par consequent corrompu; ayant changé sa chaleur, son humidité, sa force, & sa saueur naturelle, en autres contraires qualités: desquelles toutesfois l'on fait profit, employans à propos la froidure, la siccité, la nouvelle force & la sa-

ueur du vin-aigre, iusques à le rendre necessaire, aucun ne s'en pouuant pres- que passer, ne sain ne malade.

Le meilleur vin-aigre, est fait du meilleur vin, on diuerfes manieres: tant chascun tâche de se pouruoir de si requisalimment. La plus cogneue & plus assuree adreſſe en est ceste-ci, & les matieres suiuantés, à cela les plus propres & vſitees. Eſlirez vn tonneau de vostre caue, franc & bon, bien cerclé & relié, dans lequel n'y ait iamais eu vin gasté, pour seruir au vin-aigre, sans l'employer par-apres à autres vſages. Dans tel tonneau mettez les restes de vos bons vins, à mesure qu'ils s'acheteront de hoiſe; mais ce sera apres les auoir fait bouillir vne onde dans vn chaudiſon, sur feu clair, puis laissez ouuert le bon don du tonneau pour quelque temps, afin que le vin s'esuente, & par conſequent s'aigrisse, comme de ſoy-mesme il fera sans autre moien. Toutesfois cela tardant par trop à vostre gré, auancerez l'aigreur avec les matieres suiuantés, desquelles vſerez ou à part, ou assemblees, ainſi qu'il vous plaira, & selon les experiences qui en ont esté faites. Le marc ſec des raisins, n'ayant ſenti l'eau. Les pois cichés, les pois communs, & les fèves roſties. Les meines de bette, de gramen, & de ronces. Le leuain, les charbons ardans, du glan. Les figues vertes, non meures prinſes directement de l'arbre. Les fleurs de toutes sortes de roſiers & gilliers. Les fers, aciers, rails & briques chauds & ardans. Le ſel ſrit, & dedans des oranges pourries. Les meures ſauuages trainans à terre, appellees frumetaux, non meures, ains encores vertes. Les cornes & cornouilles, cueillies deuant leur maturité. Les langues de lamproie. La branche de corroailier & cormier. La fleur du ſogle. Le ſiel du lievre, en poudre.

ESTANT vne fois vostre tonneau imbu de bonne aigreur, conuient le maintenir en tel estat, en y ajoutant ſouuent & en petite quantité chacune fois, du vin ainſi preparé, sans ſouffrir iamais que le tonneau deuienne vuide; & auſſi par fois y mettez des matieres qu'auſſi aurez experientees bonnes des ſuſdites ou autres, pour tant mieux fortifier l'aigreur & seruir de leuain. Ainſi aurez vostre grande prouiſion de vin-aigre, pour l'vſage ordinaire de vostre meſnage.

Du vin pouſſé, faire du vin aigre.

AVEC profit conuertit-on les vins pouſſés, en vin-aigres: les faiſans bouillir sur le feu, iusqu'à s'estre conſumés de la moitié, ſ'en allant avec telle partie la corruption du vin, pour prendre nouuelle vertu. Pendant que ces vins bouillent, ſeront curieusement eſcumés, pour les deſcharger de toute ſaleté. Et apres y auoir ajouté du ſel & quelques onces de poivre pulueriſé, & du cerfueil, ſeront oſtés du feu pour les loger en bons tonneaux, choiſis comme deſſus, qu'on expoſera au Soleil dix ou douze iours, tenans les boudons de mi-ouvert, pour les eſuenter, & en ſuite, les faire en-aigrir & deuenir vin-aigre.

Autre maniere.

AVANT en ceste maniere le vin tourné s'aigrir. Aiez deux cuetes d'égale grandeur, mettez en chacune du marc neuf de raisins, c'est à dire, de celui duquel fraiſchement le vin ait esté tiré, n'ayant iamais ſenti aucune eau, la quantité des trois quarts de la capacité de la cuete: laissez eſchauffer le marc quatre ou cinq iours, comme de ſoy-mesme il ſera tres-fort, dans ce terme-là. Sur l'une des cuetes verſez du vin tourné tât qu'il ſuffiſt pour couvrir le marc & demi-piſol d'auantage. Là il bouillira par la chaleur du marc: vingt-

vingt-cinq ou trente heures, passées lesquelles, tiré de là par le bas, sera ietté sur l'autre cuete pour y séjourner autres vingt-cinq ou trente heures : puis derechef le retirant de celle-là, le remettrez sur la prentiere, & apres sur l'autre, continuant ce rechargement alternativement de l'une à l'autre cuete (demeurant par ce moien vne cuete deschargée de vin, lors qu'il reposera en l'autre) iusqu'à ce que verrez ce vin-là, avoir changé sa couleur tournée, qui est communément obscure & trouble, en blanche & claire, à laquelle il parviendra parfaitement par la patience de le faire coullir à trauers du marc, comme dessus. Lors sera vuide dans des tonneaux bien qualifiez pour s'y achener d'aigrir. A quoi l'auancerez avec des fers, aciers, ou tuiles ardans, que jetterez dedans, par fois reiterez. Ou avec du miel destrempe avec du vinaigre, des figes seches, & du sel puluerise. Ou avec des pommés de-pin vuides de leurs noiaux, des noix communes, tout cela ardent & flambioiant, y ajoutant de l'orge frit & de la mente verte.

BEAUCOUP plus exquis que les precedents vin-aigres, font les suiuaus *Vin aigre rosat.* ainsi façonnez. Pour faire vin-aigre rosat, conuient prendre des roses incarnates recentes, & les mettre dans des grandes fioles de verre ; autant à chacune qu'il en faut pour en occuper les trois quarts du vuide, sans y ajouter aucune liqueur ; lesquelles fioles bien estouppees, on exposera au Soleil chaud par trois ou quatre iours, ou iusqu'à ce que les roses soient vn peu flestries, & que iettans quelque humidité facent demonstration de se vouloir pourrir. Lors mettra-on par dessus du bon & fort vin-aigre rosat, gardé des les deux ou trois annees precedentes, autât qu'il sera requis pour faire tremper les roses. Au bout de huit iours ajouterez à chascune fiole vn plein verre de bon & delicat vin, ce que resterez de huit en huit iours, iusqu'à ce que les fioles soient toutes remplies. Lesquelles tiendrez tousiours au Soleil, mesme aux plus grandes chaleurs, pour y bouillir le vin-aigre durant ce temps-là. Passées lesquelles retirerez vos fioles, & les mettrez en des lieux temperez, non trop froids, de peur que le vin-aigre ne gele (ce qui toutesfois rarement auient) pour y séjourner le reste de l'annee. Vous prenant cependant bien garde, que tousiours vos fioles soient deffors en auant bien closes & bouchees, de peur que le vin-aigre ne s'esuente, ce qu'il craint autant estre parfait ; comme il desire l'estiter en le faisant. C'est pourquoy tandis qu'il sejourne au Soleil, n'en font les fioles du tout fermees, ains demeurent entrouuertes, tant pour garder qu'aucune saleté n'entre dedans, que pour prendre air, duquel procede l'aigreur. En Hyuer mesme, pourrez allonger vostre vin-aigre rosat, à la maniere susdite, c'est à sçauoir en y ajoutant par fois quelque verre de bon vin, à mesure que par l'usage le vertez diminuer, sans attendre qu'il soit du tout consumé. De là en hors n'est plus requis de le remettre au Soleil, par aussi la force n'estre lors d'aucune vertu en cest endroit. A tel usage pourrez garder toute l'annee des roses seches, desquelles ferez du vin-aigre de passable bonté, quand il vous plaira : non tel toutesfois, que des fraiches, au cœur d'Esté. Ni aussi pouuez-vous esperer auoir du vin-aigre si fort ne si delicat d'aucune autre espece de roses, que des incarnates, quoi que de toutes sortes indifferement ; l'on se serue à ce mesnage, les incarnates les surpassans toutes en ceste qualité, & à faire bonne eau rose. Le marc des roses demeurera au fond de la fiole, tant longuement qu'on

voudra y seruant comme de leuain pour plusieurs années. Aussi est à vostre liberté, de retirer le vin-aigre net apres qu'il sera parfait, pour estre serré & gardé sans marc en fioles separees : & le marc sera iecté dans le tonneau du vin-aigre commun, où il seruira à fortifier la bonté de tel vin-aigre, ainsi rien ne se perdra.

Autres matieres pour faire du vin aigre, comme girofles, Fleurs de sureau & de buglose. Des aulx. Des raisins de Corinthe.

EN la mesme sorte que dessus, ferez du vin-aigre giroflat, y employant les girofles ou œillets avec quelque peu de cloux de girofle, pour en augmenter la senteur. Aussi avec de la fleur de sureau se fait de bon vin-aigre aiant l'odeur agreable. Et pour la santé, avec des fleurs de chicoree, de buglose, de roses de buisson sauvages, se composent des vin-aigres separez que tout d'vine-main, l'on odore avec des matieres à ce choisies, selon les affections. Comme pour ceux qui aiment les aulx, l'on ajouste leur senteur au vin-aigre rosat, en y faisant bouillir dedans au Soleil, des aulx concassez. Le vin tiré des raisins de Corinthe fait tres-bon vin-aigre, aiant ceste propriété, que de n'offenser l'estomac, vice commun à tous autres vin-aigres, pour laquelle seule consideration le pere-de-famille plantera des treilles de telles especes de raisins, dont il s'accommodera de vin-aigre precieux. D'autres matieres que de vin façonne-on aussi des vin-aigres, comme des jus exprimés des poires, cormes, pesches & semblables, employees comme dessus. Voire avec de l'eau pure & claire, sans autre mystere que de la prendre de la pluie du moix de Mai, laquelle par plusieurs experiences pour ce seruice-ci a esté mise en reputation, dont v'ferez comme du vin, la versant sur les roses ou œillets, avec vn peu de sel qu'y ajousterez.

Du ius des Cormes, & de l'eau.

Ver ius.

APRES suivent les ver-jus, derniere liqueur procedante des raisins. Les plus communs se font avec des raisins verts, qu'on ramasse par les vignes apres les vendanges, lesquels pour leur tardité ne peuvent meurir : d'autres les prennent és treilles à ce expressément destinees, à autre v'fage n'en seruans leurs raisins. On exprime le jus de tels raisins sous le pressoir, ou au défaut d'icelui, on les escache avec le piloir dans le mortier. Ce jus est mis reposer dans des cuuettes pour quelques iours, afin de lui donner loisir de se purger & defequer en bouillant, comme ainsi que moust, il se fait de soi-mesme. Et apres l'auoir bien escumé & deschargé de son ordure, est serré dans quelque tonneau net à ce expressément destiné, où se conserue tres-bien & longuement, moiennant quelque peu de sel qu'on y mesle parmi. De mesme s'exprime & se conserue le ver-jus prouenant des pommes, excepté, que pour la durté du fruit, conuient en retirer la liqueur par moudre, comme l'on fait les oliues & les noix, pour l'huile, ce ver-jus veut estre escumé, salé & logé comme dessus.

Garder toute l'année des aigrets.

POUR auoir toute l'année du ver-jus plus delicat que les precedents, le moien est d'en conseruer les raisins tous entiers pour en tirer la liqueur à mesure qu'on s'en veur seruir : ou prendre les grains des raisins, & entiers les mesler avec la viande, comme l'on fait en Esté. Ainsi qu'on desire se gardent les aigrets parmi la lie du ver-jus de raisins, dans laquelle on les noie, les faisans reposer dans vn vase de terre vitree aiant large ouuerture. Pour les preseruer de corruption, on les salera, en les mettans audit vase : & se prendra-on soigneusement garde, de ne toucher jamais dedans avec la main nuë, ni avec du fer, ni avec du cuiure : ains quand on s'en voudra seruir, en tirer les

les raisins entiers, avec vn crochet de bois ou d'argent & non d'autre matiere : moiennant laquelle curiosité, & faire que les aigrets trempent toujours dans la lie susdite, sans veiller au dessus, se preserueront tres-bien durant l'annee. Et parce que tous raisins gardés entiers à la longue se flestrissent quelque peu, comment qu'on les gouuerne, est besoin employer en cest endroit les plus grosses especes qu'on aie, lesquelles restraints selon le naturel de la chose, resteront les raisins de passable grosseur. Vne race de raisin y a-il à cela particulierement propre, tant pour la grosseur de ses grains, que par ne se meurir jamais ; demeurans toujours verts. En Languedoc on l'appelle *Aygrau*, & Plinè la nomme *Vigne insensis*. Depuis que les raisins commencent à naistre, jusqu'à l'arriuee des grandes froidures, ceste vigne-ci produit de nouueaux raisins. Si que durant huit mois continuels, on y treuue des raisins naissans : & depuis le mois de Juin jusqu'à la fin de Novembre, des fleurissans & s'engrossissans ; par-ainsi durant ce temps-là, on y prend des aigrets à toutes heures.

DE LA GARDE DES RAISINS FRAIS,
& facon des passerilles, ou raisins, secs.

CHAPITRE. XIII.



Va c grande simplicité se gardent les raisins sains & entiers, plusieurs mois, si estans bien choisis & cueillis en parfaite maturité, au chaud du jour, sont deux à deux attachés avec du filet & pendus sous des planchers, en lieu sec & modérément aéré. Les plus propres raisins à garder, sont ceux qui en la Vigne resistent le mieux aux injures des saisons, aians d'ailleurs les grains assés loing l'vn de l'autre, car pressés ne sont propres à se conseruer. Ainsi gardés, les raisins se rident & flestrissent quelque peu : ce que tant ne feront, si on les enferme dans des paniers d'ozier, entassés les vns sur les autres, y meslant parmi des fucilles de vigne, par littees, & les panniens couuerts, puis suspendus és lieux & comme dessus. Mais plus saineinent que par autre moien, se gardent les raisins dans les bleds, pour l'agreable fraischeur des grains : sur tous dans les millets, qui en telle qualité surpassent tous autres. Pour laquelle chose faire commodément, conuiendra suspendre dans des tonneaux defoncés d'vn costé, & posés debout, les raisins attachés deux à deux avec du filet, puis posés sur des petits bastons trauersans en plusieurs renees l'interieur du tonneau, & par dessus verser du millet jusqu'à en auoir rempli le tonneau, par ce moien estans les raisins maintenus fraichement, frais & entiers, les en tirerés avec admitation jusques à Pasques, & plus tard.

Ls Anciens y faisoient bien d'autres mysteres. Ils trempoient la queue des raisins dans de la poix fondue, incontinent après les auoir coupés du cep : ou les lauoient avec de l'eau de mer, ou de la saumeure. Aucuns gardoient les raisins dans des petits vases de terre, à chacun y enfermant vn seul raisin, lequel sans estre coupé du cep, y demeueroit frais & entier jusqu'au Printemps, en affermissant le vase joignant ledit cep, par bonnes attaches, contre les injures destemps : tout d'vne main cinctans l'entree des raisins,

& si

& si bien, que vent ni humidité aucune n'y peusse entrer. Autres les conseruoient dans les tonneaux, parmi la farine d'orge : ou des sciures du bois de peuplier, ou de celui d'ayet. Encores aucuns y prenoient plus de peine: c'est qu'ils pendoient des raisins dans des tonneaux posés debout à leur mode, sur des bastons trauersans l'interieur des tonneaux, au fons desquels y mettoient vn pied de vin-cuit, sans toucher aux raisins, mais fort près d'eux, l'odeur duquel les conseruoit sains & entiers, jusqu'à la fin du Printemps; moiennant que les tonneaux fussent bien clos par le dessus, sans prendre aucun air.

*Raisins em-
paquetés.*

EN Viuarés, es quartiers de Ioieuse & L'Argentiere, l'on garde les raisins vn couple d'annees, dans des fueilles de figuier, dont ils sont enucloppés vn à vn, desquels sont faits des petits paquets, comme faussifions de Milan, où ainsi mignardement plioés, se maintiennent fort nettement. Les gens du país appellent ces paquets-là, *Supplications & Gsbets*, & à Paris, où quelques-fois les marchands y en apportent, *Virecoss*.

*Passerilles ou
raisins secs.*

EN certains autres endroits de ce Roiaume, de mesme enucloppent des raisins dans des fueilles pour les garder : mais en peu ni en aucun si bien, ni avec telle efficace, qu'audit país de Viuarés : lequel seul en a retenu l'usage jusques aujourd'hui, par s'entr'accorder la matiere & la forme. Columelle faisant mention de telle sorte de raisins empaquetés, dit que de son temps on les ploioit dans des fueilles de figuier, de Vigne, ou de Platanus, ainsi se void que ce n'est inuention nouvelle.

LES Passerilles couronnent le reuenu de la vigne, ne pouuans sortir bones que d'endroit du tout propre pour les precieux vins, & des especes de raisins les plus prisees. L'excellence des Passerilles est cogneüe par tous les quartiers du monde habités d'hommes ciuilsés, leur usage n'en estant d'aujourd'hui seulement, ains de toute ancienneté ont elles esté en reputation. Elles sont ainsi appellees du Latin, *Vna passa*, pour la peine & patience qu'il conuient souffrir à en confire les raisins. Après celles qu'on nous apporte de la Grece & de l'Espagne, qui par raison tiennent le premier rang pour leur precieuse valeur, on fait estat de celles de Languedoc, croissans à Frontignan, Mireuaux, Gigean, Lopian, Meze, Cornon-terail, Mombazenc, & autres lieux près de Mont-pellier.

LA, bien que tous raisins soient bons à secher, à cause de la faculté du climat, meilleurs toutesfois sont ceux qu'ils appellent, Piquardans : encores les Augibis les surpassent en bonté : & par dessus ces deux races; les plus exquis sont les Musquats, à faire de la passerille. Ainsi par degrés choisissent leurs raisins ceux du país, pour tel mesnage. Et quels qu'ils soient, sont vendangés en perfection de maturité, au chaud du jout, après le Soleil y auoir frappé dessus deux ou trois heures, pour les descharger de toute exterieure humidité. On les accouple deux à deux, attachés avec du filat, puis on les plonge vne seule fois dans la lèxiue, faité avec des cendres de sarment de vigne, y aiant jetté dessus quelques gouttes d'huile d'oliue pour l'adoucir. Après sont les raisins mis secher au Soleil pendus sur des perches, les retirât à couuert dès aussi tost que le Soleil se couche, afin qu'ils ne sentent aucune rosée de la nuit. Sont remis au Soleil le lendemain, de mesme retirés; continuant cela durât deux ou trois jours, qu'on cognoist les raisins estre emma-

tis, non

ris, non du tout sechés. De là sont portés au grenier sur des claies osi tables bien nettes, y sejourmans quatre ou cinq jours. Finalement serrés dans des caisses, s'acheuant de preparer pour l'usage. Mais c'est avec condition, que de les visiter de huit en huit jours, pour les esuenter, à ce qu'aucune humidité restante, ne leur causast mauuaise odeur de moitissure ou d'ancissure, voisines de pourriture. Au cours de ce mesnage est à craindre le vét de Midi, lequel surprenât les raisins, les gaste entierement. Qui est cause que quand tel vent s'esineur, avec lui s'esmeuent de mesme les habitans des lieux susnommés, pour garentir leurs raisins de telle tempeste, par leur diligence, los retirans à sauueté sous les couuertes.

L'USAGE DES VINS POUR LA BOISSON & pour la vente.

CHAPITRE XIV.



PRENDRE le vin au point requis, pour la boisson & pour la vente, est la fin de ce mesnage. A quoi d'autant plus curieusement s'emploiera nostre pere-de-famille, que plus d'incommodité il se representera recevoir des vins mal choisis. Les vins selon leurs differences, & les temps, different aussi en qualités; ce que remarquent exactement les bons gouverneurs, au seul sonner des tonneaux, frappant doucement contre, avec les doigts; & discernent par là, les vins qui sont de douteuse ou d'asséuree garde. Mais n'estant nostre mesnager si auant instruit en l'art de sommelerie, ne se trompera nullement, si de deux en deux mois, ou plus frequemment, mesme paisé que soit le mois de Mars, il perce generalement ses tonneaux, pour prendre auis des vins qu'il doit les premiers faire boire ou vendre. Les vins logés dans tonneaux suspects sans autre recherche, & quelque bonne mine qu'ils fassent, seront les premiers employés selon leur ordre, sans autre attente: de peur qu'à la longue n'en auierne mal. Les extremes froidures & chaleurs, les vents excessifs & bruits violents comme tonnerres; coup d'artillerie, guerroyent, aucunement les vins: avec plus d'effet, toutesfois, tant plus foible, ils sont de leur naturel: & tousiours es equinoxes & solstices, reçoient-ils quelque alteration. Sur tout, c'est quand la vigne est en fleur que les vins ont le plus à souffrir, se tournans lors ceux qui ne sont de bonne nature. Pour prevenir laquelle perte, le plus asséuree moien est la recherche susdite, où allant curieusement, profiterés tous vos vins jusqu'à la dernière piece.

Souuent visiter les vins

Co qui leur est contraire.

A y gouter & entamer des vins, les antiques regardoient les Astres (selon leur costume en tout ce qu'ils entreprenoient) principalement le Soleil & la Lune: au leuer desquelles planetes, ne touchoient aucunement à leurs vins. Aujourd'hui, aucuns passans plus outre, n'entament leurs vins que le iours du Vendredi: pour ceste propreté; qu'ils croient les vins lors percés ne sentir la langue fraicte. Autres tout au rebours, pour la mesme cause & pour craindre aussi que leurs vins se gassent, n'y touchent pour les entamer, le Vendredi, n'autres jours de la semaine au nom duquel y ait la lettre,

Observation antique au gouter & entamer des Vins. Moderne.

lettre, R. Aux vents, en outre, s'arreste-on, mais diversement: aucuns les choisissans du Septentrion, & autres du Midi: plusieurs obseruent la descente de la Lune, tant les hommes discordent en vne chose si commune. Par ainsi sans nous arrester à ces superstitions antiques & modernes, faut croire par l'experience, que le vrai temps pour percer les tonneaux, est la necessité, ou la volonté du pere-de-famille, sans qu'il se donne peine de preuenir, ou d'attendre rien plus.

*Chaque Vin
a sa particu-
liere saison.*

LES petits vins verdelets sont plus propres pour l'Esté, que pour l'Hyuer: comme au contraire, est raison de boire en temps froid les plus chauds & fumeux, tels que sont les musquats, piquardans, & semblables de remarque. Quant aux couleurs des vins, de toutes & pour toutes saisons s'en treuent des propres. Touchant leur vente, plus de hazard y a-il qu'en celle des bleds, pour leur douteuse conseruation: dont en plusieurs lieux on est contraint se desfaire de ses vins chacune annee (voire à vil prix) sans le pouvoir accumuler l'une sur l'autre. Le temps de la meilleure vente du vin ne se peut dire assurement, par n'estre, ne les pais tous de mesme faculté, ne les annees tous-jours de semblable temperament. En tous lieux & saisons le vin se vend raisonnablement bien, s'il est delicat & exquis, de facile transport, & que l'annee n'ait esté beaucoup fructueuse: y ajoutant ceci, que les vignes ne promettent grande vinee auenir, pour l'injure des saisons: Comme au contraire, se tiendra le vin à petit prix, quel bien qualifié qu'il soit, s'il y a bonne esperance des prochaines vendanges. Et à ce que le pere-de-famille tire la raison de ce mesnage: auant qu'on puisse prendre ains de la prochaine cueillete, vuidera vne bonne partie des canes: les tenant au reste tous-jours ouuertes, pour vendre du vin, lors qu'à prix raisonnable il en treuuera des acheteurs. Estant plus excusable en la debite des vins, faillir en se hastant, qu'en retardant, pour les raisons dites, en ce cas se conformant nostre mesnager, à l'auis de Caton, qui est, *D'estre hazardeux à vendre*. Pour l'arriere saison de l'annee, reseruera-il vne partie de son vin, (toutesfois estant assure de sa garde) qu'à son profit & honneur il ne faudra de bien debiter: tant en Esté, sur toutes les saisons de l'annee, le bon vin est de requeste.

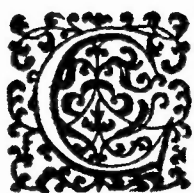
*De libera-
tion neces-
saire pour
l'entretien
de la Vigne.*

LA closture de ce discours, sera l'auis que ie donnerai au pere-de-famille de ne faire la condition de ses vignes, pare que celle de ses terres-à-grains; c'est de les traiter par commune liberalité en leur redonnant partie de leur reuenu. Aux terres-à-grains, la quatriesme, cinquieme, ou sixiesme partie de leur rapport est remise, pour semence. La vigne exempte de la necessité du semer, par estre plantee vne fois pour toutes, n'est pourtant exempte de despence. Pour laquelle faire ainsi qu'il appartient & gaieusement, le pere-de-famille, dès les vendanges, destinera vne partie des Vins de sa cane, pour estre remise où il l'aura prise: faisant son compte ne lui appartenir aucunement, ains d'estre là en deposit pour auerai. A quoi defaillant ne fera en cest endroit mesnage de valeur, ains escharcement & langoureuusement entretiendra-il ses vignes: & encores treuuera-il qu'elles lui cousteront beaucoup. Et en suite les vignes lui rendront la pareille, produisant leurs fruits escharcement & langoureuusement. Comme par le contraire, l'abondance de vin qu'elles lui donneront, lui fera confesser la despence n'estre mieux employee en autre mesnage qu'en cestui-ci.

LES

LES BOISSONS ARTIFICIELLES COMPOSEES
de fruits, de grains, de miel, &c.

CHAPITRE XV.



En n'est que par cōtrainte qu'on fait seruir au boire ordinaire l'eau pure: estans les hommes dés lōg temps descheus de l'antique simplicité de viure. Voila pourquoy le defaut du vin excellent sur tous bruuages, a causé l'inuention de plusieurs autres & diuerfes boissons, faites de fruits, de grains, de miel, & en somme de tout ce qu'on a peu excogiter. pouuoir seruir de quoi boire au lieu du vin & de l'eau. Es pais donques esquels, pour les froidures la vignene peut croistre, l'on à recours à ces boissons artificielles. Mais par degres, car où les fruits des arbres abōdent, là les fruits seuls sont substitués aux raisins, n'y tenans grand compte des grains pour les conuertir en bruuage, estans les grains employés à ce seruice-là, où & raisins & fruitcs defaillent: comme en plusieurs endroits de la Picardie, & hors ce Roiaume es pais Septentrionaux, où l'on n'a à choisir de ces choses, par faute de fruits des arbres, la Bierre leur est en vsage. En Normandie, Bretagne & circonuoisins, sont abondamment pourueus & de fruitcs & de grains: dont preferans les vns aux autres, pour leur commodité, se seruent plus du Sidre ou Pommé, & du Peré, que de la Biere: auquel mesnage ils excellent tous autres peuples, par habitude de la maistrise en estant demeuree chés eux. Dont l'inuention a premierement paru en Costentin, partie de la basse Normandie, ainsi qu'on le recognoist par plusieurs tiltres antiques de diuers Seigneurs de hief, dont les terres ont esté baillees aux habitans, sous les charges, entre autres, de cueillir les pommes & faire les Sidres.

Du Sidre & Poiré en general.

PAR tout où ces boissons sont en vsage, l'on appelle Pômé, le jus de pomme, & Poiré, celui de poire: particulièrement en la haute Normandie es enuirons de Paris, en la Brie, & en certains endroits de la Picardie, Sidre toute liqueur procedante des pommes & des poires, meslee ou distincte. Mais en la basse Normandie, comme en Costentin, Bessin pais de Caux & autres esquels ce bruuage est le mieux cogneu, aussi à Roüen, par le Sidre est seulement entendu le jus procedant des pommes: demeurant le nom de Poiré particulier, à celui des poires: & encores il y a du poiré qu'on surnomme, Carisi, lequel se fait d'une seule espece de poire ainsi appelée, rendant meilleure boisson qu'aucune autre. En ce seruice les pommes sont à preseruer aux poires, aiant par longue experience treuue la boisson prouenant de ce fruit-là, plus profitable que cestui-ci, principalement pour la duree. Car le Sidre fait & logé ainsi qu'il appartient, & de pommes bien choisies, se garde trois & quatre ans; où le Poiré, ne peut passer guieres plus outre, qu'une année; ou si deux, c'est tout ce qu'il peut faire. D'ailleurs, il n'est jamais de si bonne saveur, ne si sain que le Sidre, ou seroit de certaines races de poires d'effice: mais pour leur rarité, grande prouision de Poiré n'en peut estre faite. Qui est cause qu'on n'employant en Poiré presques quo poires communes, ou mesme sauuages, telle boisson n'est destinee que pour les valets & gens de travail.

GENERAL

GENERALEMENT, tous fruits à noiau ne sont de seruice en ce mesnage (exceptees les cerises, prunes & cornoailles, qui toutesfois ne rendent boisson de grande valeur, soit pour le goust, soit pour la duree) par n'auoir le suc vineux, selon qu'il est necessaire: ains la pluspart, huileux, comme toutes sortes de noix & amandes. Au contraire, presques tous ceux à pepin y sont propres, pour leur liquide humeur. Par ainii nous ferons distinction des pommes d'avec les poires: afin de n'assembler confusément ces fruits-là, pour en exprimer le jus: ains d'en tirer separément le vin, de chacune espece, ne pouuant guieres bien compatir ensemble, la liqueur meslee des pommes & des poires. Estant au reste commune la façon de s'en seruir: soit à cueillir les fruits, soit à en exprimer la substance, à en loger & conseruer le vin. Quant aux poires, de toutes sortes tire-on bon vin, jusques aux sauages: mais des pommes n'est de mesmes, desquelles ne sort aucune valla-ble boisson, que des franches: les bastardes ne seruans qu'à faire du verjus, ou du vin del-agreable & mal sain. Selon la difference du fruit, different aussi en sort le vin: ce que plus particulierement l'on remarque es poires, qu'es pommes, par y auoir de poires d'Esté, d'Automne, d'Hyuer: donnant chacune saison, presques sa boisson particuliere. Ce que ne font les pommes, dautant qu'il n'y en a que bien peu d'autres, que de l'Automne, & par consequent n'en peut-on auoir le Sidre qu'en ce temps-là. Remarquera-on aussi curieusement ceci; Que de ne confondre les especes des pommes en leur emploi; ains distinguer les douces d'avec les aigres; pour de chacune à part, en faire des Sidres separés, tant pour la bonté que pour la duree. En quoi y a matiere pour s'emploier avec contentement, pour l'abondance des pommes que Dieu a donnee de ces qualités, Douces & Aigres, des deux sortans boissons separees, chacune, requise à la maison pour la diuersité du traicte-ment. Ainti les pommes douces donneront du Sidre pour la premiere table: & les aigres qu'en Normandie on appelle, *Sures*, pour la seconde, dont toute la famille sera accommodee. Ioint que la longue duree du Sidre sortant de ces pommes-ci, fait que la boisson en est quelquesfois opportunément recerchee pour les plus delicates personnes.

Sidre.

Poiré.

TANT meilleur est le Poiré, que plus exquises, plus douces, plus meures en sont les poires: mais aussi de tant plus courte duree, ne se pouuant conseruer tant longuement le vin procedant de fruits soigneusement cultiues, que des sauages, qui reuiet à commodité par auoir plus grande abondance de ces poires-ci, que des franches, ainsi n'estant des pommes non-entees, comme j'ai dit. A mesure que les poires se meurisent en peut-on faire du Poiré si la quantité le permet. C'est pourquoy durant l'Esté, de plusieurs poires l'on se sert en cest endroit, pourueu que ce soit de celles qui se conseruent assés bien d'elles-mesmes; rejettant pour emploier en bruuage les petites poires musquées, qui se corrompent aussi tost que cerises, & toutes autres approchantes de ce naturel. Ceci faudra aussi noter, que comme le jus meslé des poires & des pommes, n'est de requeste, non plus celui fait de diuerses sortes de fruits, quoy que de mesme espece: Comme de mesler les poires d'Esté avec celles d'Automne, celles-ci, avec celles d'Hyuer: ains de chacune des saisons en faire du vin separé. Voire passant plus outre, est chose necessaire assortir les fruits, mettans ensemble ceux qui symbolisent en sa-
ucur

neur, ainsi qu'à esté dit en quantité de jus, qui meurissent de compagnie, & qui ont la peau de semblable durté ou mollesse. Et soient pommes ou poires, n'employés celles de peu ou point de jus, aians la matiere farineuse, ains serués-vous seulement des abondantes en liqueur, qui est ce que recherchés en ceste œuvre. C'est pour la quantité, car quant à la qualité, il est notoire y auoir certaines pommes non beaucoup abondantes en liqueur, qui rendent tres-bon & delicat Sidre, aiant atteint la troisiésmé année, non deuant: mais c'est par le moien d'une petite aigreur dont telles pommes sont accompagnées: ainsi n'estant des entierement douces qui ne rendent Sidres de longue conseruation, pour le doute de laquelle conuient les boire des premiers. Aussi remarque-on cela, que tant moins la pomme a de jus, tant plus puisant & nourrissant en est le Sidre; & tant plus coloré, que plus elle est douce. Il y a des pommes qui rendent le Sidre clair et comme vin François: entre lesquelles celle appelée en Costentin, *Escarlate*, le fait rouge; aussi est-elle de couleur de sang, pleine de veines rouges à la morsure. Tel Sidre est excellent au boire, comme aromatisé de sucre & de canelle, se gardant deux ans en bonté. Quant aux couleurs des Sidres, communément ils sont de celle d'eau de riuere trouble, y en aiant aussi des jaunastres, orangés, roux, enfumés, tannés; de toutes lesquelles couleurs s'en treuuent d'agreables au goust. Touchant la saueur, la plus desirable, est la douceur, en laquelle les plus excellens Sidres se conseruent deux ou trois ans. Esquelles qualités de couleur & saueur, varient tous les Sidres, tant pour l'espece de la pomme, que pour le terroir, dont ils se diuersifient les vns des autres; sous telle particularité, que le terroir gras rend les Sidres de grande nourriture, mais la plus-part ne viennent transparenss en couleur, ains restent troubles & couuerts.

A IN SI procede-on à ce mesnage. On laisse meurir sur l'arbre les poires d'Esté, pour tout aussi tost estre employées: les autres de l'Automne & de l'Hyuer, à cause de la durté de leur peau, prend-on encores verdelettes, pour après emmonceées, les faire attendrir & meurir, par leur propre & seule humeur. Ce que tant à propos pour ceste œuvre, ne si tost, ne pourroient faire sur l'arbre, par là abonder trop en nourriture. Touchant les pommes, il seroit à souhaiter n'en employer aucune qu'en parfaite maturité, & icelles tirées de l'arbre sans violence rumbans d'elles-mêmes, mais d'autant que cela ne se peut pour la tardité d'aucunes, on est contraint de les cueillir toutes en l'Automne sans distinction, craignant les injures de l'Hyuer. A peu de frais l'on abax les pommes de l'arbre avec des perches. Le temps de ceste cueillete est enuiron la saint-Michel ou au commencement d'Octobre, après les grandes chaleurs de l'Esté, & deuant les froidures de l'Hyuer, passées les premieres pluies, & arriuees les fraischeurs de la nuit. Le jour en sera choisi clair & soleillant, afin que le fruit se treuue deschargé de l'humeur restante de la nuit, & par consequent non tant sujet à la pourriture. Les pommes qui se treuueront parfaitement meures, seront aussi tost employées sans delai; dont sortiront tant meilleurs Sidres, que plus l'on prise le fruit meuri de soi-mesme sur l'arbre. Les autres encores vertes, & les poires de telle saison, seront serrees en lieux distincts & separés selon leurs especes: là assemblees & emmonceées s'acheuent de preparer

preparer & meurir par leur seule humeur, comme a esté dict, & par la chaleur que d'elles-mêmes s'acquierent. Le commun met ces fruits-ci à l'air, à descouuert, seulement les preserue des larrons, en les ferrant dans des jardins: mais les meilleurs mesnagers les couurent aussi des pluies & geles qui leur ostent beaucoup de force & vertu, les logeans dans des greniers. Voire és greniers les couurent-ils avec du foirre, des linges, des couuertes, mesmes avec des coettes de plume; tant curieusement que les geles n'y puissent atteindre, de peur de les gaster. Car en estant vne fois touchees les pommes ou les poires, elles se pourrissent tout aussi tost, dont par-aprés ne sort boisson de valeur, & encores en petite quantité. Plus ou moins demeurent ces fruits-ci emmoncelés selon les saisons, auancans plus ou moins leur maturité les vnes que les autres. Qui pourra estre environ vn mois après les auoir assemblés: dans lequel temps approchent-ils d'estre meurs, qui est le vrai point de les prendre sans plus delaiier. Car d'attendre qu'ils soient parfaitement meurs n'est le profit de l'œuvre, ni pour la quantité, ni pour la qualité du vin qui en sort. D'autant que le fruit estant paruenù à ce terme se descheoit, & par l'approche de la pourriture, le vin prend mauuaise senteur. Lors l'on desentasse les fruits, les portans sous la meule tournante pour y estre escachés à la mode de l'huile: après on les jette dans la cuue pour s'y cuuer quelques jours, comme la vendange, & en suite le vin est tiré, puis logé en tonneaux bien nets, n'ians aucune mauuaise senteur, aians bonne & agreable qu'on leur donnera en les parfumans, comme a esté enseigné. Le marc sorti de la cuue est incontinent mis au pressoir, afin d'en exprimer le jus qui de gré n'est voulu sortir. Et d'autant que c'est vne matiere fort brisée que celle-là, à cause du mouuement de la meule, pour la faire tenir sous le pressoir on y ajoutte parmi de la paille longue qu'on y arrange par littees, dont droictement & fermement se contient la marc, comme pile ferme; par ce moien souffrant la violence du pressoir, qui lui fait rendre la reste de sa substance, ou du moins la plus grande partie: Laquelle entonnee à part fait le vin bon & fort: mais non tant delicat, que le precedent, qui estant volontairement sorti du fruit, demeure plus doux que l'autre, qu'on en a tiré par violence.

CE qui reste du pressurage est remis dans la cuue, & par dessus jettee quelque quantité d'eau, pour y bouillir vn couple de jours: dont se compose, à l'imitation des raisins, vne boisson de mesnage: laquelle plus forte demeure elle, que moins d'eau l'on aura jetté dans la cuue. Cas estant que les fruits soient trop secs, la saison ainsi le portant, faudra en les escacheans & pressurans, les humecter avec de l'eau dont on les arrousera: ce qu'aucuns n'oublent, quelque temps qui regne, par ce moien augmentans leur vin d'autant d'eau qu'ils y aioustant. Mais ce mesnage non seulement affoiblit le vin, ains le rend de couerte duree: par ainsi mellingé, s'agrir avec le temps, pour le naturel de l'eau, laquelle sans hazard ne se peut conseruer saine longuement. Comme les vins des raisins, & autant vigoureusement qu'eux, ceux-ci bouillent dans les tonneaux, pouffans leurs escumes par le trou du bondon, dont par-aprés estans épures, demeurent plaisans au boire: mais aussi plus foibles s'en rendent-ils, que si aiant bien fermé les bondons, on les contrainct bouillir, en prisonnés dans les tonneaux, sans s'exhaler. Ce qui se fera à la maniere

à la maniere des vins de vigne, comme a esté dit, c'est en laissant du vuide dans les tonneaux : afin que sans danger de les rompre, le vin s'y remue & bouille à son aise sous la bonde. Et pour ne rien obmettre en ceste negocié, les vins seront transuafez au bout de douze ou quinze iours qu'ils auront acheué de bouillir, par ce moien les deschargeans de leurs ordures : lesquels naturellement logez s'y maintiendront tres-bien autant longuement que leur naturel le permettra. Ou bien sans prendre la peine de les remuer en autre tonneau, au bout de huit ou dix iours qu'ils auront fait leur force de bouillir estans enfermés, recourra-on le tonneau pour l'acheuer de remplir en le faisant verser par dessus : car avec le vin versera de mesme tout le grossier de l'escume, & s'en sortira par ce moien, restant le vin net, non toutesfois tant espuré que par la maniere susdite.

A V C V N S ne moulent ne pressent les fruitz pour en exprimer le jus : ains les brisent au mortier avec le pilon, puis les jettent dans des tonneaux & par dessus bonne quantité d'eau, laquelle bouillant par force de la substance du fruitz, des deux ensemble s'en compose vn bon bruuage, non toutesfois tel ni en bonté ni en duree, que celui procedant du seul fruitz sans eau. Cela est pour ceux qui ne sont accommodés d'outils & instrumens de ce mesnage : & qui d'ailleurs veulent allonger la boisson. Mais principalement tel moien est propre & utile aux pais-à-vigne, ausquels pour l'iniure des saisons, quelquesfois la vendange defaut ; & lors opportunément a-on recours aux fruitz des arbres, desquels on tire le vin par la voie susdite. Ou autrement sans piler n'escacher les poires & pommes, seulement coupees en quartiers on les jette dans les tonneaux, avec de l'eau. De ceste boisson le commun de la famille est secouru en saison sterile de raisins : comme, quand les vignes sont geles, tempestees, bruslees, ou que les raisins n'y auront voulu naistre, ou par quelque autre accident se treuveront infructueuses. Ce vin trempé n'est d'autre couleur que blanche : toutesfois si on veut, on le colore avec le jus de prunelles, dont on le fourre. Les prunelles bien meures sont bouillies dans l'eau, iusqu'à ce que la decoction en est presque noire, laquelle toute chaude, l'on jette dans le Pommé & Poiré en la quantité requise pour la couleur, plus grande tant plus obscur l'on desire le vin ; qui en outre, en tire vn goust agreable. A cela seruent aussi les meures de buisson, & les terrestres, neanmoins avec plus foible effet que les prunelles. On gardera de ce vin en son naturel pour en boire & de blanc & de cleret, afin d'en estre accommodé de toutes couleurs.

Il a esté veu quelle est la duree de ces vins fruitiers, ausquels l'eau est entre-meslee, à ce qu'on ne face son compte de le garder fort longuement. Huit ou dix mois vous serviront-ils, pourueu qu'ils soient bien logez en bons tonneaux, francs, & qu'ils ne s'esluent ; ce qu'on preuiendra en les tenant tousiours bien clos. Et encores avec moins de doute, s'ils sont transuafés en vaisseaux bien nets, pour y séjourner seuls, sans le marc du fruitz à condition de faire ce changement dans trois semaines, pour le plus tard, apres que les vins auront esté façonnez, aians lors acheué de bouillir.

B I V qu'on aie le Pommé & le Poiré, quel qu'il soit, pur ou trempé, est necessaire d'en desfoncer tout aussi tost les tonneaux, pour en preuenir la corruption, laquelle leur auient par la vermine, qui s'engendre dans la lie

Q

de ces vins-là ; & en plus grande quantité en ceux qui sont meffingez d'eau & dont le fruit croupit dans le tonneau, qu'en autres, par y treuver matière à fuffifance pour s'y engendrer & nourrir. Ainsi se conserueront vos tonneaux pour seruir longues années. Pour la sympathie qui est entre le jus des pommes & des poires, avec celui des raisins, leurs vins peuuent estre logez par années alternatiuement en mesmes tonneaux : où sans intereff se conseruent tres-bien. Voire ai-je remarqué cela, que par le sejour du Poiré dans vn tonneau-à-vin de Vigne, aucunement moisi ou chanci, ce tonneau-là s'affranchit & se rend bon, pourueu que sans abuser du remede, l'on desfonce le tonneau au temps susdit, sans souffrir y sejourner aucune saleté ne ordure.

C E L L E est la façon de toutes sortes de vins fruitiers, estans les Pommes & les Poires guides des autres fruits. Seuls ou avec de l'eau, pourront estre employez en bruuage tous fruits qui ont le suc vineux, qui ne se corrompent trop facilement, estans bons à manger, comme Coins, Cormes, Cornouilles, Prunes, Cerises & semblables : mais aucuns vins procedant de ceux-ci, ne sont à compater aux Poirés & Pommés, avec raison tenans le premier rang de ces bruuges. J'ai dit les Sidres varier en couleur & faueur pour le terroir & pour la race. Ainsi, & pour mesme cause en est-il des Poirés. Touchant aux noms des Pommes & Poires, leur diuersité prouient principalement des diuerses prouinces qui les produisent: dont la non-necessaire recherche ne pourroit estre que trop curieuse. Suffira d'eslire pour ce seruire, fruits bien qualifiez, capables de respondre à vostre intention selon la faculté de vostre pays.

Biere.

L A B I E R E est vne boisson faite avec des grains ; diuersement nommee, selon les pais & les langues, chacune aiant sa particuliere appellation, comme Medon, Guttale, Ceruoise, Queute, Alle, & semblables vsitees en Lorraine, Angleterre, Escosse, Flandres, Allemagne, Polongne, Boheme, Dannemarch, Moscouie & autres nations Septentrionales, où telle boisson est familiere, & cogneü en aucunes prouinces de ce Roiaume. Et bien qu'avec raison la Biere cede au Pommé & Poiré, si est-ce que plus qu'eux donne-elle de peine à faire, comme il sera veu. Tous grains bons au pain, sont aussi propres à la Biere : plus toutesfois les vns que les autres : ce qu'on recognoit à l'orge, qui de tous les bleds est le meilleur à ce bruuage, pour vne vertu saine & medecinale qui est en lui. Le temps de ce mesnage n'est restraint à certaine saison de l'année, veu que tousiours on a du bled dans le grenier. La plus vsitee façon de Biere, est ceste-ci. L'on choisit du plus beau orge qu'il est possible de treuver, bien nourri & pesant, semblablement de l'auoine. On les nettoie en perfection & messe-on ensemble non en quantité esgale, ains y mettant d'auoine seulement vn tiers ou vn quart du total, le reste estant d'orge. Le tout est mis tremper en eau claire & nette, de riuere ou fontaine, non de puits ne cisterne, dans vne cuue pour vingt-cinq ou trente heures, passees lesquelles tiré de là, est ce bled porté reposer dans quelque lieu net & serré, pour s'y germer; à telle cause l'amoncellant tant qu'on peut. Ce qui auient dans quelques iours : & lors est desentassé & escarté sur le pavé ou plancher, afin que le bled sans se seche par apres pour estre rendu capable à moudre. A quoi on l'auance en le mettant
sur le

sur le fourneau à ce approprié : où à l'aide du feu & de la fumee, ce bled dans peu de iours se seche du tout bien. Lequel ainsi preparé, est porté au moulin, & mis en farine, & de là rapporté dans la cuue. Sur ceste farine jette-on l'eau toute bouillante, autant qu'il en faut pour la couvrir, laquelle boit incontinent l'eau. Ce qu'estant fait, avec des paëllles, fourches, & semblables instrumens on remue ceste farine trempee, puis autant d'eau qu' auparauant, & aussi bouillante, y est ajoutée. Derechef le tour est demeslé, & en suite l'eau en est retirée : non par le bas, ne toute, ains par le haur, & ce que de gré sans presser la farine lasche. Cela se fait à la maniere qu'on fait les exquis vins blancs, ci deuant monstrez; c'est à sçauoir en fourrant au milieu de la cuue dans ce meslinge vne corbeille d'ozier, dans laquelle ceste eau est puisee, estant assés claire & liquide, demeurant au dehors le plus grossier pour l'empeschement du récontre. Ceste eau appelée, mestier, est pour vn peu reposée en vaisseaux à ce accommoder, & d'iceux mise dans vne grande chaudiere, bastie sur vn fourneau, comme celle des tainturiers; pour y bouillir quelque heure. Toute bouillante est ceste eau remise dans la cuue sur le marc de la farine, afin d'y séjourner quelques iours limitez par l'usage, plus en vn país qu'en l'autre: puis derechef l'ayant retirée par bas, la faire reboüillir sur la chaudiere plus longuement qu' auparauant; c'est à sçauoir, dix ou douze heures. En bouillant à ceste demiere fois on y ajoute six ou sept liures de fleur seche de houblon, pour donner grace à la Biere: laquelle apres est mise refroidir dans des cuuetes à ce accommodées, larges & basses.

F I N A L E M E N T à la Biere est ajouté du leuain, sans lequel elle seroit de nulle valeur, non plus que le pain duquel nous viuons. Mais c'est d'un leuain particulierement à ce destiné, qu'on compose avec de l'escume endurcie de la nouvelle Biere, qui chet dehors le tonneau en bouillant: duquel leuain l'on accomode la Biere y en mettant par plusieurs fois, en la maniere & quantité portée par les experiences des lieux, iusqu'à ce que la Biere soit bien en leuain. Lors des cuuettes, où pendant ce temps-là elle a séjourné, est mise dans les vaisseaux, esquels elle bouillira vingt-cinq ou trente heures, d'elle-mesme, comme moult de raisin, en expulsant dehors ses escumes, dont elle demeurera purifiée, apres l'on fermera soigneusement les tonneaux; afin que la Biere ne s'esuente.

A V C V N S au lieu de l'auoine, emploient le froment, & de la fleur de houblon ou de la semence. Autres y ajoutent quelque peu d'iuiraye. Plusieurs aromatisent la Biere avec des espiceries. S'en treuvent aussi qui y fourrent du beurre, du miel, de pommes, du pain esmié & autres choses & matieres selon la conduite de leur iugement: mais c'est tousiours & par toutes nations l'orge qui reste pour fondement de la Biere.

H Y D R O M E L est vne composition de miel & d'eau, dont le bruuage *Hydromel* est bon & profitable. L'on s'en sert en plusieurs endroits, mesme vers les Ardennes & par tout generalement, où defaillans les vignes, l'on est accommodé de miel. Vne partie de bon miel sur douze d'eau de pluie, sont ensemble mises bouillir dans des grandes chaudières, iusqu'à la consommation de la moitié, en escumant cela cependant, & tant curieusement qu'aucune ordure ny reste. Apres, ceste liqueur est enuaissee en communs tonneaux de bois bien nets, lesquels bien fermez sans respirer l'on tient au Soleil six

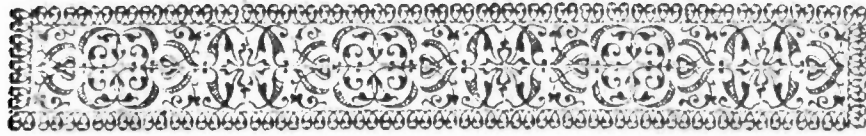
semaines continuelles, afin d'y boüillir durant ce temps-là : passé lequel demeure l'hydromel en sa parfaite bonté, en laquelle se maintient-il longuement, étant logé dans les caues, comme l'on fait tous autres vins. Defaillant le Soleil on tient les tonneaux pres du feu, pour vn couple de mois; non avec tant d'effet qu'au Soleil: pour laquelle cause le cœur de l'Esté sur toutes les saisons de l'annee est choisi pour faire l'hydromel. Car étant lors le Soleil en sa plus grande force, plus vigoureusement & mieux prepare-il ceste boisson, qu'aucune chaleur artificielle.

C'est le plus commun hydromel: mais pour en faire du meilleur, conuient augmenter la quantité du miel, d'un quart, d'un tiers, d'une moitié, selon qu'on le desirera. Et passant plus outre, on le rendra excellent, si on l'aromatise avec de la canelle, girofle, muscades, poivre, gingembre & autres especeries. Aussi y donne bonne odeur la fleur de sureau: aiant l'hydromel cela de commun avec le moust, que de retenir de ceste fleur la senteur muscate, s'en seruant avec des sachets, comme i'ai touché ailleurs.

PLVSIEURS autres boissons ont esté inuentees pour la necessité, & pour la volupté avec: y en aiant de tant excellentes, qu'elles surpassent les plus exquis vins. Mais n'estans composees qu'avec grande despence (sans mettre en compte la perle de Cleopatra) par distillations, par infusions de sucres, canelles & autres precieuses matieres, ne sont aussi que pour les plus grands seigneurs, ou malades: non pour le seruice ordinaire de nostre meïnager. Pour laquelle cause n'en représenterons-nous les façons, ni aussi celles du Caou-in, qui est le bruage commun des Toupinambaoules Americains, qu'ils expriment de certaines racines, que Nature leur donne sans grande culture, lesquelles ne sont de pardeçà cogneuës que de nom.

Fin du troisieme Lieu.





LIEV QVATRIESME

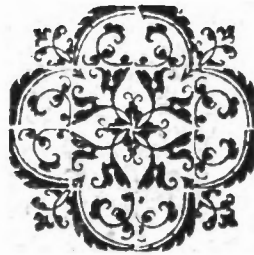
D V

THEATRE D'AGRICVLTVE,

ET

MESNAGE DES CHAMPS.

DV BESTAIL A QVATRE PIEDS, DES
*Pasturages pour son viure, De son entretènement, & des
 commodités qu'on en tire.*

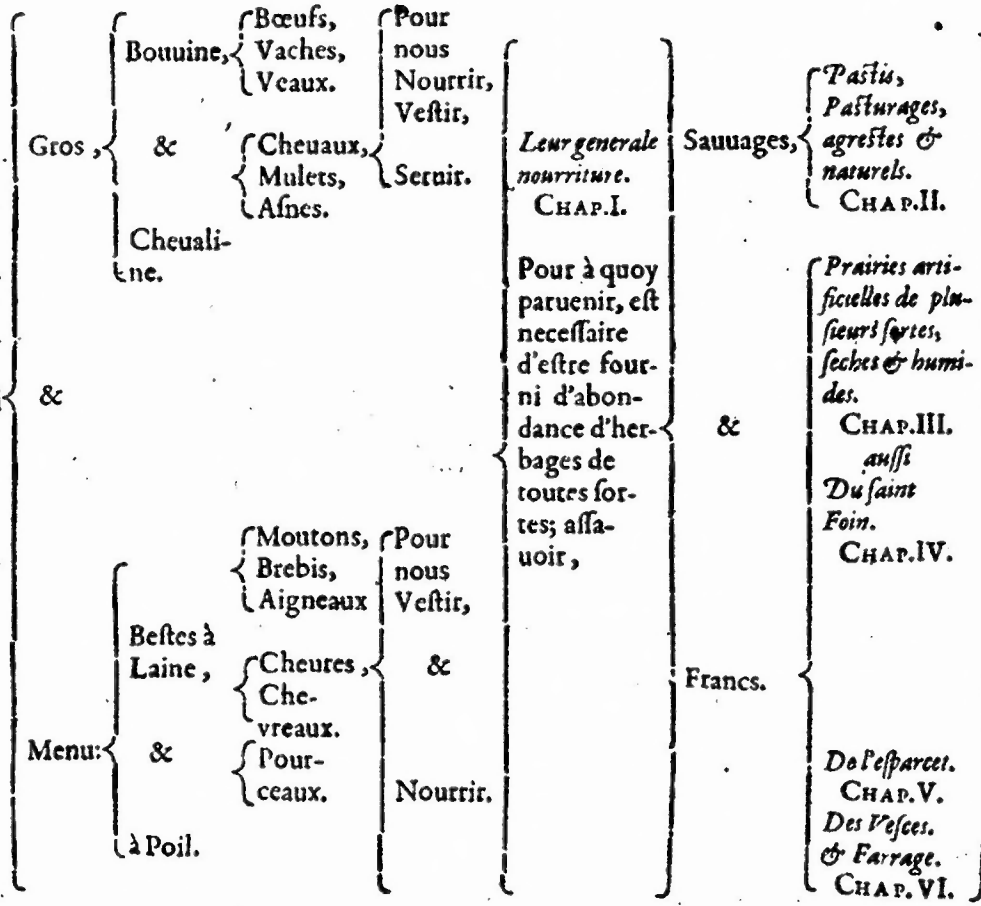


Q 3

SOMMAI

SOMMAIRE DESCRIPTION DV LIEV QUATRIESME, AVQVEL

est representee ceste partie de menage tant celebre, qui est l'Entretènement du bestail à quatre pieds, distingué, en



Leur generale nourriture.
CHAP. I.

Pour à quoy paruenir, est necessaire d'estre fourni d'abondance d'herbages de toutes sortes; assauoir,

Pastis, Pasturages, agrestes & naturels.
CHAP. II.

Prairies artificielles de plusieurs sortes, seches & humides.
CHAP. III.
aussi Du saint Foin.
CHAP. IV.

De l'espargel.
CHAP. V.
Des Vesces & Farrage.
CHAP. VI.

Desquels herbages fort la vie de toutes especes de Bestes à quatre pieds seruans au Menage: desquelles & de leur conduite: ensemble de la fin de leur seruice est traité comme s'ensuit.

- De la Bouvine.*
CHAP. VII.
Des Vaches, Veaux, Laitages, Beurres, Fourmages.
- CHAP. VIII.
De chastrer & dompter les ieunes Bœufs, conduire & nourrir ceux de travail, & engraisser toute Omaille.
- CHAP. IX.
Des Cheuaux & Iuments.
- CHAP. X.
Des Afnes & Afnesses.
- CHAP. XI.
Des Mulets & Mules.
- CHAP. XII.
Des Moutons & Brebis.
- CHAP. XIII.
Des Boucs & Chevres.
- CHAP. XIII.
Des Pourceaux & Truies.
- CHAP. XV.
Et en suite, avec raison, bien que non-nourris d'herbages, Des chiens pour la garde du Bestail. CHAP. XVI.



LA NOVRITVRE, D V BESTAIL EN GENERAL,



CHAPITRE I.



EST chose confessee d'un chacun, que le plus asseuré gain, est celuy qui vient avec le moins de coust. Sur laquelle maxime estant fondé Caton, oracle de son temps, donna ceste tant notable responce : *Que pour devenir bien riche, falloü bien paistre : pour estre moyennement riche, moyennement paistre : & interrogé plus outre, pour estre riche, mal paistre* : voulant dire par tel rude auis, qu'encores qu'on soit mal entendu au gouvernement du Bestail, ne laisse-on pourtant d'en tirer profit. Par où il semble vouloir conclurre, le nourrir du bestail, estre l'unique moyen pour bien faire ses besongnes en mesnage, & que les autres biens de la terre ne sont qu'accessoire du Bestail, d'autant qu'avec peu de despence il s'entretient, eu esgard à celle qu'il conuient faire pour le recourement des bleds & des vins.

Auis de Caton sur la paistre.

C'ESTOIT l'exercice de nos premiers Peres, que le gouvernement du Bestail, ne pouuans sans admiration lire les histoires d'Abraham, d'Isaac, de Iacob, de ses enfans, de Iob, de Dauid & d'autres saincts personnages du temps passé, non seulement à raison de ce qu'eux-mesmes estoient pasteurs, ains pour le grand nombre de Bestail qu'ils entretenoyent, suffisant pour auictuallier plusieurs peuples. Aux histoires profanes se voyent infinité de grands hommes, auoir esté pasteurs & laboureurs : mesme des Rois s'estre faits surnommer, Bergers. En l'ancienne Rome, l'estat Rustique deuançoit l'Vrbain. Là les premieres places estoient pour les Rustiques, A eux estoit commise la garde des quatre principaux quartiers de la ville, assauoir Suburra, le mont Palatin, le quartier de la porte Colline, & le coustau d'Esquilia. De leur ordre ont esté tirés plusieurs grands Capitaines & Conducteurs d'armee, qui heureusement ont exploicté grandes choses : lesquels leur charge expirée, plus volontairement la quittoient ils qu'auparauant ne l'auoyent acceptée; pour retourner à leurs petites metairies. Les Romains appelloient leurs enfans par noms propres, les vns *Bubulci*, *Caprarij* les autres, *Porcij* qui signifie Bouuiers, Cheuriers, Porchiers. Et vn homme riche *Locuples* du mot Latin *Locus*, qui signifie vn champ de terre. Par ces choses, il appert qu'en grand honneur tenoit-on en ce temps-

Nos premiers Peres estoient Pasteurs.

Les Rustiques auoient les premiers honneurs à Rome. Grands Capitaines de leur ordre.

A l'honneur du Bestail les Romains imposent des noms à leurs enfans.

là, le meſnage des champs, principalement la nourriture du Beſtail, comme la premiere partie d'iceluy. Auſſi la pluspart du domaine de Rome, conſiſtoit lors en paſturages, preſque ſeule & commune commodité des anciens peuples. Pour laquelle cauſe, autre commerce n'y auoit il és premiers ſiecles civilifés, que de Beſtail, qui ſeruoit, par eſchange, à recouurer tout ce que ces temps-là produiſoient pour le ſeruite des hommes, comme fait la monnoie d'aujourd'huy, ditte par eux, *Pecunia*, du mot Latin, *Pecus*, qui ſignifie Brebis, qu'à la longue la neceſſité, maĩſtreſſe des arts, inuenta heureuſement.

Premiere monnoie.

Les Romains appelloient, *Aſquiers*, leurs deniers publics procedans du paſturage. Et les paſturages, *Scripturae*, comme les plus ſignales regiſtres de leurs reuenus. Pour la meſme cauſe, par ce mot, *Peculium*, ils entendoient toutes leurs facultés en quoy qu'elles conſiſtaſſent. Leur premiere monnoye fut forgee d'erain, par Seruius Tullus Roy de Rome, ſous la marque de la Vache & de la Brebis : en ſuite, ſous celle du Bœuf, du Mouton, du Pourceau : diſtinctement toutesfois, ſelon leur diuerſe valeur. Comme auſſi en tel beſtail, eſtoient condamnés les coupables, ayans encouru amende pecuniaire. Le prix du Bœuf eſtoit lors de cent oboles, & du Mouton, de dix. En leurs ſacrifices, en leurs ieux & autres publiques exercices, toujours meſloyent ils du Beſtail parmy, tant ils l'auoyent en recommandation. Deuant les Romains, quelques autres naſions ont auſſi forgé monnoye ſous la marque de l'Agneau & de la Brebis, comme ſe recognoit en l'hiſtoire de Iacob. Les Moutons d'or de France, la Vache de Foix, la Toiſon d'or d'Eſpagne, monnoies qu'on void encores de nos anceſtres, imitation antique, montrent que pluſieurs naſions ont eu la cognoiſſance du Beſtail.

L'utilité & la neceſſité du Beſtail.

Ce ſera donques l'heritage qui ſe pourra dire accompli, auquel telle partie de ruſtication ne defaudra : autrement demeureroit-il mutilé comme d'un de ſes principaux membres. Car, ni la longueur des temps, ni les diuerſes reuolutions des choſes humaines, n'ont peu eſtandre le credit du Beſtail, qu'il ne demeure encores aujourd'huy en grande reputation. Sans Beſtail l'on ne peut labourer, ne beaucoup fumer, à l'intereſt principalement, des iardinages, terres à grain, puis des prairies. Les vignobles ſupportent mieux ce défaut, que les labourages : neantmoins reçoient-ils grand ſoulagement par les fumiers. Leſquels ne procedans, ou la plus part, que du Beſtail, par conſequent c'eſt le Beſtail qui eſt, & vtile, neceſſaire en tous les endroits de la terre, pouuant avec raiſon, appeller ceſte partie de meſnage, mere des autres, comme auſſi la plus antique. Et ce ſera mettre fin à la diſpute du paſteur & du labourer dont parle Columelle: l'un deſirant des herbage pour le viure de ſes Beſtes: & l'autre ne craignant rien tant, que d'en voir ſes guerets chargés, rendant par là compatibles ces diuers exercices en les ioignans enſemble.

Le Beſtail ſe diſtingue en gros & menu.

Or comme il y a diuerſes eſpeces de bleds & de vins, de meſme eſt-il du Beſtail; qui eſt diuiſé en gros & menu. De là ont eſté faites ces ſubdiuiſions: Le gros ſe diſtingue en Bouvine & cheualine: & le menu, en beſtes à Laine & à Poil. Par la Bouvine, ſont entendus les beſtes à Corne, comme bœufs & vaches, autrement dites, Omail, du mot Latin, *Omentum*, ſignifiant gros beſtail, à engraiſſer. Par la Cheualine, les cheuaux, iuments, aſnes, aſneſſes, mulets & mules. Les Beſtes à laine, ſont les moutons & brebis. A-poil. cheures

La Bouvine. T. a Cheualine. Beſtes à laine.

cheures & pourceaux. Cecy s'entend des bestes à quatre pieds, exceptés les chiens: non de la volaille qui n'est mise au rang de ceste nourriture. Tout ce qui procede de la pluspart de ce Bestail, est de grande vtilité. Leurs chairs, laiçages, peaux, laines, poils, sont tres-profitables pour le viure & pour la vesture de l'homme: voire leurs cornes & ossemens, seruent en plusieurs endroits, & pour remedes aux maladies, & pour ornement à nos meubles. De l'vtilité de leurs excremens, & quelle richesse en prouient, a esté amplement discouru. Il y a de plus. Le gros bestail nous ayde au port, au charroy, & au labourage: à telle cause diçt, Iument, du mot Latin, *Iuuare*. Et bien que ce titre soit particulièrement donné à la femelle du cheual, comme à l'espece d'animal à cela la plus propre, si est-ce, qu'avec raison, l'effet d'iceluy est communiqué à toutes bestes cheualines. Voire & aux bouuines aussi, estans le beuf & la vache, fort seruiables au labourage: ce bestail-cy, surpassant tout autre & gros & menu en ce point, qu'il est employé, pour seruir, pour nourrir, & pour vestir l'homme.

&
A poil.
Sans de grand
seruice.

Q V A N T au plaisir de ceste nourriture, par commun consentement, c'est le premier du mesnage, ne pouuant représenter naïuement le contentement que c'est de voir le Bestail de toutes especes & aages louer le Pere de Nature, en tout ce où il s'occupe: au trauail, au paistre, au mugir, hannir, bramer, beller, grumeler, sauteler, & autrement s'exercer par leurs gentes & diuers naturels.

Plaisir du
Bestail.

D I S T I N G U E R les pasturages pour les employer selon les diuerses especes du Bestail, est la maistrise de ce mesnage: icelle dependant de la juste correspondance du Bestail à la viande. Toute sorte de Bestail hait les pastis marescageux, & sur tout Bestail, celuy à-laine, qui ne peut profiter qu'en lieu aéré & sec: les cheures aussi s'accordent à ce naturel. Pour lesquelles deux especes de Bestail, destinerons les herbages estans es endroits les plus releués de nostre domaine; gardans les autres pour la Cheualine & omaille: parce que plus patiemment souffre l'humilité, le gros que le menu Bestail, exceptés les pourceaux, qui se paissent de toutes viandes, & en tous lieux,

Atroprier la
viande au
Bestail.

Q V A N T à leur logis & particulier gouuernement, il en sera traité en lieu conuenable, selon le naturel de chacune espece de bestail. Pour lequel generalement auiailler (à l'imitation du prudent Capitaine, qui ne s'enferme dans vne place forte, sans les viures necessaires à sa garnison) pour vn preallable, monstteray quels sont les herbages pour ceste nourriture, & la maniere de s'en pouruoir.

Aussi leur lo-
gic.

Des pascages, pasturages & herbages en general, pour le Bestail, & particulièrement des sauuages & naturels.

C H A P. II.



LES HERBAGES pour viande à toute sorte de Bestail, se distinguent en sauuage & Franes, tres-vtiles chacun en sa qualité. Les Sauuages sont ces pascages & pastis que sans artifice la Nature fait d'elle-mesme, non sujets à la culture, & lesquels communément

Q s ment

mêr sont reuestus d'arbres sauuages, dont sont cōposées les forests, cognues de tout temps & par tout le monde. Et les Francs, les prairies communes, diuersément façonnees & maniees, selon les lieux qu'on a, secs ou humides: aussi le saint-foin, l'esparcet, la vesce, les farrages. De toutes lesquelles sortes d'herbages, est à souhaiter nostre domaine estre pourueu, pour la richesse & beauté.

Des herbages sauuages.

Liu. VII.
chap. IX.
Comment les dresser.

AYANT des pastis sauuages, à autre entretenement n'en serés assujetti, que d'auoir soin de leur conseruation; à ce que le Bestail d'autruy ne les deperissant, ayés en Hiuet vne reserue de mangeaille pour vos troupeaux. Cela vous sera facile, si vostre lieu est en Vet, comme de tels plusieurs se treuuent en ce Royaume, & partant à vous propre & particulier, les voisins n'y auront rien de commun. Outre l'herbage du fonds, les fruits bastards des arbres & leurs fueilles, ayderont beaucoup au viure de vostre bestail & ce avec d'autant plus de commodité, que plus abonderont vos forests, en glands, poires, pommes, cormés, cornoailles, noyilles, & semblables fruits. Defaillans les forests & pasturages sauuages, conuiendra s'en pouruoir par artifice. Le moyen d'edifier les forests, est amplement descrit au traicté des arbres sauuages: & en cest endroit est monstree seulemēt la façon de se pouruoir de pastis & pasturages sauuages. Que le pere-de-famille laisse en perpetuelle jachere quelque partie de son labourage, es quartiers où les terres sont les plus pendantes, plus maigres, plus pierreuses & plus difficiles à cultiuer; à fin que la terre demeurant en friche, se charge d'herbages, tels que le naturel du fonds & du climat les produit. Pour moindre interest du labourage, les terres les moins propres aux grains sont à cecy employees, encores que les plus grasses & fertiles soyent le plus abondantes en herbe. Celà neantmoins, depend de la volonté & des moyens du seigneur: car s'il deüre de nourrir ainsi qu'il appartient, grand nombre de bestail, & est largement accommodé de bonnes terres, pour quelle cause esparnera-il à son bestail quelque partie de son bon terroir? veu mesme que c'est le bestail qui engraisse les maigres terres, par la récompensant la perte qui y pourroit estre, sans mettre en compte l'autre profit sortant de son entretien?

Leur culture.

OR soyent maigres ou grasses terres qu'on employe au pasturage, sera requis auiser soigneusement qu'elles ne s'engeantent d'herbes malignes, ains des plus salutaires pour le bestail. Si par nature n'estes satisfait en cest endroit ensemencerés le lieu de graines de bonnes herbes, choisies avec semblable curiosité, qu'en pareil cas lon employe aux prairies nouvelles, & de mesme les logerés en terre: c'est assauoir après auoir bien labouré le fonds, y espar-drés la semence, puis avec la herce la couvrirés, aplanissant le dessus du par-terre, l'ayant au preallable espierre & deschargé des eaux nuisibles selon le besoin, à ce que rien n'empesche l'accroissement de l'herbe. D'en oster entie-rement tous les arbres, n'est chose necessaire d'y aller tant curieusement, ains ceux qui notoirement destournent le pousser de l'herbe: comme cela peut auenir où ils sont par trop touffus & pressés, car en les esclaircissans, l'herbe se logera & agrandira très bien au dessous. Et cela approchera des naturelles forests, lesquelles avec les arbres nourrisseront l'herbe en leur fonds. Sera bon de clorre si bien ses herbages, que bestes aucunes n'y puissent entrer qu'és saisons propres pour le paistre, à fin qu'ils se maintiennent touf-jours en bon

en bon estat. A l'affiète particulière de ces lieux obseruera-on cecy, que les herbages destinés pour l'Hyuer, regarderont le Midy: le Septentrion, ceux de l'Esté: & pour les autres saisons, les endroits indifferemment où se rencontrera le mieux. Par ce moyen, le Bestail paissant à son ayse, ne pourra faillir de se bien porter. Si on a commodité des arrousemens, on employera l'eau de telle sorte, qu'elle serue d'humecter & non de pourrir le fonds: à ce que l'eau n'y croupissant jamais, donne abondance de salutaire herbage: ce qu'on ne peut esperer de la terre trop abreuee, qui ne produit antre herbe, qu'enrouillee, & de maligne nature, causant diuerses maladies au Bestail qui en mange, jusques à luy faire pisser le sang, sans les autres incommodités qu'elle leur apporte.

L'air affect.

Les prés & herbages francs & artificiels.

CHAP. III.



N vain dirions nous les louanges de la Prairie, puis que d'aucun elle n'est mesprisée: ou plustost parce qu'elle est beaucoup estimée de toutes nations. Les Anciens ont preferé le reuenu de la Prairie, à tout autre profit de la terre; à cause que plus nettement il en est retiré qu'aucun autre. Car les bleds, les Vins, le rapport des arbres, & des jardins, ne viennent sans semer, planter, & continuellement labourer: mais les foins, avec si peu de soucy, qu'on les estime presque proceder directement du benefice de la Nature, ne craignans ny tempestes ny orages, tant ils sont de grande facilité. Aussi le Pré est tout-jours prest à rendre seruice, selon l'erymologie de son nom tiré du mot Latin, *Pratum*, quasi, *Paratum*, à laquelle bonne reputation, l'auoyent de mesme les vieux Romains. C'estoit l'humeur de Caton, que de se fonder en prairies, pastis, tail-lis, estangs, moulins, & semblables propriétés de petit entretien & d'asseuré rapport, qu'à la Payenne, il disoit Iupiter mesme ne pouuoit oster, tant il prisoit l'espargne. Aussi assureoit-il que pour bien faire aller le mesnage, ces deux articles estoient les seuls necessaires, assauoir le labourage & l'espargne. Touchant la beauté de la Prairie, de quel plus agreable ornement que d'elle, peut estre decoree vne maison? La verueur continuelle de son herbe, la tapisserie de ses fleurs en saison, repaissent & yeux & entendemens, & son facile accès, nous donne tous-jours des delectables promenoirs.

Profit du Pré.

Le plaisir.

En deux se distinguent aussi les Prairies; c'est assauoir, en seches & humides. Les seches se font en tous terroirs, pourueu qu'ils soyent fertils: mais les humides, seulement és lieux arroulés d'eau courante. Celles-là, rendent le foin en parfaite bonté: & celle-cy, dautant plus abondant, que meilleur en est le fonds, & plus douces sont les eaux qui l'arrousent. L'une & l'autre desirent estre posees sous les estableries, à fin de profiter les engraissemens prouenans des fumiers, s'auallans en bas par le degoust des pluyes: articles qu'on n'oubliera. Pour dresser lesquelles Prairies, est requis choisir la terre grasse, mesme si c'est pour Prairie seche, car pour l'humide, n'est chose necessaire ce choix tant recerché, dautant que l'eau supplée au defaut

Division des Prairies.

La meilleure terre donnée à la Prairie.

Affete de la Prairie.

En préparer la terre.

L'espierret.

En ôter les arbres.

au défaut du fonds. Et reprenant ce qui a esté touché ailleurs, diray encores, Que la terre doit estre ainsi employee: *la meilleure partie, en Prairie: la moyenne en labourage: la moins valeureuse, en vignoble:* sous toutesfois les circonstances & occurrences qui permettent biaiser en ce département: où toute terre arrousee est seruiable en Prairie. Car quelque maigre qu'en soit la terre, & quelque bigearre la situation, n'empeschera d'y faire vne bonne Prairie; laquelle sera tant meilleure, que plus son affiete approchera de la parfaite planure: cela s'entend si la terre est plus sablonneuse qu'argilleuse: par ce que le sablon sucçant l'eau, tient tous-jours la Prairie, quoy que platte, en bon estat. Par le contraire, si la terre est plus argilleuse que sablonneuse, retenant l'eau à faute de pente, le lieu se conuertit en palus. A qui conuendra curieusement auiser, à ce que par conuenable disposition, la Prairie satisface à nostre desir. Faisant à telle cause, prendre quelque peu de terre argilleuse, & rien du tout la sablonneuse (si cela est à nostre disposition) bien que de quelque qualité & affiete que soyent les terres, telles que les aurons, ne laisseront de nous seruir en cest endroit, comme a esté dit, moyennant le benefice de l'arrousement.

Le lieu destiné en Prairie sera labouré par plusieurs & reïterees fois durant seize mois, en diuerses saisons, la terre estant tous-jours bien disposée, non trop sèche ne trop humide, commençant au mois de Septembre ou quand il vous plaira, les moissons estant faites. Au bout duquel temps, qui sera au commencement de Feurier, se treuera le lieu tres-propre à receuoir la semence du foin. Ce long terme vous importunant, considerés qu'en moins de loisir ne pouués rendre vostre terre en poudre, comme de necessité pour la prairie telle la conuient, autrement n'aüries le Prê de la bonté desirée, sur tout en estant le terroir fort & tendant à l'argile. Partant, il vaut mieux delayer vn peu pour faire vne reparation, bonne & perpetuelle, qu'en se precipitant, gaster l'ouurage. Si toutesfois ne voulés tant attendre, le chemin plus court vous est ouuert: c'est de rompre le fonds vn bon pied & demi de profondeur, à force de bras, avec hoyaux, besches, & autres propres instrumens, maniés par hommes robustes, en ostans les pierres, racines & autres empeschemens qui s'y rencontreront; à fin que la terre, cuire & delchargée de telles choses soit disposée en son temps, à receuoir la semence du foin: qui sera en Ianuier ou Feurier; pourueu que tel defrichement soit fait dans les mois d'Octobre ou Nouembre, à ce que sous l'effort des froidures & gelees de l'Hyuer, la terre se dompte & emmenuise. Mais en cela court trop de despence, à laquelle ne seroit mesnage se constituer, qu'en lieu auquel, par la trop grande abondance de pierres & rochers, le coutre ne peut jouer. Car là où commodément se labore avec frais moderés, par le temps & le bestail est satisfait à ce que dessus. L'espierret est necessaire en cest ouurage. C'est pourquoy, après chacun labour, ou enleue toutes les pierres que le soc descouure & fait sortir de terre: de mesme les racines & arbustes, pour le fonds, libre estre entierement donné au foin: lequel plus abondamment viendra-il, que moins sera enuoiné d'aucunes plantes. Plusieurs à telle cause n'espargnent les arbres, lesquels, pour bons qu'ils soyent, ils arrachent jusques à vn du lieu destiné en Prê: par lequel ordre, ils paruenient à la perfection de ce mesnage.

Ces reiterés labourages avec la longueur du temps, preparent tres-bien la terre, la confissent & engraisent : mais non tant qu'il est de besoin pour le Pré, à quoi suppleant, conuiendra la fumer fort en ce commencement, dont le lieu s'emprecra facilement & bien. Et la vertu du fumier lui restant pour plusieurs années, ne sera-on en peine (comme chose non necessaire) de le refumer de long temps. Avec plus d'utilité emploie-l'on en cest endroit le nouveau que vieil fumier, parce que plus d'herbage produit cestui là, que cestui-ci, qui est faire ce que desirés. De ce fumier, en bonne quantité en sera charrié au champ destiné en Pré, vn couple de mois deuant l'ensemencement, qui pourra estre vers le mois de Decembre, & lors, les glaces ne l'empeschans, l'espandra on par tout le lieu, en le courant de terre, par vn labour, le plus profondement qu'il sera possible; afin d'enfermer sa force dans la terre pour y durer longuement.

*La fumer**Le nouveau fumier bon pour le nouveau Pré.*

Tout l'œuvre est la dernière main du laboureur, n'estant requis d'y retourner avec le soc : ains plustost prejudiciable, d'autant que par vn autre labour après auoir fumé le champ, le fumier en ressort à l'air au dessus de la terre : dans laquelle est necessaire qu'il demeure enfermé. Ce sera seulement avec la herce, rouleaux, rastaux & semblables instrumens qu'on aplanira & vnira la superficie du nouveau Pré, autant proprement qu'on pourra; afin que les faucheurs ne treuvent rien qui empesche le libre passage de la faux. Non plustost qu'à la fin de Ianuier, ou au commencement de Feurier, conuiendra ensemer le nouveau Pré, la terre estant plus seche qu'humide; pour tant mieux la pouuoir manier, & plus nettement & esgalement y espandre la semence: ce qui se pourra delaiier encores, par tout le mois de Mars en pais froid, & en chaud aussi, l'année estant tardiue. Est à souhaiter en ceste action la pluie suruenir tost après, pour le besoin que la semence du foin a du secours de leau, sans lequel elle ne peut germer: ains de soif, desseche en peu de temps & tât plustost, que plus le nouveau Pré se treuve fumé, par ne pouuoir endurer la chaleur du fumier. Partant conuiendra attendre le temps d'adonner à la pluie, & opportunément employer telle commodité. La semence de foin, sera choisie la plus subtile & plus meure que pourrés trouuer, à laquelle sera ajoutée la moitié d'auoine, & le tout ensemble mis en terre, pour de compagnie, pousser, croistre, & estre couppés, estant l'auoine paruenue en maturité, dont le grain paiera partie des frais de l'œuvre. Le moien d'ensemencer le Pré est tel. Par sillons on disperse la semence, afin que ce soit esgalement : mais non faits au soc, ains à-tout vn baston, qu'un homme traîne pour marque. Le lieu aura esté auparauant aplani avec la herce ou autre instrument à ce propre, comme a esté dit, pour tant plus vainement escarter la semence: laquelle jettee en terre fort espellement, sera des-aussitost couverte avec le mesme instrument, par deux passades, l'une croisant l'autre; par là acheuant d'aplanir & reunir en perfection vostre Pré.

*Aplanir le nouveau Pré.**L'ensemencer.**Quel'en sera la semence.**Comment disperser.*

Lequel puis-apres conuient clore avec autant de curiosité, comme chose de grande consequence: car estant le Pré abandonné à la merci du Bestail, n'en faut attendre grand reuenue, quand mesme n'en seroit mangée qu'une petite partie de la pointe de l'herbe. Parquoi, le Pré sera si bien fermé, par murailles, fossés ou autrement, qu'aucune beste, contre nostre volonté, n'y entre jamais. Parmi les bonnegens de village, le Pré-clos est dite la piece glorieuse

*Le fermer**La piece glorieuse.*

glorieuse du domaine, en faisant plus de stat, comme de celle dont ils tirent le plus de commodité. Pour la première année, se faudra soigner qu'aucun Bestail ne paille dans le nouveau Pré, de peur de destourner la motte de se fortifier par le trepis des bestes, & par leur morsure, d'en faire mourir la nouvelle herbe. Mais au bout d'un an, après auoir esté fauché, sera à vostre liberté de le faire manger à toute sorte de bestail, excepté aux pourceaux : parce qu'avec leur groin, ne cessent de fouir & renuerser les mottes, mesmes en temps humide : pour laquelle cause, le bon mesnager ne souffre jamais à tel animal, l'entree de son Pré : ni à aucun autre, que lors que le fonds est affermi par la secheresse : afin que le Bestail, sur tout le gros, par la pesanteur de son corps, n'enfonce ses pieds dans la motte, qu'ainsi il gallerait.

C E S T E est la façon de preer la plus aisée, comme à toutes prairies, seches & humides : laissant à la liberté d'un chacun d'y mettre du trefle, de la vesce & autres exquises semences, pourueu que facilement on les puisse recouurer. Car de se constituer en peine, d'en enuoier chercher loin avec despée, est chose plus curieuse que nécessaire. D'autant mesme, que la seule auoine, avec la force du fumier, satisfait à cela : les racines de laquelle, produisant abondance de bon herbage, en fournissent le lieu ainsi qu'il appartient, & tant plustost, que plus le fonds tend de soi-mesme à l'herbage, comme de tels s'en treuent qui s'emprent sans aucun artifice.

*Est requis
sarcler le
nouveau pré*

N E faut oublier de sarcler le nouveau Pré en son commencement, le deschargeant de toutes les herbes malignes, qui y croissent avec les bonnes. Preuenant par diligence & curiosité, l'enlaidissement d'icelui : & tout-d'une-main euitant la peine de le desrompre vniuersellement, quand pour en extirper les vicieuses plantes qui s'y seroient par trop engrossies, on est contraint, comme pour seul remede, de renuerser entierement le Pré, par vne profonde culture.

*Quand fu-
mor la prai-
rie. & de
quel fumier.*

L A prairie faite & affermie veut estre fumée, de temps à autre, mesme lui defaillans la graisse du fonds, & l'eau courante bonne & fertile. De trois en trois ans, ou de quatre en quatre, on lui donnera du fumier en bonne quantité, & tous-jours dans le mois de Decembre ou de Ianuier, après en auoir fait manger la dernière herbe : à ce que par l'humidité restante de l'Hyuer, & les pluies du Printemps, sa vertu dissoute, penetre jusques aux racines de l'herbe. Est requis de fumier-ci, estre menu & bien pourri (au contraire de celui qu'on emploie en faisant la prairie : qu'on choisit grossier & nouveau, pour les raisons dites) afin de se dissoudre facilement. Car ne l'employant ainsi qualifié, à faute de n'estre à temps consumé sur le Pré, les faucheurs le treuans entier, le meslent avec le foin, & avec lui est après porté au grenier. Se soignera-on aussi de faire entrer dans le Pré les esgouts des estableries & chemins ; à telle cause tenant ouuertes & curées leurs entrees, à ce que par la suruenue des pluies, aucune graisse ne se perde. Moieuant telle conduite, le Pré quoi-que sans eau, rapportera abondamment : voire sera-il fauché plus d'une fois chacune année, si le temps n'est extraordinairement sec : & qu'on n'en face trop longuement ronger le pasquis au bestail, ni aussi permettre jamais la pointe de l'herbe en estre broutée, pour euiter lequel mal, le Pré sera tenu clos & fermé, comme a esté dit.

*De l'arrou-
sement du
Pré.*

A C E que dessus, pour les prairies d'abruuage, ne sera autre chose ajoutée que

ste que l'eau, laquelle augmentera d'autant plus le reuient du Prè, que plus fertile & mieux conduite elle sera: sous toutesfois la propriété du climat, qui sur toutes les parties du mesnage champestre, tient la souueraineté. Selon nostre precedente distinction, en deux diuiserons-nous les eaux, c'est assa-^{Eaux froids & chaudes.} uoir, en froides & chaudes, pour estre vtilement employees selon leurs qualitez. Plusieurs eaux froides sont aussi sablonneuses, & par consequent peu nutritives: mais presque toutes les chaudes, sont grasses: dont celles-là, n'apportent au Prè que l'humidité; & celles-ci, & l'humidité & la fertilité tout ensemble. Pour laquelle double vtilité, sont les eaux chaudes, preferees aux froides, qu'on emploie seulement au defaut des chaudes. Les eaux froides procedent communément des montaignes de telle situation, augmentans en froidure, à mesure que les neiges fondent par l'approche de l'Esté; & acquièrent le vice du sable, courant en terroirs sablonneux. Les chaudes decoulent de sources & fontaines, desquelles selon leur abondance, se forment des ruisseaux & petites riuieres. Or quelles que soient les eaux, froides ou chaudes, ne les doit-on donner au nouveau Prè, de sa premiere année: tant de peur d'en noier les semences tendres & deliees, que pour obuier qu'aucun enfoncement & vallon s'y face, par l'eau courant dessus la motte non encores affermie.

Les eaux froides, ne seront employees que leur vice ne se soit aucunement corrigé par le temps. C'est assauoir, qu'elles ne se soient quelque peu eschauffees sentans le voisinage des chaleurs, & lors, sans regret les donnera-on au Prè. Cela n'auient presque jamais deuant la mi-Mai, & bien souuent de tout ce mois-là, n'atteignent-elles le poinct qu'on desire, par la tardité de la saison. Qui est cause qu'elles ne peuuent beaucoup seruir pour les premiers foins, dits *Maisons*, par estre cueillis au mois de Mai: mais bien pour les sui-uans, seconds & troisiemes. Tout Prè arrosé de telles eaux froides, requiert beaucoup de graisse ou fumier, sans lequel n'est de grand rapport: attendu, que les eaux par le vice de leur froidure & des sablons qu'elles charrient, l'emmaigrissent plustost, qu'engraissent; ne faisant que l'humecter, quelques eschauffees qu'elles soient par le temps, tous-jours le sable lui estant nuisible. Mais principalement quand elles sont troubles; car lors versans au Prè, l'ensablent; quelquesfois jusques à l'en rendre infertile pour jamais. Parquoi soigneusement se prendra-on garde, comme de chose tres-dommageable, de laisser entrer au Prè aucunes eaux de la qualité susdite, estans engrossies par les pluies: mais boucher si bien les entrees du Prè, qu'elles n'y puissent lors penetrer aucunement; ni mesmes aucune autre humidité que celle tombant du ciel, & les laueures des chemins. Ainsi garantirés vous de ruine vostre Prè, lequel arrouserés au besoin, ces eaux estans claires & non jamais troubles.

Des chaudes & douces eaux, n'est de mesme pour la diuersité de leur naturel, estans employees au contraire des autres: c'est assauoir, mises au Prè lors qu'elles sont troubles par les plaies, comme en tel poinct estans plus valeureuses, qu'estans claires; à cause que passans par terres grasses, en attirent leur fertilité, où n'y passans point; n'amenent-elles jamais du grauiier, quoi-que troubles. D'ailleurs, pour leur naturelle chaleur, presque tous-jours sont-elles propres & bonnes pour les faire courir aux prairies, peu de

peu de temps excepté. Apres auoir profité le pasquis de vostre Pré, ceste eau-ci y sera incontinent mise, pour y glacer par dessus, & par ce moien, causer grâde fertilité au Pré, voire semblable aux mieux fumés. Dautant que l'herbe se nourrit tres-bien sous ces eaux glacees, faisans amas de fertilité; en faueur du Pré: comme se recognoit à la primevere, lors que gaillardement l'herbe s'auance par dessus toute autre, n'ayant ainsi esté gouvernee: & encores mieux au faucher, par l'abondance de foin qu'elle rend. De ces bonnes eaux, estans troubles aucune partie ne se perdra (comme j'ai dit) mesnageant par ce moien, la graisse qu'alors elles charrient. Dont le Pré s'en amendera si bien, que sans autre despence, se rendra tres-fertil: a tout le moins, le peu de fumier qu'y ajousterés auant l'arrousement, lui seruira plus, que l'abondance de celui que de necessité conuient donner aux prés, arrouvés d'eau froide & sablonneuse. Continuerés l'arrousement jusqu'au premier ou quinziésme de Feurier, sans interruption: & lors cesserés, pour n'y estre remise l'eau, auant que la terre ait esté eschaufée par le Soleil, afin de pousser l'herbe, ce qui pourra estre vers la fin de Mars, plus tost ou plus tard, selon le pais & la saison. Or comme telle attente est necessaire (n'estant possible que l'herbe s'auance sans chaleur) aussi en est la continuation de l'arrousement, durant les froidures: en prairie accommodée d'eau chaude & qualifiée comme dessus. Par ce que l'herbe ayant accoustumé l'eau en Hyuer, ne peut souffrir d'estre à sec, tant que regne le froid, ains se desseche: comme au contraire, fait tres-bonne fin par la vertu de l'eau, voire glacee & employée, ainsi qu'a esté dit.

Continuation d'arrousement.

Le fonds du Pré estant eschaufé par la bonasse du temps, sera arrouvé de fois à autre, & tant plus souuent, que moins frequentes seront les pluies de la saison, & plus icelle tendra à chaleur & sechesse. Cela sera de huit en huit jours, ou de dix en dix, plus frequemment ou rarement, comme verrés le besoin: ne souffrant le Pré auoir soif, non plus que d'estre noyé par trop d'eau: ains la donnant avec raison, par juste proportion de chaleur & d'humidité, le Pré produira abondamment. Le Pré qui est du tout plat, s'arrouse plus facilement & avec moins de soin, que le pendant & releué: parce qu'il ne faut qu'y mettre l'eau par l'un des bouts pour la faire escarter par tout le Pré, par laquelle aisance, l'eau suit esgalement le lieu, s'y glissant tout doucement: & y estant retenue par petits releuemens de terre, de la hauteur d'un pied & demi, plus ou moins, comme chauffées, qu'on dresse à l'entour du Pré. Et cela mesme sert à retenir la graisse des fumiers & les eaux chaudes, lesquelles s'espandent avec egalité par tout le Pré; dont il se rend tres-bien fumé & arrouvé. Commodité qui n'est en ceux dont l'affiète est pendante; pour lesquels arrouser, s'assujettissant à la situation du lieu, sont faits des petits canaux d'un pied de largeur & de demi de profondeur, trauersans le Pré; & tant à niveau, que sans pente ou à tout le moins trespetite, l'eau mise en iceux, versé esgalement par toute leur longueur; dont à plaisir elle s'espandra pour abreuuer tous les endroits du Pré, encores qu'il ait grande pente. A la charge toutesfois, qu'au Pré soient faits plusieurs de tels petits canaux ou fosses trauersans le lieu, equidistans de quinze à vingt pas: afin que l'eau tombant des vns aux autres soit distribuée proportionnablement par tout le Pré. L'artifice suppleant ainsi au defaut de Nature. Et d'au-

Comment il se fait en plaine.

o

En pente.

tant

tant que par le limon que l'eau charrie, facilement les petits fosses sont comblez & rendus inutiles en peu de temps; pour leur petite largeur & profondeur, est nécessaire de les curer souuent, à ce que rien ne destourne le cours de l'eau en saison.

UN homme aura soin de ces choses; ouurant & fermant alternativement les canaux, & de iour à autre, tout d'une-main visitant les endroits du Pré, afin qu'aucune partie ne reste inutile: ains que toutes ensemble satisfacent à l'esperance que chacun a de la prairie. Car de l'abandonner à la negligence (comme font aucuns mal-aisez, sous ombre de son facile gouvernement) n'est le fait d'un bon mesnager, lequel, par dessus toutes les parties de son domaine, avec raison, prise le Pré. Aussi (avec plus de soin & de curiosité, que de peine & labeur) tient-il tousiours son Pré nettoyé, sans souffrir s'y atcroistre aucunes espines, ronces, ne buissons, ni sejourner des pierres-fruicts venans de la paresse. Mesme tasche-il d'en bannir les taupes, pour le grand mal qu'elles y font. A quoi il parviendra par ce moien.

Soin requis à l'arrosage.

CE meschant bestail hat l'eau: donques nous-nous prendrons garde quand il aura fraichement trauillé, & ce par la terre nouvellement remuee; alors faudra promptement donner l'eau au Pré, laquelle eau contraindra la taupe, pour s'en garantir, sortir de terre en euidence, où facilement la prendrez toute viue. Aussi sur le Soleil leuant, qui est l'heure que plus trauaille la taupe, conuient estre en sentinelle pour l'attraper avec la pioche, en creusant la terre en l'endroit auquel à vostre veüe la taupe restue la terre, la fousleuant en hault. Aucuns par ce curieux remede attrapent beaucoup de taupes: Vn vaze de terre de Potier verni ou vitré en dedans, aiant long col & gros ventre est enfoui au pré iusqu'à la gueule: dans icelui l'on enferme la ntièc vne taupe viue, laquelle par son cri, quoi-que petit & doux, se sentant emprisonnee, appelle les autres, qui y accourent à la file & à la foule, & inconsiderement se jettent dans le yaze, pour la facilité de son entree, la treuuant rés de terre: d'où ne ressortent, par n'en pouuoir grauir l'interieur; à cause du vernis qui le rend glissant, là par ce moien s'enfermans d'elles-mesmes.

Contre les taupes.

A I N S I que les nouvelles, seront gouvernees les vieilles Prairies: excepté, que plus de fumier requierent-elles, que plus on les void tendre à leur fin, se descheans par le temps, comme on le cognoit à leur peu de rapport, & à autres choses, mesme par la mousse & autres herbes rempâtes sur la motte; signe certain d'extreme vieillesse. Plus que nul autre fumier à faire perdre la mousse des Prez, seruent les cendres de lexue, desquelles, à telle cause, en bonne quantité on donnera aux Prez qui en sont importanez, en hyuer & au temps des autres fumiers. Mais voiant ce remede ne profiter, & d'ailleurs, vostre Pré ne rapporter à suffisance, ne soiez si mal-aisé de le souffrir avec si petit reuenu: ains lui changeant d'usage, le conuertirez en terre labourable, en quoi profitera plus en vnan, produisant de beaux bleds & pailles, que de fix, en foin. Dont estant le fonds renouvelé, au bout de quelques annees, si ainsi le desirez, sera remis en prairie, par l'ordre ja monstré.

Des vieilles prairies.

LE temps de faucher les foins estant venu, ne tardera le bon mesnager, de les faire couper, y allant avec toute diligence, pour tant plus tost estre

De faucher.

R

terrez dans les greniers, que plus on a à craindre les pluies; & l'usage des moissons: lesquelles talonnans les fenils; ces deux récoltes assemblées, donnent trop de fatigue au meffager. Donques, pour ces craintes, & pour le naturel de la chose, vaut mieux haster, que retarder le faucher: car prenant le foin vn peu verdelet, il n'en fera que plus abondant, plus appetissant & saoureux, pour le bestail: & meilleur pour faire auoir de lait aux vaches, que le trop meut. Et en butré, le pré en demeure plus prompt à produire le regain & seconde herbe, que si on auidit longuement tardé d'en couper la premiere. Ne faisant rien de dire, que pour peuplet d'herbe le Pré, auquel elle n'est assez espesse, il faille laisser gramer de maturité le foin, & cheoir la graine sur le fonds. Veu que sans cela, plus prompt & meilleur remède y a-il de pouuoir à tels defauts; c'est à sçauoir, en jettant sur le Pré, de la semence de foin, quand & le fumier. Si le temps tend à secheresse, ne faudrez vn iour deuant que mettre la faux en ceuvre, faite arrouser le Pré: car ainsi humectée l'herbe, elle sera fauchée & ramassée beaucoup mieux, que seche. La pluie surprenant les faucheurs, comme cela auient souuentefois, se faudra abstenir de remuer le foin abbatu; qu'au préalable la partie d'icelui regardant le Ciel, ne soit seche, par le retour du beau temps; car, par ce moien, l'eau de la pluie ne lui nuira beaucoup. Ne differes le foin estant sec, de le faire accumuler en plusieurs monceaux, chacun d'vne charretee, lesquels par apres, à loisir, la crainte des pluies passée (ausquelles, ainsi oimbrancelle facilement il resistera) ferez charrier au grenier à foin. Duquel loisir n'abuserez toutesfois; ains employant le temps, ne laisserez longuement sejourner le foin prest sur le Pré, pour l'interest de la secheute; & de peur d'offencer le fonds, le destournant de produire nouvelle herbe. Le foin sera bottelé en faisceaux, à l'usage du pais, enleué & transporté en son lieu dans les greniers à foin sous les couuertures; ou en fenils, exposé à l'air, defaillant la commodité du logis.

*Server les
foins.*

*A faulte de
logis le foin
est serré en
fenils à la
campagne.*

EN fenils se conserue tres-bien le foin, voire plus d'vne année; si les fenils sont bien façonnez, ne s'y en gastant que fort peu, car seulement quatre doigts ou demi pied du dessus, s'en pourrit par les pluies, le reste demeurant sain & entier. D'autant que le foin se presse tant de lui-mesme, que l'eau ne peut nullement penetrer dedans. Communément on dispose les fenils de figure ronde, finissant en pyramide, afin que par la pête du dessus, l'eau glisse en dehors: & pour les affermir contre les vents, on plante profondément dans terre vne haute & puissante perche, à l'entour de laquelle on battit esgalement le foin, lequel ladite perche surfaict d'vn pied ou enuiron: par où l'on attache plusieurs cordes soustenans des pierres pesantes, pressans tousiours le foin contre la perche, comme a esté dit des pailliers. Fauché que fut le Pré, & despoillé de son premier foin, sera tout-aussi-tost arrousé, pour le preparer au regain & foins suiuaus; gardant qu'aucun bestail n'y passe, auant que les derniers foins en soient leuez. Voire conuient attendre vn mois apres, afin de donner loisir au Pré de se reuestir, pour pouuoir fournir des pasturages durant l'hyuer au bestail qui s'y nourrit d'ordinaire.

*Profit de la
prairie.*

C'EST le gouuernement des Prez communs, par le moien duquel le pere-de-famille tire grand reuenu de sa prairie. Car il la fauchera deux fois, voire trois, s'il se regla exactement par les obseruations suivantes. Et finalement

ment sur l'estret de l'Autonne, reproduira-elle du paquis, en telle abondance, qu'elle suffira pour bien engraisser son bestail durant grande partie de l'hyuer, selon la propriété du climat. Estant vn point notable en cest endroit, que de ne faire trop longuement depaistre les Prez, tant pour l'interest de ne les pouuoir fumer à temps, qu'arroser en hyuer. Aussi que l'herbe estant mangée trop près de terre, par apres ne rejette si tost, ne si vigoureusement, que si l'on y va avec discretion.

DV SAIN FOIN.

CHAPITRE IV.



Une sorte de Pré, plus exquisite, & de plus grand rapport, que des precedentes, est faite de l'herbe appelée en France, *Sain-Foin*, en Italie, *Herba Medica*, en Prouence & Languedoc, *Luzerne*. De l'excellente louange qu'on a donnée à ceste plante, à cause de sa vertu medecinale & engraisante le Bestail qui s'en paist, vient ce mot de, *Sain*, pour lesquelles propriétés les Antiques l'ont plus prisee qu'autre pasture. Pline tient ce nom de, *Medica*, qui est venu du Royaume de Mede, quand de là fut portee en Grece par Alexandre le Grand, lors qu'il y deffit le Roy Darius. Leu cogneue est elle au iourd'hui en Italie & en Piedmont; mais tres-bien en Espagne & en France principalement es prouinces de Languedoc, Prouence, Dauphiné & voisinet, esme en la principauté d'Orange & Comté de Gapillan, où avec soin & profit elle est entretenue. Cinq ou six fois l'année, l'on la fauche, & elle est si agreable & bien gouuernee, pendant par ce moyen du foin, excelle en tres-grande quantité, que de son sorteu d'une iournee de fauche, donne plus de foin, que trois ou quatre d'autre Pré. C'estement acquis le Bestail, que n'estant corrigee avec d'autre foin, de la paille qu'on y melle parmi le Bestail qui en mangeroit, par trop abondante nourriture, en soit soit suffoque, & spécialement la Bouvache, qui en deuenit fourbe, mangrant ceste herbe, dont l'usage est de se moure pour la quelle cause, en faut iamais donner à ce Bestail que de seche, encores modeste, & au contraire, les cheuaux s'en purgent & engraisent dans huit ou dix iours en faisant manger leur faou, au Printemps, de la premiere fois, & en tout autre temps leur faouant de foin & d'augine. En ceci disticte cette herbe d'avec les autres des Prez communs, qu'elle ne veut estre nullement arger sur la terre, ne soulee aux pieds, par les bestes; leurs dents fauolent tres-tourariens à son naturel, iains son propre pour engraisser le foin est, de se faucher près de terre, avec des faux bien tranchantes. Le bon mefnager, bien qu'il ait d'autres prairies à suffisance, fera bien de se seruir de quelques iournaux de ceste exquisite pasture, pour en distribuer en hyuer à ses Bestes malades, de lesses maigres, reserues, pleines de lait pour mener à remuer & fortifier les cogieres, & seruir à l'augmentation du lait de ses allaitantes. Aussi à ses peulains, & auxaigneaux.

Grande abondance de foin rend ceste herbe. Et tres-bon.

R 2

chevreaux, par fois leur en donnant comme pour les regallardir.

Dresser La
Luzerniere
Où,

P O U R à quoi paruenir, nostre père de famille choisira quelque endroit de sa meilleure terre, plus sablonneuse qu'argilleuse, plus legers que pesante, plus platte que pendante; toutesfois vuidant les eaux, à ce qu'elles n'y crou-pissent: lequel il fera profitablement labourer durant seize mois, comme a esté dit de la prairie commune, pour rendre la terre en poudre, & propre à receuoir ceste vtile semence. La terre sera aussi curieusement espierrée & des-chargee de toutes racines, herbes, & arbustes, & si possible est, de tous arbres, d'autant que le voisinage de telles choses, & les ombrages, nuisent beaucoup au sain-foin: qui demande toute la substance du fonds & de l'air, pour auoir libres leurs racines & herbes. Sous les arbres la Luzerne vient assés bien, mais non si bonne qu'es endroits soleillez: parquoy, en beau folage & plain, con-tient loger telle herbe & pour la qualité, & pour la quantité.

Comment.

S'i la terre est du tout bonne, aiant auparauant serui ou en jardinage, ou pour autre cause auoir esté de longue main fumée, ne vous mettez en peine de l'amender de nouueaux: mais telle sans autre engraisement, employez-la en cest endroit comme la plus desirable. Attendu que le fumier nouueau brusle la semence de la Luzerne, jettee sur icelui auat qu'estre dompté par le temps. Estant à desirer le rencontre de terre ainsi qualifiée, à ce que sans hazard la semence puisse bien fructifier. Mais s'il auient que la terre ne soit suffisam-ment bonne pour ce mesnage, à l'entree de l'hyuer l'engraiserez avec des bons fumiers vieux & pourris des long temps ou pour le mieux, avec quel-ques menus & fertils tertiers reposez, qu'y ferez charrier en grande quantité, les quels, avec les frequents labourages & les fraischeurs & pluies de la sai-son, s'incorporeront bien au fonds, qu'il s'en rendra capable de receuoir ceste semence.

Temps de la
semence.

L A crainte de la gelée, & des gelures restantes de l'Hyuer, passé, ce qui pourra estre vers la mi-Mars, on semera la graine du sain-foin en la maniere des prairies communes, en applanissant curieusement la superficie du lieu, pour la commodité des faucheurs. Les Anciens tiennent la semence de ceste herbe haïr le fer, & qu'à telle cause ne la doit-on hercer ou raste-ler en la semant, avec instrumens de celez de fer, mais de bois. Mais l'expé-rience de tous les sours, monstre la vanité de telle obseruation, si que de quelque matiere que soit deshercée la herbe, tousiours elle bonne à ce seruice.

Combien.

L A quantité de la semence qu'on donne à la terre, est la mesme Par-tie du bled qui y entre: c'est à dire, que si le lieu que dresser en Luzerniere s'ensemence de froment, avec six boisseaux, un boisseau de graine de Lu-zerne y suffira; Pour la petitesse de la graine, estant mesme comme miel, & de telle forte ensemencée, est conuenablement employée, à seruir, fort espeslement, selon le naturel de ceste graine, qui demandant seule l'accroistre, est nécessaire occuper tout le fonds, sans de n'y donner place aux mellignes plantes.

Vice de la
Luzerne.
Le remede.

L A Luzerne, en son commencement, est sujete au chatte du Soleil. Pour laquelle cause, la semence auat de l'atome, de l'ongle & de la vesce, par ega-les portions, la Luzerne ne faisant que le quart du total, & ainsi meslangées ces semences-ci, s'accroissent ensemblement, par l'ombrage du bled, la
Luzerne

Luzerne se sauue des chaleurs : & le bled paruenü à maturité, est moissonné, laissant l'herbe de la luzerne maistréssé du fonds, l'occupant tout. Cela neantmoins ne rencontre pas tousiours : car quelques fois auient, que sur la maturité des bleds, d'iceux est estouffée la Luzerne. Mal estant plus à craindre de l'orge, que ni de l'auoine, ni de la vesce, & moins de cestui-ci, que des autres deux bleds, par la sympathie du naturel de la vesce & de la Luzerne. Dont sans esperer aucun auantage du grain desdits bleds, sont coupeez encores en herbe & non meurs, au soulagemēt de la Luzerne, qui se sentant desuolpee de voisinage, s'accroist manifestement. Et beaucoup mieux, si sans consideration du hale, seule l'on la seme: bien-que non sans quelque hazard. Nullement à craindre es climats Septentrionaux, ains seulement aux Meridionaux, où & pour eux, tel meslange a esté inuenté : & pratiqué par plusieurs, principalement à cause de l'abondance des grains procedans des bleds seméz parmi la Luzerne, à nulle autre semblable : icelle procedant, ou pour certaine secreete vertu de ladite plante, agreable aux bleds, ou pour la bonté du fonds, accommodee avec art & liberalité.

C VRIEVSMENT conuendra esherber ou sarcler la Luzerniere, en *Sarcler la Luzerniere.* arrachant toutes les malignes herbes & plantes qui s'y seront fourrees quāt & les bonnes : & ce à toutes heures qu'elles paroistront. De peur que par le temps deuenues grosses, l'on n'en puisse par apres desfangeancer le lieu : au detrimēt du sain-foin, qui se perd ou s'abastardit, par le voisinage d'autre herbage.

E T comme le fumier brusle la graine de la Luzerne lors qu'on la seme, ainsi qu'à esté dit; aussi l'eau en pourrit les racines, quand inconsiderement on la lui donne. D'où auient, que de peur de faillir, plusieurs tiennent ceste herbe ne vouloir estre aucunement arrousee. Toutesfois, il est notoire qu'en grande secheresse l'eau la regaillardit avec auantage. Parquoi; lors en aiant la commodité, on l'abreuuera doucement, sans souffrir que l'eau y croupisse iamais. De telle facilité, autant de peine est esparnee, & de liberté donnée de dresser la Luzerniere presque en tous lieux. Mais pour y conseruer l'humour necessaire à l'accroissement du sain-foin, donnez ordre, par pretoiance, de poser la Luzerniere en bon fonds, & qui de soi-mesme ne soit par trop sec. La fumerez tres-bien chacun an, ou de deux l'vn; au commencement de l'Hyuer; & ce avec du fumier bien pourri & menu : lequel se dissoluant par les froidures & pluies de la saison, sa vertu penetrera iusqu'aux racines de l'herbe, dont elle s'humectera comme desirez.

N e permettez iamais qu'aucun Bestail à quatre pieds y entre, s'il est possible : d'autant que le sain-foin, hait la morsure & le trepignement des bestes, *Le sain-foin craint la morsure des bestes.* ce qui sera pour auis au pere-de-famille, afin d'en faire curieusement clotre le lieu. Et combien qu'à telle occasion la Luzerniere soit inferieure au Pré commun, qui vtilement fournit durant l'Hyuer du pasquis pour le Bestail, si est-ce pourtant qu'elle ne lui cede point en reuenü, pour la grande abondance du foin exquis, qu'en plusieurs & diuerses fauchésons elle donne.

T A N T de fois ne fauche-on ceste herbe-ci en sa premiere annee, qu'és *son rapport.* subsequentes; pource qu'en si peu de temps, elle n'est paruenue en son parfait accroissement. La seconde annee elle commence d'abonder, & produit du foin en telle quantité, & par plusieurs fois l'annee, que c'est vne

des merueilles de nostre message : & lui dure ceste fertilité, iusqu'à la quinziesme ou quinziesme année, qu'ayant fait tous les efforts, commence à décroire par sa vieillesse. Choisissez vn beau iour pour faucher le sain-foin, à ce que tost il se seche: où y a de la difficulté, par estre de lui-mesme fort espes & entrelie, comme toison de laine, destournant aucunement le Soleil de penetrer toute l'herbe. En le remuant souuent, on hastera la secheresse du foin, tant pour en prevenir l'eschaufaison, à quoi il est fort sujet, que l'interest du fonds, sur lequel sejourant plus d'vn ou deux iours ce foin coupé, le retarde de rejeter. Ainsi en continuerez la coupe durant l'Esté, la reuerant à toutes les fois que vertez ceste herbe en fleur: car c'est lors le vrai point de la faucher, sans en attendre autre maturité, ni observer autre signe, ne Lune, seulement regarderez au beau temps. Et auent que la pluie surprenne le foin fauché, pour le faire secher, ne le laissez sur le lieu, ains faites-le transporter en autre part, pour y estre secché, afin qu'il ne puisse nuire au Pré, comme il seroit à craindre, y sejourant par trop, ainsi qu'a esté dit. Estant bien sec, ne tarderez à le faire charrier au grenier, à couuert pour là estre gardé pour la prouision. En fanils exposez à l'air, ne se peut conseruer ce foin-ci, comme le commun; a cause de sa delicatelle, ne pouuant souffrir le mauvais temps.

Quand la
faucher, &
côme le con-
duire.

Bestioles ap-
pellées Babo-
tes ennemies
de la Luzer-
niere.

QUELQUES FOIS la saison estant trop seche, à la seconde herbe de ceste plante, s'y engendrent des petites ohenilles noires, appellees Babotes; qui la perissent, la faisant dessecher. L'unique remede à ce mal, est de faucher l'herbe incontinent qu'on s'apperceura la cime d'icelle se blanchir, ce qui est à l'arriuee de ces bestioles sans en attendre la fleur. Car par telle coupe avec l'herbe, les Babotes se meurent du tout, dont le jet ne craignant plus telles nuisances, en reuiet abondant & beau.

Pour en ti-
rer de la
graine.

SI vous voulez tirer de la graine du sain-foin, le pourrez faire par chacun an, commençant au second de son ensemencement; pour lui donner l'ordure de se fortifier. Et ce à la troisieme herbe; à la charge toutesfois, que la fauchera vne fois moins, tenant la graine lieu de foin: d'autant qu'il faudra laisser endurecir l'herbe, & meuir, pour la faire grainer. Elle jette des petites gouffes, dans lesquelles la semence est enfermée: qu'on coupe le matin à la hache, non sur le chaud du iour, doucement avec des faucilles bien tranchantes. Ces gouffes sont mises dans des linceuls, à ce que la graine ne se perde pour la subtilité & petitesse, dont elle est glissante, mesme tant plus qu'elle est meure. Puis portee secher au Soleil, la battre avec des fleaux, est finalement separee d'avec la balle, par l'aide du vent; & puis mise à part, iusques à l'emploi. Le reste de l'herbe est recouppé rés de terre, avec la faucille, afin de remuer le plan du Pré, dont il se remet en estat de rejeter comme deuant.

Dures de la
Luzerniere.

PAR cest ordre vostre Luzerniere durera douze ou quinze ans, non guieres plus (bien que Pline lui en donne trente) d'autant que les racines du sain-foin, par trait de temps se font tres-grosses & longues, dont peu à peu il s'abastardit. Pour laquelle cause au bout de ce temps-là conuient re-nouueller la Luzerniere, & de rompre vniuersellement le fonds en secher, sans la terre sens dessus-dessous, à la mode du planter de la vigne; sur laquelle terre ainsi preparée se semez derechef de la graine de Luzerne comme la premiere fois. Le meilleur sera, neantmoins, de choisir vn autre endroit de terre pour y faire vne nouvelle Luzerniere; en laquelle ce foin se trouuer

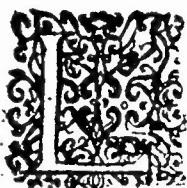
trouvera mieux qu'au lieu susdit, la terre se deloquant de la mutation.

Si ne voulez prendre la peine de rompre la vieille Luzerniere, la conuertirez en Pré commun: & ce tant seulement par rejetté & frequent arrouser. Car les racines pourries par abondance d'eau, produiront vne Luzerne bastarde, que la plus part tient estrele ~~mai~~ trefle, ou triollet des Prez: dont, à telle occasion, le sain-foin est par aucuns appellé, grand-trefle. Par autres, foin-de-Bourgogne, mais ils se decoiuent, ce foin-ci aiant le tige gros & produisant grosse graine, là où l'vn & l'autre de la Luzerne, sont menus & deliez: dont il appert ce estre deux plantes differentes. Donques ce Pré de Luzerne estant trouué bon, est mis au rang des meilleurs; pour la quantité & qualité de son herbe: & partant, puis qu'il nous est d'vn mesme vfrage que les Prez communs, de mesmes qu'eux le faut manier, au fumer, faucher, & faire paistre au Bestail.

Changement de la Luzerniere en Pré commun.

DE L'ESPARCET.

CHAPITRE V.



Le pais où l'Esparcet est auourd'hui le plus en vfrage, est le *sa descri- ption.* Dauphiné, vers les quartiers de Die. C'est vne herbe fort valeureuse, non de beaucoup inferieure à la Luzerne. Elle rend abondance de foin exquis, bien-que gros, appetissant, & substantiel, propre pour nourrir & engraisser toutes sortes de bestes à quatre pieds, ieunes & vieilles, mesmes pour aigneaux & veaux, faisant abonder en lait leurs meres. Du grain produit aussi l'Esparcet, chacune annee, seruant d'auoine au Bestail, pour engraisser la poulaille, & pour la faire fertilement over ou pondre. Vient gaiement en terre marigre: & y laisse certaine vertu engraisante à l'vtilité des bleds, qui en suite y sont semez, dont elle est tant plus recerchée. Ne desire l'arrousement. Craint la morsure des bestes, sa delicateffe les y attirant de telle sorte, qu'en aians vne fois gousté, de deux lieues la vont paistre, à sa ruine, si le lieu n'en est bien fermé. Le foin de ceste herbe demeure allés court, ne montant guiere plus que de deux pieds: mais il est tant plus espés. Trois fois l'annee il est fauché, pourueu que le lieu lui agre, & l'herbe n'en soit rongee par le bestail. La premiere est à la fin du mois de Mai; la seconde, vers celle de Juillet; la derniere, à la mi-Septembre. Le foin de la premiere & derniere fauché son, n'est si gros que celui de la seconde, à cause qu'en ceste-ci, la plante fait graine, & par consequent s'engrossit, & presque endurecit: laquelle fauchee, aussi tost est portee à l'aire, & la battue par le fleau à la maniere des bleds, puis la graine s'en retire comme auoine, & le foin est serré avec le premier, attendant le dernier, pour les trois meslez ensemble, seruir au bestail d'vne prouision durant l'annee.

Notre Pere-de-famille bien aisé, emploiera ce mesnage, considerant la notoire commodité qui lui en reuiet: laquelle regardant au foin, à l'auoine, & à la graisse du champ, treuuera que la chose vaut bien l'enuoier querir, de la semence de ceste exquisite pasture, en Dauphiné, bien-que esloi-

des merueilles de nostre meſnage : & lui dure ceſte fertilité, iuſqu'à la dou-
 ziesme ou quinziesme année, qu'ayant fait tous ſes efforts, commence à del-
 cheoir par ſa vieillesſe. Choisissez vn beau iour pour faucher le ſain-foin, à ce-
 que toſt il ſe ſeche: où y a de la difficulté, par eſtre de lui-meſme fort eſpés &
 entrelié, comme toiſon de laine, deſtournant aucunement le Soleil de péné-
 trer toute l'herbe. En le remuant ſouuent, on haſtera la ſecheſſe du foin,
 tant pour en preuenir l'eſchaufaiſon, à quoi il eſt fort ſujet, que l'intereſt du
 fonds, ſur lequel ſejournant plus d'vn ou deux iours ce foin coupé, le retien-
 de de rejeter. Ainſi en continuerez la coupe durant l'Eſté, la reuerant à tou-
 tes les fois que verrez ceſte herbe en fleur: car c'eſt lors le vray point de la
 faucher, ſans en attendre autre maturité, ni obſeruer autre ſigne, ne Lune, ſeu-
 lement regarderez au beau temps. Et auenant que la pluie ſurprenne le foin
 fauché, pour le faire ſecher, ne le laiſſez ſur le lieu, ains faites-le transporter
 en autre part, pour y eſtre ſeché; afin qu'il ne puiſſe nuire au Pré, comme il
 ſeroit à craindre, y ſejournant par trop, ainſi qu'a eſté dit. Eſtant bien ſec, ne
 tarderez à le faire charrier au grenier, à couuert: pour là eſtre gardé pour
 prouiſion. En fenils expoſez à l'air, ne ſe peut conſeruer ce foin-ci, comme
 commun; à cauſe de ſa delicateſſe, ne pouuant ſouffrir le mauuais temps.

*Quand le
 faucher, &
 cōme le con-
 duire.*

*Beſtiales ap-
 pellées Babo-
 tes ennemies
 de la Luzer-
 ne.*

QUELQUES FOIS la ſaiſon eſtant trop ſeche, à la ſeconde herbe
 plante, ſ'y engendrent des petites chenilles noires, appellees Babo-
 tes, qui ſe multiplient, & ſe multiplient, & ſe multiplient, & ſe multiplient,
 peſſent, la faiſant deſſecher. L'unique remede à ce mal, eſt de
 be incontinent qu'on ſ'apperceura la cime d'icelle ſe blan-
 l'arrince de ces beſtiales; ſans en attendre la fleur. Car par
 l'herbe, les Babotes ſe meurent du tout, dont le jet ne
 nuifances, en reuiet abondant & beau.

*Pour en ti-
 rer de la
 graine.*

Si vous voulez tirer de la graine du ſain-foin, le pre-
 commençant au ſecond de ſon enſeignement
 fortifier. Et ce à la troiſiesme herbe; à la char-
 vne foie, & ſe multiplient, & ſe multiplient, & ſe multiplient,
 daren, & meurt, pour la faire
 dans le, la ſemence eſt enſe-
 non ſe, & du iour, douce-
 Ces gr, & miſes dans des
 ſa ſub, & deſſe, dont el-
 meurt, & ſeche au S.
 ſepar, & balle, par l'
 plus, & l'herbe eſt
 le p, & il ſe re-

Dures de la

avoine, y a-il semences-ci, plus en herbe, moine resiste à l'air que ce soit) mais vostre climat à la terre, il est moien satisfait raisonnablement de la moyenne fertilité, que par le labourage, pour l'avoine de vous servir en cest cas, à souhaiter que le lieu soit riche en bleds & en fèves. Defaillant telle chose, tel qu'il se rencontrera; l'herbage coaste plus à moissonner, & en pourvoir: estant beau- coup de l'arrouser, ne vous mettés en peine, donnés leur-en en la seche- resse, que si le lassés avoir soif.

Les herbages-ci, aux païs diseteux de terre, produisans la nourriture, de bestes bouvines, dont elles s'entretien- tent, telle viande, est agreable aux cheualines. Il est que la vesce engraille, plustost qu'em- ployer l'avoine ensemble meslés, peut-on vti- liser les bleds, & autres bleds hyuernaux; pourueu que soient bien labourés. Par ainsi, selon la disposi- tion des terres de ceste pasture, par-ci, par-là, es lieux où il y a quantité requise pour vostre nourriture. Au recueil- lissement diligemment observer ceci, commun à tous autres lieux, tant seche, pour le danger de tout perdre, estant hu-

*Quand se-
mer la vesce*

*En quelle
terre.*

*Quand l'ar-
rouser.*

Son raport.

Sa vertu.

Sa recolee.

La composition de plusieurs sortes de grains francs & sau- vages, & criblées des bleds, fromens, segles, & orges: comme l'avoine, orobe ou ers & semblables jettés confusément dans une bûche & fumée, dès le commencement de Septembre. De- vant l'Hyuer ce meslange se treuve en motte, pour resister aux gelées, durant lesquelles le bestail y paist à plaisir, mesme les brebis por- teuses & allaitantes avec leurs aigneaux, pour lesquelles principale- ment est destinée. On pose la farragiere à l'abri: à ce que couverte de paille, puisse commodément sejourner & paistre deuant

*Qu'est ce
que Farrage.*

En reuenu, que ce que le Bestail en peut tirer avec les bleds: ne d'autant que ceste mangeaille ne se fauche pas com- me les bleds, qui estans destinees pour foin, ne veulent estre nulles- ment fauchées. Elle ne donne pourtant petite commodité, ains tres- grande,

Son usage

gné iusques au bout de la France sans craindre l'introduction de nouuelleté, puis que ceste-ci tout notoirement fauorise le labourage, à quoi principalement a-il à regarder: s'asseurant aussi, qu'en quelque part qu'il soit arriué en ce Roiaume, ceste herbe profitera pour sa facilité à croistre en lieux toutesfois en air temperé, qu'en trop chaud, & terre legere que pesante. Et pour acheuer l'adresse; lui donnerai auis, la semence de l'Esparcet se vendre à Die & enuiron, communément à double prix que l'auoine.

Où logé.

P O U R loger l'Esparcet, seront destinez quelques arpens de terre choisie comme dessus, non pierreuse, à cause du faucher: puis en sera le lieu profitablement clos, pour les raisons dittes. Et apres l'auoir tres-bien & à propos labouré durant l'hyuer; approchant le Printemps, à la fin de Feurier ou au commencement de Mars, sera ensemencé: mais fort espeslement; estant necessaire d'y ietter quatre fois plus de ceste graine, que si c'estoit du froment: pour en naissant, couvrir tout le fonds de son herbe, sans y rester place pour aucune maligne qui s'y viendroit fourrer à son detrimet. Le parterre sera curieusement bien vni, avec la herce, comme prairie, à ce que sans empeschement, la faux iouë librement. La premiere annee ceste herbe ne fait pas grand ject, l'employant presque toute à se reprendre & fortifier: c'est aux trois

Sa culture.

Son rapport.
Sa durée.

suiuantes, qu'elle recompence telle tardité, produisant abondance de bon foin. Voila aussi tout le temps qu'elle demeure en terre, à tout le moins pour y seruir, passé lequel, s'aneantit d'elle mesme. Pour laquelle cause, l'Esparcetiere est lors conuertie en labourage, & moiennant que le fonds en soit profondement labouré, produit durant trois ou quatre ans de suite, de fort beaux bleds, hyuernaux & printaniers, tels que lui voudrez commettre. Et à ce que soiez tousiours accomodé de telle bonne pasture, & de beaux bleds avec: ferez de ce mesnage comme de celui des estangs, c'est à sçauoir, Auez tousiours des Esparcetieres nouuelles & des vieilles; pour en faire seruir aucunes en foin, & les autres en bled: ainsi de l'un & de l'autre ne pourrez auoir faute, moiennant la faueur d'enhaut.

DES VESCES ET FARRAGE.

CHAPITRE VI.



DE PLUSIEURS autres sortes d'herbages, s'accommode-on pour supplier au defaut des pastis & prairies, que la nécessité a fait inuenter, selon les terroirs esquels l'on est posé, & le Bestail qu'on a à nourrir. La Vesce fournit de bonne pasture, si estant semée en terre fertile, elle est fauchee en herbe, & sans en esperer le grain. Mais en plus grande abondance donne-elle de la mangeaille au Bestail, si on la mesle par esgale portion, avec de l'auoine; pour ensemble semer ces deux grains, & en faucher l'herbe vers le commencement de Mai. Toutes sortes de bestes, aiment ceste viande: mais par sus toutes, la bouuine s'en paist tres-bien. Les bœufs du labourage en font tousiours forts & robustes. Les vaches en abondent en lait: & s'en engraisse toute l'omaille, ieune & vieille, qui en est nourric.

D-IV X.

DI V X faisons, pour ensemblement semer la vesce & l'auoine, y a-il l'Automme & le Printemps, toutesfois, les primeraines de ces semences-ci, sont-touf-jours les plus fructueuses; comme aussi abondent plus 'en herbage, les grasses, que les maigres terres. Si estes en pais où l'auoine resiste à l'Hyuer (car quant à la vesce n'en faut faire doubte, sous quel air que ce soit) ne delaiés ce mesnage plus auant, que de la fin d'Octobre; mais vostre climat estant par trop froid, attendrés la fin de l'Hyuer. Quant à la terre, il est bien fascheux d'emploier là le meilleur fonds, veu que le moien satisfait raisonnablement à ces choses: parquoi, ce sera en terre de moienne fertilité, que logerés ces semences-ci: si sans grand interest de vostre labourage, pour l'abondance des bonnes terres qu'aurés, vous est permis de vous seruir en cest endroit, de partie de vostre plus seconder terroir. Seroit à souhaïter que le lieu fut sans aucunes pierres, pour la commodité des faucheurs. Defaillant telle auance, ne laisserés de vous seruir du lieu qu'aurés, tel qu'il se rencontrera; car: La faucille en fera la raison. Et bien-que cest herbage coaste plus à moissonnier, qu'à faucher, pour cela ne faut laisser de s'en pouruoir: estant beaucoup plus cher, ou de nourrir mal le bestail, ou d'en aller chercher loin le fourrage, avec despence & fascheux souci. De l'arrouser, ne vous mettés en peine: toutesfois, aiant l'eau à commandement, donnés leur-en en la secheche resse, car cela fera plus abonder l'herbage, que si le lassiés auoir soif.

*Quand semer la vesce**En quelle terre.**Quand l'arrouser.**Son raport.*

GRANDE commodité causent ces herbages-ci, aux pais discreux de foins & pastis: quinze ou seize arpens de terre, produisans la nourriture, pour toute l'annee, de dix ou douze bestes bouuines, dont elles s'entretiennent vigoureusement, comme aussi, telle viande, est agreable aux cheualines. Et ce qui augmente le mesnage, est que la vesce engraisse, plustost qu'emmaigris, le terroir, après, laquelle & l'auoine ensemble meslés, peut-on vtilement semer du froment, du segle, & autres bleds hyuernaux; pourueu que le fonds en ait esté bien & diligemment labouré. Par ainsi, selon la disposition de vostre labourage, serés de ceste pasture, par-ci, par-là, es lieux où mieux se rencontrera, la quantité requise pour vostre nourriture. Au recueillir de ceste pasture, faut soigneusement obseruer ceci, commun à tous autres foins, que de la ferrer estant seche, pour le danger de tout perdre, estant humide, portee au grenier.

*Sa vertu.**Sa racolle.*

LE Farrage est vne composition de plusieurs sortes de grains francs & sauages qu'on tire des cribleures des bleds, fromens, segles, & orges: comme yraie, vesce, auoine, orobe ou ers & semblables jettés confusement dans terre, bien labourée & fumée, dès le commencement de Septembre. Deuant l'arriuee de l'Hyuer ce meslange se treuve en motte, pour resister aux froidures; durant lesquelles le bestail y paist à plaisir, mesme les brebis portieres, plaines & allaitantes avec leurs aigneaux, pour lesquelles principalement ce farrage est inuenté. On pose la farragiere à l'abri: à ce que couuerte de la Bize, le bestail y puisse commodément sejourner & paistre deuant l'Hyuer.

Qu'est ce que Farrage.

C'EST aussi tout son reuenu, que ce que le Bestail en peut tirer avec les dents, sur le lieu mesme: d'autant que ceste mangeaille ne se fauche pas comme les precedentes, qui estans destinees pour foïn, ne veulent estre nullement rongees en terre. Elle ne donne pourtant petite commodité, ains tres-grande,

Son usage

grande, quand non seulement y paist le Bestail tout l'Hyuer, mais bien auant dans le Printemps, & jusques à ce, que la terre par la bonnalle de la saison, naturellement se reuest de nouveaux herbages, pour toutes sortes de Bestail.

A V E C le seul orge cheualin ou d'Hyuer, fait-on aussi de bon farrage. On seme cest orge, quant, & en semblable terre, que l'autre farrage: & de mesme, le Bestail le paist en cāpaigne durant l'Hyuer. Si de ce l'on se veut abstenir, gardé jusques au Printéps, cest orge est fauché ou moissonné en herbe: mais petit à petit, pour de jour à autre le faire manger aux cheuaux, dont profitablement ils se purgent, de là prenans le commencement de leur graille. Tout autre bestail, gros & menu, s'en porte aussi tres-bien, si on le paist modérément de ceste herbe: car de leur en donner à discretion, seroient en danger de s'en treuuer mal, par trop de repletion, tant abondante est-elle en substance. Couppé à la fois, cest orge, en herbe, séché & serré au grenier, comme l'autre foin, est aussi bonne viande pour tout Bestail en Hyuer. Et auant que la couppe en soit tost faite, comme sur la fin d'Auril ou commencement de Mai, le rejet de ses racines conserué, reproduira gaillardement nouvelle herbe & du grain avec, le temps n'estant extraordinairement chaud.

I A B O V V I N E.

CHAPITRE VII.

*Le bœuf
estoit ancien
nement fort
prisé à Ro-
me & pour-
quoy.*



*D'où le nom
d'Italie.*

*Marques du
bon taureau.*

6

O I L A l'appareil du viure de nostre Bestail, & en voici l'emploi. Comme des bonnes semées & plantes, procedent les bons bleds & fruits, ainsi de l'election de la race du Bestail, depend le gain de sa nourriture. A tous autres animaux le Beuf estoit anciennement preferé. Et particulierement par les premiers Romains, tant prisé pour cest heureux succès, que d'auoir le Beuf & la Vache, tirant la charuée, marqué les fondemens de leur ville, qu'ils lui donneroient la vie: estant le tuer du beuf, en leur premier siecle, mis en rang entre les crimes capitaux, hors-mis en leurs sacrifices. Ainsi qu'encores s'observe au royaume de Cochin, par le témoignage de Ierosime Oforius, en son histoire de Portugal. Par honneur leur país a tiré son nom du Taureau, en Grec appellé, *Italos*. A sa louange aussi le taureau a esté posé entre les signes celestes. Et par trait de temps, les Romains en ont enrichi leurs bastimens: comme il paroît encores en plusieurs reliques de l'Antiquité, des testes de bœuf insculpees par ornemét, representans le labeur de cest animal, causer ces superbes edifices. De l'utilité de son seruice, a esté amplement discoursu: & du profit de sa nourriture, chacun en juge estant commun l'usage de leurs chairs, laitages, & peaux, avec tres-grandes commodités.

A L A recherche de la race de cest animal, pour en auoir de la meilleure, sont necessaires les adresses suiuantes. Que le taureau ait le regard furieux & terrible, neantmoins plus doux que facile à esnouuoir, pourueu qu'il ne soit lasche: qu'il soit de moienne hauteur, long de corsage: de couleur rouge-obscur, ou noir: aiant le poil fin, mol & delié: large poitrine: assés grand ventre: les reins & costés ouuerts: le dos ferme & droit: courte teste: larges & velues oreilles: large front & cresp: gros yeux, noirs & clairs: les cornes esleues, noires & polies: grand muffle, camard & noir: lar-
ges nari

ges naines: gros cod: rad & pendant fannon: fesse ronde: ferme genoil: grosse & ronde jambe: la corne du pied petite, noire & dure: la queue longue & bien fournie de poil. Les vaches aussi seront de mesme choisies, avec distinction d'un sexe à l'autre: aians en outre la teste plus petite que le taureau, fort ample-yentte, & grandes retines comme membre où consiste tout leur reuenu. Ces signes ne sont receus tant generalement, qu'il n'y ait quelque exception: se diuersifiant ce Bestail-ci, & en corpulence, & en force, & en pelage, par le climat & nourriture (comme manifestement, telles differences se recognoissent à la bouuine de montraigne, à celle de valon) doit à la preuue de la valeur comme à la plus certaine cognoissance, conuendra s'arrester: retiens toutesfois ces adresses, pour les employer selon les occurrences. Sur quoi on notera, que les bœufs emmentelés de noir craignent plus les mouches, qu'estans d'autre couleur.

De la vache

Les Anciens ont tenu le taureau n'estre propre à engendrer auant le quatriesme an de son aage, & y durer bon huit ans continuels: mais les Modernes commandent de l'employer à faillir les vaches, dés-deuant sa seconde année accomplie, jusques à la fin de la troisieme, à cela ne s'en seruant qu'un an, ou dix huit mois; pour après le chastrer, afin de le mettre au labourage. Tant pour estre la chose bonne d'elle mesme, selon les communes experiences, que principalement pour preuenir l'importunité de cest animal, non chastré; qui furieux, se rend incompatible avec tout autre Bestail, mesme de la sorte: mal faisant, par frapper & heurter incōsiderément; tres-difficile, & presque impropre au labourage, ne s'y pouuant allijettir, nous tiendrons à cest auis. Quand à la vache, par commun consentement, on la fait couvrir à deux ans; toutesfois les meilleurs de ses portees, sont depuis le quatriesme jusques au huitiesme, y estant bonne aagee de dix à douze ans: comme du taureau, le plus requis de son seruice, seroit l'entre-deux de ces termes, à cause que lors il est en la perfection de sa valeur: où l'on s'arresteroit; sans les raisons dites. Trente ou quarante vaches, est la droite charge d'un bon taureau, qu'à son aise il couvrira estant bien gouverné. A ce nombre toutesfois, plusieurs ne s'arrestent, l'amplifiant jusques à cinquante ou soixante; & plus outre selon le pais & naturel du bestail qui gouvernent ces choses.

En quel aage le taureau,

Les vaches, sont bones à engendrer.

1. AINSI choisi ce Bestail, male & femelle, afin de le faire multiplier par engeance, pour vn preallable, conuendra l'accoupler ensemble. Le temps à ce le plus propre, n'est indifferemment limité: Aucuns veulent que les vaches veillent à l'entree de l'Hyuer, vn peu deuant les extremes froidures, pour lors estre nourries de bon foin: autres, que ce soit vers le Printemps, à cause de les paistre de nouvelle herbe, chacun aiant selon son climat & propriété de ses herbages, diuerses considerations: comme touchant la continuation du lait en Hyuer, & l'esleuement des veaux. Celles-là, à telle cause, seront couuertes au mois de Feurier ou de Mars, & celles-ci, en Iulles ou Aoust, suiuant la supputation de leur portee, qui est de neuf mois. En quelle des deux saisons que ce soit, on ne menera la vache au taureau, qu'elle ne soit en rut: ce qu'on cognoistra par son continuel muglement, par l'enfleure de ses ongles, par l'impatience recerchée du male, montant dessus les bœufs, & à d'autres vulgaires indices. Si à ce elle est parresseuse,

Les accomplir pour l'engeance, & en quel temps.

reffeuse, quelque remede y a-il à l'eschauffer, comme en lui faisant sentir les genitoires d'un taureau gardés salés : en lui donnant souuent du sel à manger : & suiuant la pratique d'aucuns, du pain fait avec de la graine de lin mouluë ou du marc de ladite graine, après en auoir exprimé l'huile : mais sur tout bien traittant la vache avec du bon foin ou autres exquis pasturages, selon les saisons. Plusieurs regardent la Lune à ceste action, nouvelle ou vieille, comme ils l'ont accoustumé : & tous les mesnagers ceci, que ce soit au matin ou au soir, non sur le midi, & de faire jeufoer la vache pour vingt-quatre heures, auant que la mener au taureau. D'autant que plus facilement elle conçoit vuide, que remplie de viande : & par le contraire, le taureau est plus abundant en semence, estant saoul, que famelique, dont conuient le bien traiter. La bassesse de la taille du taureau, à cause de son jeune aage, n'empeschera telle action, parce qu'on enfoncera la vache dans vne fosse longuette, qu'on creusera à la mesure du taureau, lequel par ce moien saillira la vache à son aise, quelque grande qu'elle soit.

*Avec foin
& bons pa-
sturages se-
ront traittees
les vaches
pleinas.*

*La bouuine
conchera sur
les terres de
labour dans
des bons
parcs.*

DE là en hors jusqu'au veiller, autre chose ne faut faire aux vaches, que de les bien traiter, desquelles aura soin le vacher tout le long de l'année, pour les nourrir en campagne, & dans les estables, selon les saisons & les pais. En campagne durant l'Esté, les vaches seront menées aux pasquis, & ce dès la pointe du jour, pour en manger l'herbe en la fraischeur de la matinee, avec la rosee. Enuiron les dix heures les ferrera-on dans les estableries, où sejourneront durant la grande chaleur (que tout bestail craint beaucoup) laquelle passée, ou pour le moins abaissée, qui sera enuiron les deux ou trois heures après Midi, les amenera-on au pastis jusqu'à l'entree de la nuit, lors les enfermans dans le logis jusqu'au lendemain. C'est un profitable mesnage & pour le Bestail & pour les labourages, que de faire coucher la bouuine sur les terres qu'on pretend ensemenfer la prochaine année, dans des bons parcs, comme bestail à laine, & a esté dit ailleurs : car elle s'en porte mieux, qu'enfermée sous les toicts. Attendu, que jouissans de la fraischeur de la nuit, exposees à l'air, ces bestes sont exemptes de l'importunité des chaleurs, qui es estables estrangement les trauailent. Et en demeurent au fonds, sur lequel elles sejourment, les graiffes prouenantes de leurs sientes & vrines, dont il est bien amendé : & d'autant mieux, que plus grand est le nombre du bestail : remuant le parc de jour à autre, à l'imitation de celui du menu Bestail. Deux fois le jour en Esté ; assauior, matin & soir, seront ces bestes bouuines, abbruees : en Hyuer vne seule fois suffira, qui sera à Midi, & tous-jours avec de l'eau claire, n'en pouuant souffrir la trouble : au contraire de la cheualine, qui la boit plus volontiers trouble, que la claire. Les herbages les plus gras, pourueu qu'ils ne soient marefcageux, sont les meilleurs pour le gros Bestail, parquoy, en tels l'on conduira la bouuine, laiffans les autres herbages pour l'autre bestail, selon la distinction ja faite. En Hyuer, seront les vaches nourries dans les estables, avec des bons fourrages : s'entend si le pais est defectueux en pastis, ou que pour la froidure du climat, ne puissent manger en campagne. Mais estant chaud ou temperé, & que d'ailleurs l'on soit bien fourni de pascages, sans changer d'ordre, on les entretiendra sur iceux, jusqu'à ce que les gelees & extremes froidures, les chassent des champs, pour les enclorre dans les estableries.

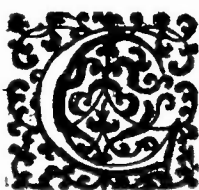
EN

EN mesmes herbages, mangera toute sorte de bouvine, toutesfois, avec distinction de sexe & d'age; à ce que sans confusion, chacune beste viue gaio-
ment, ne s'importunant l'une l'autre. Les bœufs de labourage, paistront avec les vaches brehaignes, souffrant leur sterilité conuerser ensemble sans tare. Les vaches pleines, seront separees d'avec celles à lait, & de tout autre bestail: & plus soigneusement gardera-on qu'elles ne s'entre-heurtent, qu'elles ne s'efforcent en sautant fossés, haies, murailles & semblables choses, que le plus elles approcheront de leur terme; afin qu'il ne mes-auienae à leur portee ne s'affolans. Les veaux à lait, & les bouveaux & genisses, marcheront ensemble, pour la sympathie de leurs mœurs & aages. Sur ceste ordonnance, on disposera logis à ce bestail, par estables separees, mais plus amples feront les vnes que les autres, aians esgard à la copulance & nombre des bestes qu'on y veut enclorre: pour là en Hyuer & autres saisons, selon le climat, les auictuailler des fourrages à ce destinés.

Ordonnance sur le paistre & couchers de ce bestail.

DES VACHES, VEAUX, LAICTAGES,
beurres & fourrages.

CHAPITRE. VIII.



EST de la charge du vacher, que d'estre tousiours près de son Bestail, sans l'abandonner jamais: de peur qu'il souffre ou face mal, par le loup ou autres accidens, ou en degastant les blairies, vignobles & semblables propriétés. La nuit mesme faut que le vacher couche près des vaches, pour leur aider à veeller leur heure estant venue: par ce, moien preuenant la

No faut laisser de l'œil les vaches.

perte & des meres & des petits, laquelle sans opportun secours auient souuentefois. Il a esté monstré combien profitable nourriture est le sain-foin: en ostant pourueu, on en donnera aux vaches par fois, chacun jour durant vn mois ou six semaines deuant qu'elles veellent, afin de les rendre fortes, plus habiles & plus abondantes en lait. Mais ce sera du sec, non jamais du vert en telle qualité estant la Luzerne contraire à la bouvine, comme i'ai dit. Et quelle que soit la pasture des vaches, est necessaire estre tousiours bonne & bien qualifiée, non moisie, ni humide, ni poudreuse. Le foin sera tel qu'il est requis pour les vaches; s'il a esté fauché vn peu verdelet, & après estre moderément seché, & non bruslé par trop sejourner au Soleil, est terré au grenier. Avec liberalité toutesfois, & ordre réglé, donnera-on à manger aux vaches, car leur resparner le fourrage, ce seroit plustost faire preuue d'auarice, que de profit. D'autant que les meres estans escharence nourries, comme au contraire, par bon traictement, est tousiours ce bestail-ci, gaillard & robuste. Mais aussi qu'on se donne bien garde, de les desdaigner de manger par trop de viande, comme cela auient quand desordōnement on les affourrage, le trop leur ostant l'appetit: & ce trop, se perd tombant entre les pieds du Bestail, dont à la longue la perte se manifeste grande, à la honte du vacher.

Connait les traiter bien.

A v Veau fraîchement sorti du ventre de la mere, baillera-on le moiu d'vn œuf ord, à aualer; & sans aucunement maniér le veau: de peur de lui blesser le dos, le laissera-on dans l'estable avec la mere: laquelle n'en sortira de deux

Comment gouverner le jeune veau, & sa mere.

de deux jours, où lui estant faite bonne liètiere, se repaiera mollement avec son veau. De bonne viande, selon la saison, nourrira-on la vache & pendant ce temps-là, on l'abbruera d'eau blanchie avec de la farine, pour, par après, la renuoir à son ordinaire. Tandis que la vache sera au paisquis, le veau sejournera en l'estable, jusqu'à ce qu'estant vn peu fortifié, il puisse suivre sa mere aux pasturages, pour s'y nourrir avec les autres de son aage.

*Diverses fa-
cons de mes-
sager en cest
endroit.*

IV S Q V E s'ici, tous les meſnagers consentent en meſure auis, touchât ce bestail, non au reste de son gouuernement, qui par tous est entierement semblable, estant diversifié par les pais & les coutumes. Plusieurs ne nourrissent les veaux, que trente, ou quarante, ou cinquante jours, en tel aage les mappgeans ou vendans. D'autres, les font tetter quelques deux mois, en attendans qu'ils prennent goust à l'herbe & au foin, pour s'en acheuer de nourrir, & alors les seurent. Tout cela tend à l'espargne du lait, auquel consiste le plus du reuenu de ce bestail. Autres sans auoir esgard à cela, font tetter le veau vn an, ou jusqu'à ce que la mere, par nouvelle ventree, lui refuse le lait: fondés sur ce principalement, que la vache ne se veut, qu'avec grâde difficulté, laisser traire sans le veau, ains lui lasche tout-jours liberalement le lait: duquel aiant fait la premiere attraction, le demeurant est reserué pour les beurres & fourrages. Ainsi durant sa premiere annee, le veau est nourri, de lait, d'herbe, de foin, & de paille tout ensemble selon les saisons, à son grand auancement: car par telle meslee nourriture, il s'aggrandit & fortifie à veuë d'œil.

*La bonté de
la nourriture
est celle de
l'animal,
sans que
s'en enter-
dons.*

LE naturel des herbages, & la race des vaches, donnent coup à ceste nourriture: voire gouuernement entierement ces choses, nourrissans, bien ou mal, les petits veaux, & rendans le traire du lait, facile ou difficile. Rejetés la difficulté tant que pourrés, en eslisant la voie la plus facile, selon le lieu auquel estes contrainct de vous ploier, c'est à dire, accommodés si bien vos pasturages qu'il sera possible pour les rendre viles à ce seruice; car quand au Bestail, il n'est pas impossible de s'en pourueoir de bon & de bonte race, quoy que de loin. Et si d'auenture vos vaches, d'elles-mesmes sans moien, ne last hēt gaierment le lait, en bonne heure, vous n'en aurés pourtant gueres moindre profit, car la chair du veau, par le temps s'agrandissant, recompense le defaut de lait. Ioint que l'experience a apprins, que peu d'interest y a-il pour le lait mesme, n'en sortant en guieres moindre abondance, avec le veau, que sans lui. Et l'usage de certains endroits de Fanguedoc & d'ailleurs, manifeste, que plus de lait tendent les vaches nourrissant leurs veaux, que celles qui en sont deliures. D'autant, que la vache est tant amoureuse de son veau, que liberalement elle lui donne le lait, dont la quantité s'en augmente; n'ayant le veau si tost mis dans la bouche le trayon de la mere, que le lait n'en sorte, comme le vin d'vn tonneau qu'on perce: puis en gardant le veau de continuer, on l'arrache de la tetine; & le reste du lait est aisement tiré jusques à vne goutte. Mesme y-a-il des vaches si faciles, qu'à la seule veuë du veau, satisfont à leur deuoir. Pour laquelle cause attache-on le veau à vne jambe de la vache, d'où par elle avec plaisir il est ven & hairé, pendant qu'on la trait. Il y a de plus, souuentesfois trompe-on la sottise de cest animal, avec vne fainte, composée de la peau d'vn veau, remplie de paille; au seul approche de laquelle, cuidant la vache, que ce soit son veau, se laisse volontairesment traire

Et à ce

Et à ce que les veaux ne consomment par trop de lait estans le jour es paquis, les faudra garder à part, & la nuit les enfermer dans les estables separees: car par cest ordre, ne tetteront à discretion; comme ils feroient si pelle-melle ils demeueroient tous-jours avec leurs mieres, mais seulement à bouchees, lors qu'on voudra traire les vaches, matin & soir, & autres heures selon l'usage, & allans & reuenans des pasçages. Au defaut des paquis & gardes separees, supplera l'artifice, par des muzelieres qu'on attachera sur le front du veau, avec des courroies ou cordes, pour les empêcher de tetter (sans toutesfois leur nuire à paistre l'herbe) lesquelles vaches, se sentans piquees par l'approche des pointes aiguës des muzelieres, ne souffriront d'autre tettes. Ces muzelieres ou frontaux sont diuersement composés, selon les fantasies: mais ils reuiennent tous à ce point là, que de leur seruir à la conseruation du lait, par pointes de fer, ou de bois, dont on les façonne: autres se seruent des peaux d'Herisson. Par ainsi, sans perte du lait, conuerlent ensemble es pasturages, & les vaches & les veaux.

*Conduite
des veaux.*

N O U R R I R grande quantité de Bestail, presuppõe abondance d'herbages: sur lequel fondement on bastira, afin de preuenir la despence & faciliter d'enuoier loin chercher les fourrages, defaillans en l'arriere-saison de l'année, quand improuidement l'on ne s'est bien mesuré en cest endroit: Où doncques y aura des pasturages à suffisance, ce sera sans nombre, qu'on entretiendra & des vaches & des veaux, males & femelles. Mais estant contrains d'achepter des foins & autres fourrages, on ira plus retenu à ceste nourriture. Aucuns, à telle occasion ne nourrissent des veaux, que pour la contrainte du lait, esquels ils se desfont, au plus tard, au bout de l'année: ne faisant mesme aucun estat des genisses, pour la conseruation de l'engraince. Ains après les auoir vendues aux bouchers, se pouruoient de vaches nouuelles, lors que les vieilles defaillent: les achetans toutes pleines, ou aians de frais veillé, par les foires & marchés voisins. Ceux-ci n'esperent ceste nourriture, que la commodité du lait, & de la chair des vaches engraissees, à la longue: qui n'est petite, ains beaucoup plus grande se represente-elle, quand avec le profit des laitages; est joint celui des chairs, de tout sexe & aage. Estant question d'acheter des vaches, on ajoutera ceci à la precedente adresse, pour la cognoissance des meilleures, que de les tirer des pais exposés au Soleil; d'autant qu'ès valees ombreuses, les vaches ne sont communément guieres bonnes. Et si tant est, que ne sois assuré des lieux de leur naissance, craignant la trôperie, jugés estre sorties d'endroit soleillant, si elles sont de poil mol, espés & court: aians la teste petite, & les cornes polies & dures, contraires qualitez; se trouuans presques tous-jours en celles de pais couuert & ombreux.

*Mesurer le
bestail à la
viande.*

*Signes de
bonne vache.*

C E S T aussi au maniement du lait, où l'on n'est par tout d'accord, pour les diuerses façons des beurres & fourrages, tous tiennent que souuent & curieusement traire les vaches, augmente le lait. Car comme vne source de fontaine abonde tant plus en eau, que plus nettement elle est tenuë, & mieux buuerts en sont les riuiaux; ainsi les vaches sollicitées par le frequent traire donnent du lait en plus d'abondance, qu'en y allant nonchalamment. Deux fois le jour, matin & soir, communément on tire le lait des vaches: voire trois fois, en Esté, lors qu'elles sont graslement nourries en campagne. Toutesfois, cela depend du naturel de ce bestail, du climat; de

*Maniement
du lait.*

mat; de la vigueur des pasturages, de la conduite: comme aussi de telles qualités procedé le cuire du lait avant le cailler, selon l'ordre vûté és fourrages Placentins, cogneus par tout le monde pour leur bonté. En quelques endroits de la Suisse, & aussi ailleurs, ainsi gouverne-on le lait, dont ils contrefont des fromages Placentins & Lodesans: mais peu de lieux y a-il en ce Roïume, ausquels l'eschauffer le lait sur le feu, à tout le moins jusqu'au bouillir, soit en usage: ains sans autre mystere, le lait est mis reposer: & après en auoir separé le beurre, le reste affermi & caillé, est conuertî en fourmage.

LES saisons diuersifient le gouvernement du lait, selon leurs diuerses propriétés. L'esté & l'Hyuer, pour le chaud & pour le froid, se contrariene directement: mais le Printemps & l'Automne s'accordent, à cause de la sympathie de leur temperament. Par ainsi, en Esté conuiendra chercher lieu frais pour reposer le lait: en Hyuer, chaud: & au Printemps & Automne, tiède. Il est vrai, qu'au temps des extremes froidures, il faudra aider à l'affermissement du lait par le feu, mais avec telle moderation lui en donnera-on, qu'il en soit seulement quelque peu eschauffé.

*Presurer le
lait.*

PLVSIEURS matieres y a-il pour presurer & cailler le lait, d'or la meilleure est la tourneure des chevreaux, aigneaux, & veaux: à faute desquelles ou par curiosité, se sert-on de la fleur du chardô-priué, de la graine du chardô benit, du lait de figuier, de la tourneure de lievre, de la racine d'ortie, & autres choses que l'usage a auctorisées. A la tourneure des chevreaux & aigneaux pour en faire de bone presure, ajouste-on peu de saffran, de gingembre, & de poivre puluerisés, avec bonne quantité de sel: tant pour la preserver de corruption, que pour rapporter aux fourrages, ces bonnes qualités. Et aiant rempli de lait clair les vessies où sera ladite tourneure, on la laissera ainsi, pour s'en seruir de jour à autre. Mais s'estant endurcie, comme cela auient à la longue, sera battue dans vn mortier ensemble avec les vessies: & de tout cela, paistri avec du bon vin-aigre, en sera faire vne paste qu'on reposera dans vn pot de terre vitree, pour de là en prendre peu à peu, durant l'annee selon qu'on s'en voudra seruir.

De beurre.

Aiant tiré le lait, aussi tost le coulera-on par vn tamis ou linge blanc & net, pour le decharger de toute immondice: & après le laissera-on sejourner dans les terrines vitrees, ou autres vases, couuerts & bien nets, l'espace de huit à dix heures; au bout desquelles, avec vn cueillier on recueillira le Beurre, qui par tel loisir se sera assemblé au dessus: puis au lait sera ajouste la presure pour le cailler & affermir, en la maniere & en la quantité accoustumés selon les lieux, lesquels pour leurs particulieres propriétés, imposent loy en ce moynage. Le beurre prins sur le lait, est beaucoup plus delicat que celui qu'on tire du caillé, par estre tout pur: ce qu'on ne peut dire de l'autre, qui estant meslé avec du caillé, en reste grossier & mal plaisant. Le Printemps & l'Automne, donnent le beurre meilleur & en plus grande abondance, que l'Esté ne l'Hyuer, à cause des extremes chaleurs & froidures. Encores y a il du choix, estant à preserer celui du mois de Mai à tout autre, pour sa belle couleur dorée & grande delicatesse. Et en quel temps que ce soit, sera le beurre battu & fait le plus tost qu'il sera possible, afin que par trop gardé, il ne s'aigrisse ou s'acquiere quelque autre sinistre odeur & saveur. C'est pourquoy, est à souhaiter auoir bon nombre de vaches, à ce que
chacun

*In Mai, est
le meilleur.*

chascun iour donnans du lait en abondance, de mesme abonde le beurre, dont il puisse estre souvent battu, ce qu'on ne peut commodément faire de petite quantité, qui cause l'assemblage de grand nombre de iournees avec l'interest susdit. Très-nettement desire le beurre estre fait & tenu, ne souffrant aucune saleté. Pour laquelle cause, auant qu'on batte le beurre, en le battant, & apres l'auoir battu, faut curieusement boucher les vases, où il sejournera : & que les seruantes qui les manieront, aient les bras retroussés, & les mains bien lauees. De la façon de battre & ramasser le beurre, n'est besoin de discourir : pource qu'elle est assés familiere à tous ceux qui se meslent du mesnage des vaches. Estant aussi raisonnable laisser à chascun les vases, vrensilés & coustumes particulieres, puis qu'elles tendent à mesme but. Ioint, que vouloir représenter les diuersitez de ces choses-là, selon l'usage des prouinces, seroit entreprinse plus curieuse que profitable.

P O U R longuement conseruer le Beurre, ne faut que le saler: mais beaucoup plus delicat se rend-il par le bouillir, tellement qu'ainsi accommodé, peu de difference y a-il de lui au recent & frais. En le bouillant sur feu clair & lent, le faut escumer, pour le descharger curieusement de tout le terrestre, qu'en se cuisant il expulse en haut: dont en fin il se represente clair & de couleur blonde, comme beau huile d'oliue, puis mis dans des vases de terre vitrés au dedans, est gardé tant longuement qu'on desire, ainsi le pratique-on en Lorraine. C'est le propre des vaches, que de produire le beurre, encorés qu'il en procede des chevres & des brebis: mais non tant que des vaches, lesquelles à ce seruice procedent tout autre bestail.

*Comment le
garder bon.*

Q V A N T au fourmage, la vache ne le rend si delicat que la chevre ne la brebis, quoi qu'abondant. Il est neantmoins de grande requeste, & comme j'ai dit, le climat & les herbages lui donnent nom. A telle cause, sont en reputation les fourrages d'Auuergne, cogneus par tous les lieux de la France, depuis l'vne mer iusques à l'autre, où en grande quantité ils sont transportez. En autres diuers endroits de ce Roiaume, y a aussi des montaignes fertiles en fourrages de vache, pour leurs exquis pasturages. De mesme se treuuent des recoins de montaigne, de costau, de plaine, par les prouinces en plusieurs quartiers, celebres pour les bons fourrages de diuerses sortes & diuers laistages. La Brié entre autres, pour ses bons fourrages appelez Angelots, & les Baux en Prouence, aux lizieres du Languedoc, à cause de la delicatesse de ses petits fourmageons, sont beaucoup prisez, & fertiles en lait & fourrages: & pareillement la prouince de Bretagne. Quant aux fourrages que par delicatesse on apporte en ce Roiaume, ceux de Milan & de Turquie tiennent le premier rang, en apres ceux de Suisse, & finalement, comme aussi en plus grande quantité, & de plus grand mesnage, ceux de Hollande & Zelande, pais abondans en pasturages, & par consequent en laistages, voire en telle quantité, que le commun rapport d'vne vache, est de vingt-cinq ou trente pintes de lait par iour, & quelquesfois de quarante. Ce qui a fait dire à quelques-vns, par vne supputation inutilement curieuse, que durant l'annee il se cueille autant de lait en ces deux prouinces-là, que de vin en toute la Gasconne. L'abondance des laistages, ordonne de la grandeur ou petiteesse des fourrages: n'estant possible qu'avec peu

*Du fourma-
ge de vache.*

de bestail, on puisse faire des fourrages tels qu'on nous enuoie de la Lombardie, par leur grandeur ressemblans à meules de moulin. Aussi en eclairny a nulle sujection, non plus que de les faire dans des vessies, comme font aucuns qui viennent de Turquie; car tousiours les fourrages sont bons; de quelle figure & grandeur qu'on les face, pourueu que la bonne matiere soit bien preparee.

Soin.

LA laiterie & fourmagerie seront tant nettement tenues, qu'aucune mauuais senteur n'y séjourne, de peur de la communiquer au fromage. Pour la mesme cause curieusement aussi lauera & fourbira-on tous les iours, les vaisseaux & vrencilles, esquels & le lait & les fourrages sejourment: comme seillons, huches, pots, tertines, coilloires, faisselles, esclisses, cagerotes, chazieres, & semblables seruans à ce mesnage. Voire est necessaire, que les seruantes lauent bien les mains, auant que toucher aux vaches pour en traire le lait; afin que rien de sale & mal net ne s'en approche, l'vne des principales obseruations de ce mesnage.

Considerations necessaires en ce mesnage.

TANT meilleur, tant plus delicat, & tant plus pesant se treuuera le fromage, que moins aura este esbeurré: d'autant qu'avec le beurre s'en va la fleur & la graisse du lait, laquelle laissant eduite au fromage, il en reste plus valeureux. Mais aussi plus difficile à faconner est-il, à cause que la trop abondante graisse versant es costez du fromage, le fait creuasser, & par trop s'estendre. Dont est à louer, tenir en cest endroit le milieu; c'est à dire, n'en oster tant de beurre, que le fromage n'en deuienne maigre, ne lui en laisser tant, qu'il en soit par trop gras; par ainsi l'on s'accordera & de beurrés & de fourrages tout ensemble. Et si cas est qu'on n'en oste aucun beurre, la superfluite s'eduite se corrigera aucunement, en rebasant & demeslant le caillé, à force de battre avec vn baston, avec vne cueiller perçee, ou avec la main nue, auant que le mettre dans les esclisses ou cagerotes, pour les conuenir en fromage, & encores si puis apres on retarde à le saler. Car comme le tost saler engraisse le fromage, aussi le saler tard l'emmagrit. Le fromage le plus gras, pour sa delicatelle, est le plus guertolé des bestioles, & partant le moins seruable: au contraire, le plus maigre est celui qui se garde le plus. L'esbeurrer, donques, outre l'vtilité qu'on tire du beurre, en apporte aussi vne autre, qui est, qu'il preserue les fourrages d'estre mangez des bestioles; vers, mouches, mouchérons, arulons, mittes: mais à ce que les fourrages soient qualifiez ainsi qu'il appartient, & pour la bonté & pour la conseruation, à l'esbeurrer l'on ira retenu, comme a esté dit. Et au saler, l'on ne s'auancera ne retardera, qu'avec raison, qu'on tirera des experiences des lieux & des matieres differentes selon le climat, les bestes, les herbages. De mesme auisera-on à la quantité de sel qu'on leur donnera, ayant esgard & au naturel du Bestail, & au lieu où l'on est (plus, ou moins, en l'vn qu'en l'autre, estans les fourrages salez, soit par raison, ou par la seule coustume) auant parollement esgard à la grandeur, ou petitesse des fourrages.

Comment gouverner les fourrages en leur tendre.

PAR les trous des faisselles ou esclisses, les fourrages s'egoutteront, & le mesgue ou petit-lait, sortant avec celui qui demeure dans la terrine, se mesnagera, comme sera monstré: lesquels fourrages vn peu astringis, ostés de là, seront mis reposer dans la chaziere, sur la paille fraiche, nette & longue, pour y vider le reste de leur nuisible humidité. En lieu de paille, aucuns

cuns se ferment du jonc; & d'autres mieux entendus, repolent leurs fourma-
ges sur de la toile claire, tendue roidement avec des petits cloux, sur des chaf-
lis de bois; pour en faire des saies & profondes, que la paille & le jonc cau-
sent aux fourmagés, à cause de leur tendresse & mollesse, leur pesanteur les y
faisant comme se peubaisser: lesquels ne se reposent en leur commencement
sur la toile, & demorent vnis & nets; & sont propres à estre pellez quand on
les veut manger, n'estant besoin seulement que les rascler avec le cousteau,
pour leur enlever l'escoorce qui en est forte de l'ice. La chaziere commune faicte
avec des oziers, n'est la meilleure; mais celle qui est faicte à la maniere
d'un garde manger, & est enroulée de toile, qu'on y attache à l'entour avec
des petits cloux, laquelle, fermée à l'ice, garde les fourmagés d'estre exposez
à tous vents, ni au pillage des poussières, ou autre salure: de mesme, par là est la
raison de l'absence de l'enlaidissement, provenant du continuel esgoust des
maucayes fourmagés, dont la puanteur est importante. Cela se fait en ajou-
stant à cette chaziere un grand entonnoir pour recevoir l'humour distillante
des fourmagés posés sur icelle, en un petit treillis ou clajé à ce approprié, &
la rendre dans un vase mis au bas d'icelui entonnoir: laquelle humour, pour
double commodité, sera mesagée et la donnant au bestail. Mais sans sortir
de ce propos, ce qui est à noter, que le petit lait engendre flux de ventre aux
cochons; dont ils se rendent languoureux, pour laquelle cause, s'abstient-on
de leur en bailler, mais est réservé pour les grands pour ceaux, ieunes chiens, &
pour toutq force de poulx, meslé avec mières de pain.

Le mesnage, se mesnage tres bien les reliqs des beurres & fourmagés.
De ceux là on fait la burate pour servir durant l'année à l'appareil des vian-
des de la grosse famille: & de ceux-ci, des sarrassons, qui se mangent frai-
chement, avec cauroze & sucre, tenans lieu honorable à la table du mai-
stre, aussi salez se conservent longuement, mais c'est pour servir de viande au
mesnage, ou de nourriture.

La Burate.

La burate se fait ainsi. Ce qui demeure en la beurriere, apres en avoir tiré
le beurre, est mis dans un sachet de toile pour s'y esgouter durant trois ou
quatre jours, au bout desquels vne masse est faite de ce qui se treuve dans le
sachet, laquelle apres est salée avec bonne quantité de sel qu'on y met, en la
paistrifiant, puis sechoe & mise dans des pots de terre, où elle s'endurcit, se
rendant de saveur forte & piquante, & par consequent, propre à donner
goust aux viandes du mesnage.

Proie de sarrasson. De la terrine on ramasse le petit-lait restant des
fourmagés, lequel on met eschauffer dans un petit chauderon, sur feu clair
& lent, l'esfumant tousiours, & afin de le faire espessir, quelque escuellée
de lait pur est ajoutée par dessus, ou bien le moiau d'un œuf. Faisant sem-
blant de bouillir, on y jette quelques gouttes d'eau fraîche, arrestant par ce
moien la matiere qu'elle ne s'esleve trop tost en haut, comme cela auient
sans ce remède & à la perte; s'exhalant en vapeur, quand on le laisse du tout
bouillir. Ainsi petit à petit s'espessit le sarrasson: lequel dessus en sus on
prend avec vne cueiller perçee, le mettant dans des esclisses ou faisselles à la
manière des fourmagés: d'où estant retiré, au bout de quelques heures est
bon à estre mangé, pouvant aussi estre gardé frais deux ou trois jours; & tant

Le Sarras.

qu'on veut, salé, comme les fourrages pour estre à prestez en cuisine, comme a esté dit.

Lieu à tenir les fourrages.

REVENONS aux fourrages. Ce qui les achete de façonner, est le séjour es lieux où l'on les tient, apres les avoir tiréz de la chaziere : esquels lieux, ils prennent, ou leur bien ou leur mal par trop ou peu s'esuenter ou s'humecter. C'est pourquoy, est necessaire estre accommodé de plusieurs cabinets ou petites chambretes, diuersément qualitez de secheesse & d'humidité: pour des vns aux autres, tonuer les fourrages selon que de iour à autre on recognoit deuoir estre esuentez ou humectez. Sans laquelle commodité, en vain on espereroit auoir des bons fourrages, mo tels qu'il appartient, pour la qualité & pour la duree. C'est aussi le lieu, qui donne, ou oibe la graisse au fourmage: car en humide, il s'en graisse, & en sec, s'en maigrit, lesquelles considerations seront mesnagées par la mets de famille, pour en seruir à propos sans obmission d'aucun article, si elle deüit auoir honneur & profit en ce fait. Aussi tiendra-elle ces lieux-là, plus obscurs que clairs, afin d'euiter l'importunité des mouffes. Pour commodément y arranger les fourrages, seront les cabinets (comme boniuiques d'apocaires) garnis à l'encontre avec des aix bien agencez, ou plustost des claires proprement tissées, itenans ces estages-là, toujours fort nettement, de mesme les fourrages, & les ceignant s'en-dessus-dessous, par plusieurs fois la semaine. Finalement, seront les fourrages mis en pile, à ce qu'estans enuallez des vns sur les autres, leur humidité se puisse conseruer. Mais ce sera doucement qu'on les quibra, de peur de les casser: par là preuenant la pourriture, qui auient certainement, en suite de la rupture: à cela pour leur pesanteur, itans plus sujets les grands, que les petits fourrages. Toutes autres causes qui corrompent les fourrages, se peuuent aussi mieux preuenir que guerir. Les arulons, mittes, vermilliaux, & autres bestioles, ne mordront aux fourrages, si on les froite avec du lie molle de bon vin: ou avec du fort vinaigre: ou avec du jus d'escorce de noix verte & escachoe: ou de celui, de meures fraîches: ou de l'huile d'oliue: ou de celui de graine de lin, ou du marc de ladite graine: ou avec du beurre: ou bien si tant l'on veut despendre, avec de l'eau-de-vie. Aussi sont les fourrages preseruez de corruption, par les fueilles de l'herbe appelée, Serpentaire, si l'on les enuolpe. En plusieurs endroits, comme en Lombardie & Suisse, auant qu'ordre leurs fourrages d'aucune liqueur, les rasclent superficiellement avec des cousteaux mouffes & non tranchans, en leur ostant le plus grossier de l'escorce, dont apres ils demeurent fort nets: chose bonuenable à toute sorte de fourrages, grands & petits: tant la netteté est bien seane par tout: si toutes-fois la matiere des fourrages, selon le climat, ne contraire à ceste curiosité. Pour sainement & longuement conseruer les fourrages, apres qu'ils seront bien secs, on les tiendra dans du millet, de borge, ou du froment: mais avec plus d'utilité cela auient dans la senence de lin, que dans aucune autre graine, à cause de son particulier naturel, qui est, d'estre fraische en esté, & chaud en hyuer: qualitez dontans les intempéries des saisons, il y a utilité des fourrages.

Comment preparer.

Preseruer les fourrages des bestioles nuisibles.

Pour les garder soigneusement en bonté.

CHASTRER ET DOMPTER LES IEVNES
bœufs; conduire & nourrir ceux de travail; & engraisser
sous sorte d'Ombelle.

CHAPITRE IX.



Les veaux ou taureaux seront paruenus au poinct d'estre chastrez, dès-lors qu'ils auront ataint l'an & demi: chose necessaire pour les bœufs destinez au labourage, & à estre mangez: sans tel artifice, & en l'un & en l'autre effet, estant de nulle ou tres-petite vtilité. D'autant que cest animal demeure sauuage, & presque furieux, laissé en son entier naturel: mais aussi par le chastrer, comme les arbres agrestes par l'entee, s'appriuoise-il: & cest affranchissement se rapporte à sa chair; laquelle sans ce remede ne pourroit estre mangee que par contrainte, tant seroit-elle dure & fade. Aucuns ne tardent tant à chastrer les taureaux, y mettans la main dès leur fixiesme mois, afin de les accoustumer de bonne heure à douceur & obeissance. Mais aussi telle hastiueté leur diminue l'accroist & la force, contre l'avis de ceux qui tiennent s'accroistre mieux les veaux chastrez tost que tard: car c'est de l'experience d'infini nombre de bons mesnagers, en diuerses provinces; que la force reste au bœuf, pour tousiours plus vigoureuse, si on lui donne l'auantage de s'agrandir en son naturel, auant que de le chastrer. On pourra attendre iusqu'à sa seconde ou troisieme année, & non plus, car passant outre l'impetuosité furieuse du taureau rendroit la chose par trop difficile, & en peril la vie de l'animal. Or soit que le veau ou taureau ait serui d'estalon ou non, il sera chastré dans le terme susdit, qui est depuis ses premiers dix-huit mois iusqu'à sa troisieme année, au Printemps ou en l'Automne, en iour beau & seren, non chaud, ne froid, ni humide, ni venteux, la Lune estant en decours.

Vtilité de chastrer le taureau.

En quel age.

En quel temps.

DEUX façons de chastrer les taureaux sont en vsage; c'est à sçauoir en leur couppant & ostant entierement les genitoires, par incision, à la mode des autres bestes. Et l'autre en les leur estordans avec des tenailles: ce qui leur amortit les nerfs auxquels ils sont attachez, & apres les fourrans dans le ventre. Ceste-ci peut estre dite, demi-chastrer, elle est neantmoins pour son vtilité, plus pratiquee que ceste-là; d'autant que par tel moien le bœuf n'est du tout effeminé, ains seulement en lui assopie la vertu engendrante, & osté ce qui le rend furieux, qui est faire ce que desirez, lui restant du courrage masculin à suffisance pour la force au labourage. Ce qui n'auient par le precedent ordre, s'en allant avec les genitoires, la plus part de sa valeur, dont il demeure durant sa vie plus foible & moins courageux. Par quel qu'il soit de ces deux chemins, le taureau souffre grandes douleurs, plus toutesfois tant plus il est auanté en age, voire iusqu'au mouir, si par-apres il n'est bien gouuerné. A telle cause le nourrira-on seigneusement dans l'estable, avec bonnes pastures, vertes ou seches, selon le temps: & ce durant sept ou huit iours, pendant lesquels on lui donnera peu à boire, mesmes aux deux premiers iours d'eau tiède &

Et comment le chastrer.

blanchie avec de la farine. Cependant les bources des genitoires lui seront oindes avec du sain, pour en consolider les plaies, venantes de l'incision ou entorce, & que gueri de son mal, le ieune bœuf soit remis en son premier appetit.

Dompner & instruire les ieunes bœufs

PREVOIANT les difficultez qu'on trouue on l'apprentissage des ieunes bœufs & farouches, & qu'à les dompter court du danger pour ceux qui les approchent, de longue-main on commencera de les appriouiser: c'est à scauoir, dès leur premiere annee, les flattans de la voix, les careffans de la main, les frottans par tout le corps iusqu'au dedans des queues, & de la langue avec du sel & du vin. Par ces doux attrails, les bœufs se laisseront facilement approcher, & rabattront beaucoup de leur naturelle furour; dont ils se rendront d'aïsee conduite. On leur fera souuent voir les attrails du labourage, les menans avec les grands bœufs, & au paisquis & au labour: on les passera sur des planches, sur des ponts, sur des batteaux, deuant des moulins, des foulons, des forges de maréchal, & ailleurs où y aura du bruit, afin de les accoustumer à ne craindre rien, & à s'asseurer de tout. Continuez ces exercices iusqu'à ce que les ieunes bœufs ayent atteint l'age de trois ans, & lors changeant de leçon, les attacherez à la creche par les cornes, avec des cordes: lout ferez porter le joug, ou à la teste ou au col, quelques iours durant, puis y attacherez vne longue corde, & au bout d'icelle quelque legere piece de bois, en les promenant ainsi deux ou trois heures par iour. Les attellerez à la charrette vuide, laquelle apres chargerez vn peu, & ainsi la leur faisant tirer, experimenterez leur patience: comme aussi en leur baillant vn petit aireau ou courtre, dont les ferez labourer sur terre legere & bien cultiues, afin que la durté du fonds ne les refroidisse & estonne. L'exemple & la contrainte seruent de bon maistre en toutes disciplines, ce qu'on experimete en accouplant vn ieune bœuf avec vn vieil, & les faisant marcher ensemble: car, & par gré & par force, costui-là est instruit par costui-ci, à remuer la terre, & à tirer la charrette. Et ceste voye-ci estant plus facile que nulle autre, pour dompter & instruire les ieunes bœufs, on l'emploiera, en baillant comme en apprentissage deux nouveaux bœufs, à deux vieux, à chacun vn, à la charge de les faire labourer de diuerses mains, à ce que par apres mis ensemble des deux bœufs s'en fasse vn bon couple pour conuenablement traouiller de compagnie. De mesme curieusement auiserez à bien apparier les deux ieunes bœufs, tant en grandeur qu'en courage: afin qu'ils tirent gaiement ensemble, ce qui ne pourroit auenir estans de differente stature & force, le fort opprimant iouliours le foible. Ceste est aussi l'ordonnance antique, que d'attacher le ieune bœuf entre deux vieux, à vn ioug long, & à ce approprié, pour d'iceux estre contraint d'auancer ou de reculer, voire d'estre trainé, si le couche par terre. Or comment qu'on enseigne les ieunes bœufs, soient seuls ou en compagnie, est necessaire les manier fort doucement, employant la voix à les solliciter & menacer, plustost que les coups: desquels faut vser sobrement & à propos. N'auant que la rude & rigoureuse contrainte, les confirme plus souuent en leur siueur opiniastreté, qu'elle ne les corrige de tel vice. Et si d'auenture vous tombo en main quelque bœuf de si maligne nature, qui se couche en la rai, sans se vouloir releuer par moderez battemens, ne passez outre à le tourmenter, ains liez-lui les quatre iambes avec des cordes, & tant estroitement,

remement qu'il ne puisse se releuer: Soit laissez là iusqu'à ce que la famine & la soif les fassent rendre, peine qu'il craint plus que les coups, & laquelle assurement avec patience, le feta ranger à son deuoir, en reiterant deux ou trois fois le remede.

AINSI dressés les ieunes bœufs seront employez au travail, mais modé-
 -ment; en attendant qu'ils aient atteint leur cinquiesme année deuant lequel
 temps ne sont-ils suffisamment fortifiés pour faire leur iournée entiere. Indif-
 -feramment donques ne leur donnera-on toutes terres à labourer, ains seule-
 -ment celles qui pour leur legereté se laissent manier à petite peine, comme
 les sablonneuses, & qui ja ont esté labourées, lesquelles on reseruera pour ce
 ieune bestail en son commencement, & comme a esté dit, ne les faudra tenir
 en besongne toute la iournée, de peur que la longueur du travail ne les des-
 -courage & rebute. Mais leur relaschera-on quelque chose, les deslians de
 bonne heure, lors qu'il fera trop de chaud, ou trop de froid, ou qu'il fera sem-
 -blant de pleuuoir, ou mesme lors qu'ils se facheront de l'œuure; de laquelle
 ne les faut saouler, ains plustost les en affamer, afin qu'en la desirant, ils se ren-
 -gent d'eux-mesmes au travail, l'heure en estant venue. Par cest ordre les main-
 -tiendra-on sains & de bonne volonté à travailler, s'agrandissans & fortifiens
 de iour à autre, pour finalement suivre les autres bœufs de plus grand aage
 en toute sorte de labeur, moïennant condigne gouuernement & nourriture.

*Les ieunes
 bœufs seront
 supportez
 au travail.*

SELON les diuerses saisons, diuersement aussi conduira-on les bœufs
 du labourage. C'est vne generale maxime pour tout bestail de labour, que
 de s'abstenir de son seruice en temps d'excessiue chaleur, de froidure, de
 vents, & aussi lors qu'il pleut ou neige tant soit peu. En Esté durant les plus
 grands chauds ne faut travailler les bœufs que les matinees & vespres: à sca-
 -udir depuis la premiere pointe du iour, iusqu'à huit heures, & depuis
 trois heures après midi, iusqu'à huit, demeurant l'entré-deux pour repai-
 -stre & reposer. Le reste de l'année, la iournée se fera toute d'une traicte; en
 Hyuer, d'un Soleil à l'autre: en l'Automne & au Printemps elle commen-
 -cera à huit heures du matin; & finira à six heures du soir. Par ce moien le
 temps s'emploiera tres-bien: & auront les hommes & les bestes du lois-
 -sir ailes pour reposer & repaistre durant la nuit, & le iour au gouster. Si le
 bouvier a à conduire deux couples de bœufs, il le fera commodément au
 profit de l'œuure, comme a esté dit; travaillant vn couple de bœufs dès le
 grand matin iusqu'à onze heures; & l'autre, depuis midi iusqu'à la nuit,
 lui restant vne heure pour son gouster, aiant dîné deuant le iour. Vn gar-
 -çon aura la charge de mener & ramener les bœufs du pasquis au champ,
 afin de ne des tourner le bouvier, qui ne s'amusant qu'à son labourage, l'a-
 -uancera tres-bien, & de mesme maintiendra-il les bœufs en bon estat. Ce
 sera à la discretion du bouvier, que de faire tirer les bœufs, ou par le col ou
 par la teste: mais à la charge quo de leur accommoder si bien les jougs,
 qu'ils ne blessent les bœufs en travaillans: mal qu'il preuiendra aussi en ajou-
 -stant au joug quelques coussinets, faits ou de feutre, ou d'autre matiere
 molle. De mesme par curieuse visite preuiendra-il les blesseures, leur auc-
 -mans es autres parties du corps, où il regardera chacun iour, mesmes au
 soir, pour leur oster des pieds les espines & pierres qui souuentesfois s'y
 attachent: frottans aussi les bœufs par tout le resté du corps avec de la pail-
 -le.

*La conduite
 des bœufs se
 regle par les
 saisons.*

*Le bouvier
 sera soi-
 gneux de
 ses bœufs.*

le fraische, dont leur sera faite bonne litiere. Les estrales le matin, & par fois leur lauera la langue avec du vin, mesme lors qu'il les verra degouttez. Leur donnant en outre, pour la mesme occasion, & pour les faire boire, trois poignes de sel à chacun, de huit en huit iours, ou de quinze en quinze, durant l'Esté, & non és autres saisons; mesmes en Hyuer, de peur de les rendre par trop foibles, car le sel les faisant beaucoup boire, & t. euuans en Hyuer les eaux froides, telles eaux leur donnent des trenchees: & en suite, cela les alafchir; ce qu'on ne craint en Esté, tant pour la chaleur de la saison qui tempere la froidure des eaux, que le naturel des herbages; dont les bœufs sont lors nourris. Sans necessité, s'abstiendra le mesnager, d'enuoier ses bœufs en voiage, loin de leur giste pour les travailler; d'autant que telle beste craint plus que nulle autre, la mutation de la viande & de l'air. Et profitera en ceste antique defense;

*Jamais tes bœufs ne presteras,
Es saisons bien laboureras.*

*No se haste-
ra à leur
châger d'or-
dinaire.*

TO V C H A N T la viande des bœufs, de deux sortes principales s'en treuve, de verte & de sèche, dont on les paistra, sous la distinction des temps. Le plus tard qu'on peut faire changer d'ordinaire aux bœufs est le meilleur: soit de pasture verte, soit de sèche; tant pour la commodité du bestail, qu'es-pargne de la viande. C'est chose asseuree que les bœufs ne se treuuent guiere bien d'estre nourris de la premiere herbe du Printemps, par n'estre viande assés solide pour les bien entretenir au travail: ains comme eau; ne leur fait que passer par le ventre, dont ils se rendent lasches & foibles; & de nul ser-vice, iusqu'à ce qu'à la longue ils se soient fortifiez avec l'herbe. Et qu'ils consomment plus de foin en vn iour le mangeant en herbe, qu'ils n'en feroient en six, estant fauché & serré en sa maturité. Pour lesquelles causes, & afin de n'interrompre le labour, le meilleur est de ne leur donner l'herbe deuant la fin du mois de Mai. Et par ains, aura-on tout ce qu'on demande en cest en-droit; à sçauoir, le bon travail des bœufs: qui en ce temps-là, est le plus desirablé que de toute l'annee, la terre estant lors tres-apte, avec le benefice des rozees, d'estre remuee: & l'abondance des foin, qui ne s'estans mal mes-nagez en leur commencement, se rendront entiers dans les greniers, qu'à leur vtilité, les bœufs retrouveront tres-opportunément, à l'arriere-saison de l'annee. Telle tardité regarde aussi bien les herbages sauvages que les francs, quand par icelle ils ont bon loisir de s'accroistre à souhait; pour fournir en saison de la mangaille à suffisance à toute sorte de bestail. Mes-me considération a-on pour les fourrages sarrés dans le grenier, lesquels plus longuement dureront-ils, que plus tard on les enuiera. Et bien que ce mesnage ne regarde qu'à l'espaigne, toute sorte de bestail se portant bien des foin secs, mangez en quel temps que ce soit, si est-ce que ceste seule & simple vtilité merite bien d'estre obseruee, pour l'auantage que c'est d'auoir des fourrages de reste au bout de l'annee, à quoi (comme le churir ne sert tant que le departir de bonne heure) ne peut-on paruenir que par telle pre-uoiance. Partant tiendra-on les bœufs és herbages de la campagne, le plus longuement qu'on pourra, qui sera iusqu'à ce que les extremes froidures de l'hyuer les en chassent.

*Ceci est no-
table.*

Selon les **T**O V T l'Esté donques, tout l'Automne, & vne partie de l'Hyuer, les bœufs

bœufs viuent en campagne : dans le logis, le reste de l'Hyuer, & aussi la plus grande partie du Printemps, pourueu que le climat & la fertilité de la terre, fauorisent ceste nourriture, pour fournir de viures à suffisance, & donner de la douceur de l'air, autant qu'il en faudra pour le séjour des bestes à descouuert. Lesquelles choses defaillans, sera attriuee la saison d'establer les beufs, les faisans viure sous les couuertures, avec des fourrages; dont dès l'Esté la prouision aura esté faite : obseruation pour toutes sortes de bestes de travail, & autres, Les estables seront appropriees au bestail, comme j'ai dit, grandes, aux grandes bestes : petites, aux petites, & pour toutes en general, seches & aérées, afin qu'aucune humidité n'y séjourne, pour petite qu'elle soit, estant tous-jours contraire à toute sorte d'animaux. Celles particulièrement pour les beufs regarderont le Midi : car puis qu'elles ne seruent qu'en Hyuer : par consequent ont besoin de chaleur, de laquelle se treuue plus en cest aspect-là, qu'en aucune autre.

*faisons se-
ront nourris
en la cam-
pagne &
dans le logis*

*Touchant
leurs esta-
bles.*

PLVSIEURS matieres pour paistre les beufs hors de la campagne y a-il, desquelles la principale est le foin, puis les farrages & melanges de l'herbage seché des auoines, & vesces comme a esté montré : finalement les pailles, différentes en valeur selon la diuersité de leurs grains. La meilleure des pailles selon Columelle, est celle de millet, puis d'orge, & après celles de froment. Cest orde s'accorde presques avec ce que nous en trouuons en nos métnages, tenans les pailles en ces degrés : De millet, d'auoine, de froment, d'orge, de segle & d'espeautre. Celle d'orge est fort appetissante, mais de foible nourriture, en estans dessechees les bestes qui en mangent quantité. Encore moins d'estime faisons-nous de celle d'espeautre, pour la durté, dont prouue à autre seruire n'est elle propre, qu'en fumier. Cela se void communement, que où les fromens abondent le plus, là defaillent les herbages, lesquels viennent copieusement en pais de segle, pour aider à l'insuffisance des pailles de ce grain, au lieu de celles de froment, qui sans herbage ne foin, nourrissent assés bien le bestail, la prouision de Nature se monstrant admirable en cest endroit. Outre ces choses, donne-on quelquesfois à manger aux beufs, des fueilles seches d'orme, de fresne, d'érable, de chefne, de saule, de peuple, qu'ils prennent avec appetit, la variété de viande les delectant, mesme de ceste-ci : qu'ils treuuent aussi bonne que l'auoine.

Des pailles.

*Des fueilles
seches.*

L'ORDINAIRE des beufs ne peut estre justement limité, mangeans plus les vns que les autres, selon le naturel de tous animaux. Bien dirai-je que de toutes les grades bestes, ceste-ci est celle mangeant le moins, & qui en moins de temps se repaist. Dans vne heure les bœufs ont prins leur repas, manifestans leur sobriété, en ce qu'estans saouls, ils se couchent sur leurs pieds : non pour dormir, ains comme pour se reposer ; afin d'estre plus dispos au travail, l'heure duquel ils attendent gaiement. Cependant ils ruminent leur viande ; mesme pour le labour, ne cessent-ils de ruminer remaschans à loisir, ce qu'en peu de temps ils ont mangé. Ceci est aussi remarquable, qu'estans les beufs en ce repos-là, tournent leur teste vers le vent qui souffle pour prendre respiration (pourueu qu'il ne soit par trop vehement) non tous indifferemment, ains la plus part, les aucuns regardans à l'opposite, comme posés en sentinelle pour la garde du troupeau.

*Le bœuf
mange moins
qu'autre
grande beste.*

EN pais eschars de pascages, on enuoie à la montaigne tout le bestail à coine

come n'estant de seruice, vieil & jeune, selon l'usage des brebis & moutons, pour y sejourner la plus-part de l'Esté: à ce qu'espargnans les herbages de la maison, pour l'Hyuer, alors on y puisse treuuer abondance de viures. Les vaches à lait mesme sont conduites à la montaigne, pour les susdites raisons: du reuenu desquelles tandis qu'elles sejourment, les montaignars conuiennent en fromage.

*Le bouuier
sera tous-
iours après
ses beufs:*

NON plus qu'au travail, le bouuier n'abandonnera jamais ses beufs s'il est possible; de peur qu'ils fassent ou souffrent mal. Au pasquis en Esté, soit de jour soit de nuict, dedans ou dehors le parc, se tiendra près d'eux, pour les raisons dites, & afin de les en ramener aians cepeu: en Hyuer dans l'ottable, y dressera son liét, pour les secourir s'ils s'entrebattent, s'ils s'embarassent avec leurs liens, ou si pour autre cause ont besoin d'aide, sans laquelle quelques fois ils perissent.

*A l'achapt
des beufs,
quelles
adresses.*

C'EST prendre les beufs dès le fondement, que d'esleuer les jeunes veaux: mais où la faute de pasturages resiste à ce mesnage, faudra tenir vn chemin plus court, pour se meubler de beufs de labour: c'est assauoir, en les acheptans tous faits & domptés, comme j'ai dit des vaches pour mesme occasion. Escheant ceste necessité, conuiendra auiser à ce point, que de ne se charger d'autres beufs que de prompt seruice: & pour ce faire, on les prendra aagés de cinq à six ans, afin de vous en pouuoir seruir, quatre ou cinq ans, qui sera le meilleur de leur aage, lequel tombe en caducité, passé le dix ou douziesme an. Il est vrai que les beufs durent bons quelques années d'auantage, voire autant que les dents leur demeurent entieres pour paistré; mais non en vigueur requise pour remuer terre pesante. Et encores c'est par priuilege de Nature, qui fortifie plus les vns que les autres, le commun de la race de cest animal n'allant gheres plus auant que cela. Car aussi passé le douziesme an; & le treziesme ou quatorziesme tour au plus, ne s'engraissent les beufs qu'avec difficulté; leur defaillans les dents & le courage pour bien manger; sans quoi comme vrais outils, ne peuuent-ils venir gras, la graisse procedant de l'abondance de viande. L'aagé des beufs se cognoit aux dents & aux cornes. Les dents leur commencent à tumber à trois ans, au lieu desquelles en viennent d'autres qui les accompagnent jusqu'à l'extreme vieillesse. Et ceste est la plus assuree cognoissance de leur aage, par les dents; que tant plus vieux sont les beufs, tant plus courtes sont leurs dents: au contraire des bestes chevalines. D'autant que les dents des beufs s'usent en ruminant, chose qu'ils ont de commun avec tout autre bestail qui rumine, comme moutons & cheures. Les nœuds que les beufs ont aux cornes, marquent leurs années, contant pour trois, depuis le bout des cornes jusqu'au premier hœud: parce qu'à trois ans, se despoille ce qui de la corne leur est acréu depuis leur naissance jusqu'au dit temps, en expulsant l'incrustation, demeurant ce bout-là, appelé, cornichon, net & poli, sans tortuosité. Lequel en s'acroissant par années, fait à chacune année vn nœud, comme vn anneau releué, le plus jeune de la corne estant toujours ce qui touche la teste des beufs: au contraire des arbres, desquels les nouveaux jettons pouissent les branches à la cime des arbres. Par ceste tres-certaine adresse, le pere-de-famille ne sera trompé: de laquelle se feruita aussi à l'achapt & à la vente des vaches; parce que ces choses sont communes

*Cognoissance
de l'aagé du
beuf par les
dents.*

*Par les cor-
nes.*

maunes aux mâles & aux femelles de ceste espèce d'animal.

F I N A L E M E N T; le bouf est mangé, extreme & dernier de ses seruices, en quoi (comme a esté dit) il excelle toutes autres bestes de labour. Pour en venir là, conuient auparavant l'engraisser, autrement sa maigreur raueroit beaucoup de son prix. J'ai desja dit, que le trop de vicillesse reliste à l'engraisement des beufs: parquoy se faudra soigner de prendre leur aage à point requis, & sans auoir esgard à la continuation de leur bon seruice, ne delaiier ce trait de mefnage plus auant que leur douzième an, si faire se peut, car ce seroit trop hazarder que d'attendre dauantage. Les beuifs destinés à estre engraisés seront ostés du labourage à la fin du mois de Mai pour les nourrir es bons herbages durant l'Esté, en oisueté, sans les remettre au travail vne seule heure de temps, de peur de leur destourner l'engraisser, ou de les morfondre. On les menera paistre dès la pointe du jour, pour, avec l'herbe, leur faire aualer la rosee de la saison. Ils demeureront au paisquis jusqu'à ce que les chaleurs les importunent: desquelles les retirant, les menera-on reposer à l'ombre, sous les couuertures; & les chaleurs passées, seront ramenés à l'ordinaire, pour le reste du jour; & la nuict venue enfermés dans les estables, ou dans le parc, avec les autres bestes du labourage: ou bien à part, si le nombre des beufs d'engrais merite vne particuliere garde. Et à ce que les beufs mangent de bon appetit & par cōsequēt beaucoup, seule esperāce de leur graisse, trois ou quatre fois le jour on les abbruera, à quoi se font prouoqués par le sel qu'on leur donnera vne fois la sepmaine. Ainsi gouuernés sans interruption, se rendront-ils gras dans la fin du mois de Septembre, & au point d'estre mangés, soit en les vendans aux bouchers, soit en les tuans pour la provision de la maison. Aussi en Hyuer dans les estables par bonnes pastures seches, s'engraisent les beufs: mais avec plus de despée & de souci qu'autrement: car il faut estre abondamment pourueu de foins, & employer grande sollicitude à les panser. Cest ordre proprement appartient au pais de montaigne, inuenté, plus pour employer leurs foins, dont communément ils foisonnent, que pour necessité du temps: d'autant qu'en Esté ils pourroient aussi bien & commodément engraisser leurs beufs en la campagne, que ceux de la plaine. De là sort vn autre mefnage, c'est qu'auant que retirer les beufs du travail pour les metre engraisser, les montaignais leur font faire leurs semences, acheuans de labourer par telle œuvre, ce que tombant sur la mi-Septembre, c'est lors qu'ils commencent vn nouueau & dernier ordinaire, temps remarquable opportun, & pour les bleds qui se treuuent couuerts en bonne saison, & pour le fondement de la graisse des beufs, jetté deuant les extremes froidures, qu'en ce negoce est necessaire de prevenir. On s'estudie à les faire beaucoup manger, comme à l'article le plus important: pour telle cause, leur donnant du foin, peu & souuent & en tenant tous-jours nette la crèche, prevenir le desdain qui communément auient de trop de viande facilement distribuée.

Engraisser les beufs.

En Esté es herbages de la campagne

En Hyuer, es semences du grener.

P. O. V. J. Pour exciller l'appetit, la langue leur est souuent lauee & frottée avec du vin & du sel, pour le moins chacune sepmaine vne fois: & de dix ou de quinze en quinze jours, leur donne-on du sel à manger, la force duquel temperee par boire, leur fait deuorer la viande, traitement commun pour toute sorte de beuifs d'engrais. Mais il conuient distinguer la boisson

*Donner l'ap-
petit aux
beuifs.*

par

*Empescher
qu'ils ne se
leschent.*

par le temps, autre que tiède ne leur estant propre quand le froid pique : par-
quoi l'eau leur sera lors eschauffée, la blanchissant avec vn peu de farine qu'on
y mettra dedans. Est necessaire d'engarder les beufs de se lescher, d'autant que
le lescher leur cōsume la graisse: ce que le bouchers reconnoissent tres-bien,
dōnt ils en raualent le prix, & tres-apparemment se remarquent les endroits
leschés, & ce à la peau du beuf escorché, plus mince estant là, qu'ailleurs. Le
lescher se preuient avec fiente de beuf, de laquelle le beuf est frotté par tous
les lieux de son corps où il peut arraindre avec la langue; car ainsi embouzé,
l'amertume qu'il y treuve le garde de lescher.

*Matières en-
graissantes
Beufs &
Vaches.*

D I V E R S E S viandes pour engraisser les beufs sont ajoutées au foin, se-
lon les commodités des pais. Aucuns leur donnent soir & matin, des pelot-
tes faites de farine de segle, d'orge, d'auoine, meslees ou separees & pestries
avec de l'eau tiède, en y meslant du sel parmi. D'autres leur donnent quan-
tité de raues crues ou cuites. Les lupins entiers, en farine, ou en pâte leur
sont bons: les pepins des raisins: l'auoine: aussi le gland, pourueu qu'ils en
mangent leur saoul; car peu de gland n'engraisse le beuf, ains l'alongourit, le
faisant deuenir rongneux. La paille ne fait que nourrir les beufs sans engrais-
ser; pour laquelle cause l'on s'abstient de leur en bailler à manger, lors qu'il
cōuient de les engraisser. Et iour & nuict est requis d'estre autour de ces
beufs, pour les solociter à manger: aussi moiennant diligence, dans trois ou
quatre mois ataignent-ils le point que desirés: & mieux & plus facilement,
voire plustost, que plus de temps deuant l'arriuee des grandes froidures, à ce-
la les aurés commencés.

*Veaux &
genices.*

A I N S I engraisse-on les vaches, là diuersité de leur sexe n'en diuersifiant
l'ordre. Quant aux veaux, boueaux & genices à les engraisser n'est requise
tant de curiosité: car il ne faut que les faire manger leur saoul par la campa-
gne es pastis, tant que le temps les fauorise, ou durant les froidures, dans l'e-
stable de bons fourrages, les abbreuer es bonnes heures du jour & quelques-
fois, bien que rarement, leur donner du sel pour leur aiguiser l'appetit.

*Pasturages
bien emplo-
rés.*

A I A N T nostre mesnager abondance de foins & autres bonnes pastures,
avec l'esleuement des veaux (oultre la portee de son labourage) entretien-
dra il le nombre de vieils beufs, qu'il fera acheter es marchés d'alentour; afin
de s'en seruir à boutées pour expedier les labours & semences es meilleures
saisons, & après les engraisser: ou ne voulant passer tant auant, les vendre
pour le travail, faisant comme magazin de telle marchandise. Par lequel
honorabile traffiq, tirera-il tres-bien la raison de ses herbages, fourrages,
& aussi de ses terres; lesquelles par telle commodité, seront labourées à sou-
hair: à point nommé, choisissant les bonnes saisons de leur culture. A la char-
ge aussi de subroger tout-jours des jeunes beufs, aux vieils, selon les occurren-
ces. Ceci est remarquable au Beuf & à la Vache, que de cesser de croistre,
lors qu'ils cessent de viure, & non deuant se conseruans la vertu de s'agrandir
jusqu'au dernier jour de leur extreme vieillesse. Nature n'ayant d'onné aucun
terme d'accroissement à la Bouuine, comme elle a fait à la pluspart de tous les
autres animaux.

*La bouuine
croist tant
qu'elle vit.*

LES

LES CHEVAUX ET IUMENS

CHAPITRE. X.



LA REPUTATION que le Cheual s'est acquise, pour son grand service par dessus tout animal, le fait cognoistre par toutes les nations ciuillisees; ausquelles laissant publier ses merites, ici monitrerai-je tant seulement, le moien que le mesnager a a tenir pour s'engeancer de tel bestail, le nourrir & dresser pour tous viages. A son honneur j'ajousterai ceci, qu'entretenir le haras, c'est nourrir à la haute volerie, parce que le Cheual est la beste de commun service qui se vend le plus. Sans mettre en compte ce braue Bucephal, miracle de Nature que Alexandre le grand achepta à sept mil cinq cens escus, & auquel pour sepulture, edifia la ville de Bucephalie, de son nom, ainsi appelée: contemplant le prix des cheuaux d'aujourd'hui, treuuerons n'en falloir qu'une couple chacun an, pour tumber somme notable de deniers en la bource de nostre pere-de-famille. Les Princes & grands Seigneurs ont domestiqué en ce Roiaume la nourriture des cheuaux, si qu'à leur exemple sans hazard en cest endroit celui les pourra imiter qui sera bien pourueu de pasturages. Plusieurs peuples aussi en diuerses prouinces s'exercent à ce mesnage, en Bourgogne, Normandie, Bretagne, Auuergne, Poictou, & ailleurs: mais en plus grand volume es regions estrangeres. Car c'est d'Allemagne, d'Angleterre, d'Italie, de Corsegue, de Sardaigne, d'Espagne, de Turquie, de Transiluanie, & d'autres terres lointaines, d'où l'abondance de cheuaux vient en ce Roiaume; presqu'à nostre honte, & à la preuue de nostre nonchalance, veu que chés nous en poursions estre mieux accommodés que ne sommes.

*Bucephal.**Pour la nourriture des cheuaux est necessaire l'abondance d'herbages:*

APRES la prouision des pasturages, de mesme est necessaire la soigneuse recherche de la bonne race des cheuaux, pour auoir contentement de ceste nourriture. Car comme en la moisson n'est le temps de remedier au defaut des bleds, ainsi lors que les Iumens poulinent, ne se reparent les defectuosités des cheuaux. Preuenant donques ces pertes; dès le fondement de vostre haras, vous vous meublerés d'estalons & jumens d'élite, ce qu'il en faut pour la fourniture de vos herbages. Ceste curiosité s'acouple avec celle qu'on emploie au dresser du verger fructier, allant chercher les greffes des bons arbres là où ils sont, près ou loin, autrement n'auroit-on autres fructs que du voisinage, tels qui se rencontrent; lesquels communément ne sont de grande requeste. Donques sans auoir esgard ni à la peine ni à la despense, pour un preallable sera pourueu à cest article.

Aussi la bonne race.

QUELQUES FOIS auient heureusement, que près & à bon marché; l'on se meuble de bons estalons, quand par rencontre es armées, parmi les charroirs, les labourages & ailleurs, se treuuent des cheuaux de bonne marque. Parquoy indifferement par tout, chés les gens de guerre, les marchans, mesnagers, hosteliers, curieusement rechercherés les meilleurs de ces animaux; prenant par les cheueux l'occasion qui s'offrira. Ce n'est seulement à l'adresse

Moien de se pourvoir l'estalons.

l'adresse des cheuaux où il faut viser, pour l'engeance, car souuentefois par la diligence du sçauant escuier, vn cheual de mauuaise nature, se rend excellent: & au contraire, demeure sans nom, le cheual qui n'a esté enseigné selon l'art, quoi-que de bonne esperance; ains aux bones qualités prouenans du benefice de Nature ne seruant de rien à l'estalon, la science acquise à bien manier; ne lui nuisant non plus les blessures, que le cheual a receues à la guerre ou ailleurs. Car encores qu'il ait vn œil creué, ou qu'il boite pour coups receus, à seruir d'estalon ne laissera d'estre vtile, pourueu que les intestins ne soient offencés. A l'estalon a-on accoustumé de regarder plus curieusement qu'à la jument: parce principalement qu'vn estalon, fournit à plusieurs femens, se pouruoiant en vne seule beste, de ce qu'on cherche en plusieurs; & qu'aussi communément les poulains tiennent plus des peres que des meres. Neantmoins est-il necessaire; que la femelle soit bien choisie pour receuoir & animer dans son ventre, la semence du male, ce qu'elle ne pouuoit commodément faire estant de maligne nature.

Marques de bon cheual.

A. la forme.

LA forme, le poil; la fantasia & l'age, sont les parties obseruables à l'estalon. Quant à la taille, d'autant que de toutes se treuve de bons cheuaux, cest article sera à discretion; bien-que, comme celle où gist le plus de profit, la plus grande soit la plus prisee. La forme du cheual pour seruir d'estalon sera telle qu'il appartient, s'il est bien garny en ses membres, y aiant par entre eux telle simmetrie, que tous ensemble rendent le cheual de beau rencoistre, de bone force & de grande agilité. Ce qui auendra aiant la corne du pied lisse & douce, non rabouteuse, ni aspre; estant seche, noire, dure, haute, ronde & creuse en dedans, afin de tant mieux tenir le fer: les couronnes deliees & pelues garnies de poil: les pasturons courts, moienement esleues, non trop couchés, pour n'estre sujet à broncher: les jambes grosses en les ossemés, peu chargees de chair, mais fort nerveuses, droites & bas enjoinctees, causans grosses joinctures; les cuisses longues, grosses, massiues, musculieuses & netueuses; faisans par leur grosseur, suffisamment eslargir les jambes du cheual; & en suite empescher l'entre-tailleure; le ventre long, caché sous les costes, dont il se represente petit; les genitoires esgaux & de moienne grandeur, les costes larges & longues approchans la jointure de la hanche, par là le cheual se rendant propre à porter la selle & à bien couvrir la poitrine & deuant large, haute & auancée en dehors, laquelle cause grand entre-pas & destourne l'entre-tailleure: les espalles grandes & larges; le dos court & uni à la croupe vnie, ronde, grosse & gralle, enfoncée par le milieu, faisant vn petit canal, regnant le long d'icelle jusqu'à la queue: la queue grosse, roide & bien fournie, de poil trainant à terre: le col de moienne grandeur non guieres chargé de chair, esleué, allant en estroississant vers la teste, comme en voulseure, lui faisant porter la veüe contre terre: les crins bien fournis de poil, pendans du costé du montoir: la teste petite, seche, & fort maigre, les veines & nerfs y estans fort apparens: le museau carnus; les aureilles petites, pointues, estroites, & droites: le front ample, deschargé & sec; les yeux gros, grands, noirs & clairs comme miroirs, emboutissant en hors ainsy que goderons, les deux se ressemblans entierement, en figure, grandeur & couleur: les salieres de dessus les sourcils sortans en dehors: grande gueule & bien fendue, pour le facile bridement, les machoires & habines petites, seches, deliees & subtiles, les

les, les naseaux grands, enflés, ouverts & bien fendus, à trauers desquels l'on voit le rouge, quand on regarde par le dedans, pour la facile respiration, causant longue haleine.

GRANDE cognoissance de la qualité du cheual tire-on de la couleur de son poil, dont à la longue les experiences ont produit les marques requises en cest endroit. Et bien que de tous poils se treuvent de bons cheuaux, cela neantmoins tant rare, que ce seroit se deceuoir à son escient que de mespriser les adresses du poil, selon l'usage des bons escuiers, antiques & modernes. Le Bay, le Fauue, le Grison, le Moreau, sont les cheuaux les plus prisés, comme emmentelés des quatre principales couleurs, & desquelles toutes les autres dependent, procedantes des humeurs dont le cheual abonde le plus, & qui s'accordent avec les quatre Elémens: Le cheual Bay est dominé par le Feu, qui le rend cholere. Le Fauue par l'Air, sanguin. Le Grison, par l'Eau, phlegmatique. Le Moreau, par la Terre, melancholique. Le Bay & cholere, est communément ardent, leger & sauteur. Le Fauue & sanguin, prompt & agile; joieux & esuillé. Le Grison & phlegmatique, tardif & mou. Le Moreau & melancholique, pesant & de peu de cœur, toutesfois fort: se conformant le cheual à la qualité de l'element duquel il participe le plus. Alors se rencontre-il parfait, quand par benifice de la Nature, il participe proportionnellement de tous les elements ensemble. Outre lesquelles generales adresses, y en a-il des particulieres touchant le poil, seruans à ceste cognoissance: où s'ajoustant les Balzanes, c'est à dire, les marques blanches des pieds, avec lesquelles les cheuaux naissent, le tout ainsi recherché. Les balzanes de bon signe ne seront pareilles en tous les pieds du cheual, ains inegales, petites, ne montans guiere auant en la jambe, ni aussi trop descendans sur la jointure du pasturon sans y toucher, ou y touchans le moins sera le meilleur. Les balzanes de deux mains, c'est à dire, le blanc es deux pieds deuant, n'est guiere bonne marque, estant tres mauuais signe aucunement corrigé par vne balzane à l'vn des autres pieds. La balzane seule des deux pieds de derriere est bonne marque, mais avec l'estoille au front se rend meilleure: n'estant telle si sans estoille avec les balzanes des pieds, y en a vne en l'vne des deux mains. La balzane de la main de la bride; marque le cheual estre d'asés bon maniment, mais non de grande seurte, dont n'est beaucoup à priser, non plus que celui qui a la balzane à la main de la lance. La balzane du pied droit est bonne marque, le cheual qui l'a estant excellent, mais superbe & vicieux, il est appellé *Arsel*. La balzane du pied de l'estrier est fort bonne marque, monstrant le bon cœur du cheual. La balzane vniuerselle de tous les quatre pieds, montre la loiauté & bonne fantaisie du cheual, mais peu s'en treuent qui ne soient foibles, d'où vient le proverbe, *Cheual aux quatre pieds blancs faillant au besoin*. Le balzan de la main de la bride & du pied de l'estrier, est dict, *Tranai*: pareillement celui qui l'est de la main de la lance & du pied droit. Et *Trastanai*, côme dit entraue, le balzan de la main de la lance, & du pied de l'estrier; aussi de la main de la bride & du pied droit; qui n'est guiere bon signe. Le cheual sera de gentil cœur & de bonne vertu, qui aura l'estoille blanche au front, ou la liste & raie blanche qui lui descende par la face ou chanfrin sans toucher aux sourcils, ni arriuer jusques au museau, & encores mieux s'il a & l'vn

l'un & l'autre : mais aiant avec cela les balzanes aux patties basses , annonçans bon signe , sera excellent & parfait en bonté . Le cheual marqué des balzanes des patties d'embas annonçâs mauuais signe , ne sera de guieres amendé , encores qu'il ait les bons signes de l'estoille & de la raie blanche au front . Le cheual est de mauuaise bouche & vicieux qui à l'estoille blanche au front lui faisant liste ou raie , & qui en a aussi vne autre sur le muffle : toutesfois tels vices se corrigent ; si en outre il a la balzane du pied de l'estrier , le tout se conuertissant en signe de grande vertu . Les raches & mouchetures noires sur les balzanes , marquent le bien & le mal du cheual ; diuersement toutesfois , selon le lieu où elles se rencontrent : le bien , si elles sont és balzanes de bon signe , le mal en celles de mauuais , augmentans la vertu ou le vice du cheual . Les mouchetures noires & rouffes sur vn cheual blanc , marquent le cheual estre leger , adroit , de bon sens , mais plus de force lui signifie la noire que la rouffe . Le cheual Bay , appelé *Rubican* , aiant poil gris en quelque endroit , mesmes à la queuë , sera bien marqué s'il a des poils blancs depuis la main en arriere : mais aura peu de force les aiant en deuant . Le cheual à poil obscur moucheté de blanc vniuersellement , est bien marqué : mais fort mal , ne l'estant qu'au col , vers les espaules , par les flancs & en la croupe . Le cheual n'ayant ne balzane ne marque blanche en aucun endroit de son corps , sera amjable & gai , mais aura mauuaise alleure avec train incertain . Aufsi sera noté , qu'un cheual doit touf-jours auoir plus de blanc derriere que deuant .

A la fantasie

LA fantasie est ce qui rend le cheual plus recommandable , car il pourroit estre le mieux marqué du monde , que s'il est vicieux , mal complexionné , restif , mordant , ruant indomptable , le faut rejeter comme inutile . On le choisira doncques gai & de plaisante rencontre , vigoureux , remuant , escumant , bauant ; non timide ne paoureux ; facile à estre pansé & monté , doux au manier & obeissant , leger à la main , craignant l'esperon , la verge , la voix , ne se couchant dans l'eau , prompt & asseuré à gayer les riuieres , à passer sur les ponts & planches , & facile à entrer dans les bateaux , Aiant le pas , le trot , le galop & la carriere , esleué , libre , Vigoureux & viste , seur , prompt & ferme le manieement & les bonds : avec facile & leger arrest . Bonne bouche , pour tost se paistre de toutes matieres mangeables . Le sommaire desquelles qualités par la subtile recherche des bons escuyers , est tel , Que le cheual ait trois parties correspondantes à trois de femme assauoir , la poitrine , le fessier , les crins : trois du Lyon , le maintien , la hardiesse , la fureur : trois du beuf , l'œil , la narine , la jointure : trois du mouton , le nés , la douceur , la patience : trois de mulet , la force , la constance au travail , & le pied : trois de cerf , la teste , la jambe , le poil , c'est à dire court : trois de loup , la gorge , le col & l'ouie : trois de regnard , l'oreille , la queuë , le trot : trois de serpent , la memoire , la veuë , le contournement : trois de lievre & de chat , la course , le pas , l'agile souplesse .

A l'age.

QVANT à la duree de l'age ; la varieté des complexions des cheuaux , la diuersité des viures selon le climat , le bien ou mal penser , la gouuernement , selon les causes secondes ; par là s'allongeant ou raccourcissant la vie de ces animaux . Et bien que sans moien , l'age vienne avec le temps , si est-ce que telles choses sont considerables à l'achapt des cheuaux , pour estalons ou autre seruice : afin de ne se deceuoir , s'acquerant vne inutile vieillesse . Presque par tous

par tous les endroits de ce Roiaume, le cheual bien gouverné dure bon au travail, quinze ou seize ans, mais ne seruira-il tant longuement pour estalon. Car passé le douziésme an, n'est propre à saillir les jumens: pource que les cheuaux engendrez de bestes vieilles sont tousiours peu courageux, ont les yeux enfoncez, avec la contenance triste & morne. Attaint que le cheual ait la troisiésme année, commencera d'estre propre à ce seruice-ci, toutesfois le meilleur de son aage est depuis la cinquiésme iusqu'à la dixiésme, comme étant durant ce temps-là, en la perfection de sa vigueur. A cest aage-là, & aux susdites marques, se doit-on arrester pour l'election des bonnes jumens, ne discordans des cheuaux en autres parties, qu'aux naturelles discernans leurs sexes. Le ventre de la jument requiert estre plus ample que celui du cheual, pour le profit du poulain qui s'y engendre & nourrit, ne pouuant s'accroistre tant en petit qu'en grand vaisseau.

*Aussi**Des Jumens.*

LA plus asseurée cognoissance de l'aage des cheuaux & jumens, gist aux dents, selon le commun aui: mais c'est seulement pour sept ans que telle adresse dure, qu'aians acheué de remuer leurs dents, de là en hors autre iugement n'en peut-on faire que par indices. Dans le premier an de son aage le poulain se treuve auoir douze dents, six dessus & autant dessous, commençant à les mettre au second ou au troisiésme mois, & à lui tumber au trentiésme: continuant à lui en tumber & renaistre, iusques à la septiésme année, que tout est rempli & rasé. Les indices de vieillesse du cheual, sont, la mine melancholique: la pesanteur du corps: l'alleure lente: ternissement & enfoncement des yeux: grisonnement de poil à ceux qui de nature l'ont obscur, & à ceux qui l'ont clair ou blanc, quand il deüient moufcheré de noir ou de rouge: quand la queue est lasche & ses nœuds sont aualez: quand la peau du cheual tirée avec la main à nous, retourne lentement à sa place: & pour ne sortir du tout hors des dents, quand les dents se noircissent & s'allongent, lequel allongement ne s'entend pour les cheuaux qui rongent leurs mords, tout d'une voie se roignans les dents. Aussi se cognoit aucanement l'aage des cheuaux aux balieures crespues de dessus, contant pour autant d'années qu'on y treuve de plissures.

*Cognoistre l'aage des cheuaux & jumens.**Leur vieillesse.*

VINGT, ou vingt-cinq jumens, est la droite charge de l'Estalon, auquel nombre vn seul Estalon fournira étant bien traité. Le traitement qu'il desire est du tout semblable à celui des plus braues cheuaux des escuiries des grands seigneurs, avec lesquels il a de commun le foin, l'auoine, la paille & l'eau dont ils sont nourris, le bon logis & le bien panser de la main. Aussi le promener & piquer, non pour l'esperance d'en faire grandes iournees, comme des cheuaux destinez au travail, ains seulement pour lui entretenir la santé, qui se rend meilleure par le moderé exercice. Car tenant tousiours l'Estalon dans l'estable sans rien faire, cela le rendroit podagre, pour les mauuaises humeurs qu'à la longue il s'acquerroit, & dont il feroit amas par trop d'oisiueté. Par fois donques, l'on se pourra seruir de l'estalon, durant l'année (excepté au Printemps, qu'eliant en charge, pour les Jumens sera entierelement reserué) loquel doucement mené, sans estre pressé, se maintiendra sain & ioyeux, tel petit travail l'entretenant en bon appetit.

A combien de jumens fournir l'Estalon.

TANT de soin qu'à l'estalon, n'est requis à l'entretenement des Jumens, d'autant qu'elles se plaisent mieux nourries aux pastis de la cāpagne que for-

Conduite des jumens.

gneusement traitées dans l'estable: s'entend durant l'Esté, l'Automne, & vne partie de l'Hyuer iusqu'à l'arriuee des froidures, auquel temps conuient les establer, & là les nourrir de bons fourrages, comme i'ai dit des bœufs & vaches, pour ne sortir du logis de tout le Printemps, en attendant que les nouvelles herbes soient fortifiées pour commodément les en paistre. Et tel leur naturel tourne à espargne au père-de-famille, lequel souffriroit grande despence, s'il estoit contraint de traicter ses jumens à l'ordinaire des Estalons. Ne se doit-on soucier d'engraisser les jumens, ains seulement à les entretenir en moderé portement: voire est requis d'estre plustost maigres, que grasses, pour en cest estat-là, plus facilement retenir la semence du masse, qu'en cestui-ci. Non plus que les estalons faut faire traouiller les jumens, de peur de gatter ceste nourriture, ceux se trompans qui emploient leurs jumens portieres aux frequentes œuures de mesnage, d'autant que des traouillees n'en tire-on croist de valeur; ains comme auortons & bastards sont communément les cheuaux qui en naissent. Sur tout se faut resoudre à cela, que de ne les employer qu'à manger durant le premier mois de la conception, ne les six dernieres semaines de leur ventree pour crainte de destourner leur port, comme il en est plus dangereux en ces termes-là, qu'en l'entre-deux: par estre le poulain trop tendre en son commencement; & trop auancé, approchant sa naissance pour pouoir souffrir le tracas de la mere, le moindre heurt la faisant auorter.

*Temps pour
la naissance
des poulains*

EST à souhaiter que les poulains naissent durant le temps que les herbes sont en leur premiere bonté, pour l'abondance de bon lait qu'elles causent aux meres, afin de tant mieux nourrir leurs petits, d'où ils prennent si bon accroist, que toute leur vie s'en ressentent. Et à ce que cela auienne ainsi, faudra faire courir les jumens dans le mois de Mai ou celui de Iuin, pour en suite pouliner en Aueil ou Mai, ou peu apres, car c'est vnze mois, ou peu dauantage que les jumens portent. En ces mois-là, naturellement les jumens entrent en rut ou en amour, demandans le masse: ce qu'on recognoist notoirement à plusieurs signes, mesmes à ce qu'elles perdent presques le manger du desir qu'elles ont de parier. Mais si à ce elles sont tardiues, craignant que la saison s'escoule cependant, on les y eschauffera par augmentation d'ordinaire: c'est en leur donnant force grain à manger, abondance d'auoine, quelque peu de froment, de l'orge frit & arrousé avec du vin, y meslant du sel parini: tandis les faisans séjourner sans nullement les traouiller. Par mesme ordre sans autre mystere eschauffera-on l'estalon froid & paresseux: & en lui mettant aux nazeaux vne esponge, de laquelle l'on aura frotté la nature d'vne jument chaude pour la lui faire sentir. Lequel moien ne l'esmouuant, rejets tel estalon comme inutile, car ce seroit perdre temps que de l'y affectionner par medicamens, comme d'aucuns veulent, & tousiours seroit le remede à recommencer. Et quand bien ces droguemens rencontreroient, les poulains qui en prouiendoient ne seroient de la bonté requise, ne diables en serui-ce, par estre sophistiqués dès leur origine.

*Quand faire
accoupler
l'estalon &
la jument.*

L'ESTALON sera biené à la jument en iour frais & sur la matinee auât que l'vn ne l'autre aient beu, & aussi sur le soir en continuant le lendemain, & en suite iusqu'à tant que la femelle refuse le masse: lequel lui sera encores representé au bout de dix ou douze iours, pour sçauoir si elle aura conceu, ce qu'on

ce qu'on tiendra pour certain, si elle le rejette & ne retourne en chaleur. Et au contraire le recevant derechef, sera signe qu'elle n'aura retenu la semence, & lors conuendra le lui rebaillet comme dessus. Estant la jument empraignee, elle sera separee d'avec les autres, & aussi des ieunes cheuaux, afin que leur impetuositè ne la destourne de son port, auquel destrac est-elle plus sujette au commencement & sur la fin, qu'en autre temps, comme a estè dit. Et pour tousiours les estalons seront nourris à part, dans estables separees selon l'ordonnance susdite: d'autant que leur hantise avec les femelles n'est iamais profitable, que lors qu'ils les saillent. A son ordinaire remettra-on la jument, pour d'icelui estre nourrie iusqu'à son poulinement: attendant lequel l'on se prendra garde de ne la presser, ne heurter, faire courir ne sauter, de peur de la faire affoler. Approchant son terme, on la logera dans estable separee, seche, chaude, saine & spacieuse, afin qu'elle y sejourne à l'aïse, & qu'ayant bonne litiere elle s'y repose mollement pour le bien de la ventree, la durtè du giste lui estant contraire. Vn valet ne l'abandonnera iamais ni nuit ne iour, pour la secourir lors qu'elle poulina: & si c'est avec difficultè, lui donnera-on du polypodium broiè & dissout dans eau tiede; ce bruuage seruant aussi de remettre en vigueur la jument qui s'est auortee, lequel remede tirè de Columelle, par l'experience de plusieurs, a estè treuue salutaire.

LE poulain nouvellement né, sera laissè aupres de la mere, & avec elle enfermè dans l'estable durant sept ou huit iours, pour apres la suiure au païstis: tant pour sa propre commoditè la tétant à son plaisir, que pour le contentement de la mere, qui d'amitè qu'elle porte à son poulain n'en peut souffrir l'absence; ains d'impatience en perd le repos, le manger, & le boire. Durant ces iours-là sera la jument delicatement traitee, sans lui esparagner l'auoine, soit qu'elle mange du vieux foin, ou de nouvelle herbe, pour la fortifier & faire abonder en laièt: ausquelles choses est tres-propre le sain-foin, duquel ayant commoditè l'en ferez païstre, soit en herbe, soit en foin, toutes-fois moderèment sans la fouler, pour les raisons dites. La jument sera abbruee d'eau blanchie avec de la farine, y meslant parmi vn peu de sel, afin de preuenir les trenchees que la seule eau lui pourroit causer. On ne maniera aucunement le poulain en son commencement, crainte de lui offenser le dos, ne pouuant pour sa tendreur souffrir d'estre pressè, ne presques touchè à la main de ses deux premiers mois.

SEIZÈ ou dix-huit mois fera-on tetter le poulain, non guieres d'auantage: encores est-ce long terme pour les cheuaux de la grande taille ou de la moïenne: car ceux de la petite se contentent d'vn an. Par ainsi la jument ne portera que de deux ans l'vn, dont reuiendra grand profit à la race, par ce loisir ayant la jument moien de se bien nourrir, & le poulain de se fortifier & agrandir à souhait. D'autant que le laièt est de si grande efficace à ce ieune bestail, qu'il le poulsè fort en son commencement, si que toute la vie se ressent de telle bonne nourriture. N'estant à esmerueiller de voir petits les cheuaux, & comme bastards, qui ont peu tette, dont les meres portent tous les ans, & lesquelles pour surcharge trauaillent la pluspart du temps, non plus que les bleds mal nourris des terres qu'on ne laisse iamais reposer.

*Soin requis
du nouveau
poulain.*

*Traittemens
de sa mere.*

*Combien de
temps tette-
ra le pou-
lain.*

*Premieres
leçons du
jeune che-
val.*

A I A N T le poulain atteint la seconde année, on l'essoignera de sa mere, le faisant nourrir quelque peu de temps en pastis separez avec les autres de son aage: afin de commencer dès-lors à jeter les fondemens de la science requise à tant noble animal, selon que la chose est plus facile, tost que tard commencee. En quora plus de dexterité que de peine, car il ne faut que souuent & doucement manier le poulain avec la main, par tous les endroits de son corps, lui leuer vne jambe apres l'autre, lui frapper de la main contre le pied, comme si on le ferroit: lui passer doucement l'estrille, le peigne, l'espouffete & le bouchon sur le dos: lui faire voir & ouïr le bruit des ferrures de la bride; entendre la voix de son gouverneur pour le cognoistre & accoustumer: le flatter de parole: lui donner quelque peu de pain avec la main: ne le point battre ne rudoier: & en somme lui arracher par douceur l'aigreur de son naturel: dont il se rendra facile à recevoir la doctrine de l'esquier, lors qu'il sera paruenü à sa troisieme année, qui est le vrai temps de commencer à le dresser au seruire. Cinq ou six mois deuant le quel terme, le retirant de la liberté de la campagne, on commencera à lui faire sentir la seruitude, en l'encheustrant d'un licol de laine ou de cuir mol, afin qu'il ne le blesse, toutesfois non foible, ains suffisamment fort, pour le pouuoir retenir: avec lequel sera lié à la creche dans l'estable, pres des chevaux ja domptez, pour en leur compagnie estre nourri, & qu'à leur exemple il s'assujettisse à son deuoir.

*l'utilité au
jeune che-
val de pas-
ser en bas.*

LE pastre l'herbe és pasturages, non seulement pour sa propre valeur est salutaire au ieune cheval; mais lui est profitable en ceci, que mangeant en bas, le cheval baisse la teste, laquelle par ce moien s'emmagrit, vuidant par la bouche certaine nuisible humeur, dont les yeux du cheval sont rendus meilleurs. Le col aussi s'en allonge, & les jambes s'en engrossissent, qualitez desirables au cheval; prouenans de la peine qu'il prend en paissant ainsi en bas. A quoi aussi seruira en ce commencement de dresser la mangeoire rés terre pour faire manger le cheval tant bas qu'on pourra, comme entre ses jambes, iusqu'à ce qu'il soit du tout dressé, pour estre mis au rang des grands chevaux. Dès le grand matin la litiere sera releuee, afin de rendre l'estable nette; le cheval sera estrillé, espouffeté, bouchonné: on lui donnera à manger vn peu de paille fraische pour lui esveiller l'appetit, apres du foin, & en suite sera mené boire à la riuere, dans laquelle on le mettra iusqu'au dessus des genoux, où on le fera sejourner quelque espace de temps; afin que par la froidure de l'eau, les humeurs des iambes tombans en bas, soient restraints. Cela s'entend en Esté durant les grandes chaleurs; comme aussi en telle saison, chacun matin lauera-on la face du cheval avec de l'eau fraische, pour de mesme lui dessecher la teste, à l'utilité de la veuë. Ne faut remettre le ieune cheval dans l'estable, auant que les iambes soient seches: ce que ne voulant attendre, avec de la paille frottans les jambes en bas, les eaux lui seront auallées: ce fait, vn peu de foin lui sera donné à manger. En ce commencement allant & reuenant de l'abbruoir ce sera à petits pas qu'on le meneta, par le licol, sans nullement le presser: par fois lui fera-on monter dessus quelque leger & habile garçon, pour es-faisant la patience du ieune cheval prendre auis de la leçon qu'on aura à lui bailler. Sur les neuf heures lui donnera-on de l'auoine, bien nettoiee & quelquesfois arrousee avec de l'eau claire; mais en petite quantité, craignant la veuë

*Son gouver-
nement.*

la venue en estre offensee (comme estant tel grain ainsi efficaceux aux ieunes bestes cheualines.) Aiant mangé son auoine, vn peu de foin lui sera encores donné, & rien autre chose iusques apes Midi quelque heure qu'on lui baillera à gouter: demeurant par ce molen, le cheual par quelque espace de temps sans manger; ce qui lui causera bon appetit. L'ayant alors fait repaistre, on l'estrillera & pansera de la main comme la matinee: puis sur le soir sera abruvé: & apres lui auoir esté faite bonne lictiere, avec de la paille blanche, on l'afouragera pour le rostant de la nuit; soit de foin seul, soit mellee avec de la paille. Finalement, l'auoine lui sera donnée sa portion mesurée, vn peu plus grande que celle de la matinee, & ainsi le laissera-on reposer; & pendant ce temps-là le palefrenier couchera pres de lui en son lict, qu'il y dressera, pour n'abandonner iamais le ieune cheual, de peur qu'en son absence il ne se batte avec les autres, s'encheuestre ou autrement, lui mesauienne. On ne se hastera par trop de le ferrer, tant à ce qu'il s'endurcisse la corne du pied, en allant pied nu, en bon & mauuais chemins, que pour marcher plus legèrement: à quoi il s'habitue, pour la douleur qu'il sent, touchant du pied sur les pierres & rochers. Laquelle douleur voulant enioier, il espargne tât qu'il peut, les ongles; qu'il sent debiles, en s'aidant de l'adresse des jambes & de l'eschine. Ainsi s'accoustume-il à legere desmarche. Pour laquelle cause; plusieurs bons escuiers ne mesprisent les cheuaux qui ont la corne du pied vn peu tendre, pourueu qu'ils aient grand talon, pour commodément y pouuoir afferir le fer.

V O I R E le premier gouuernement des cheuaux; propre à tout gentilhomme, & autre honorable mesnager: mbiement lequel, le ieune cheual, en s'agrandissant & fortifiant, se rendra capable de la doctrine du sçauant escuier, auquel sera renuoié, aiant ces principes; pour plus facilement receuoir l'instruction, sans laquelle, les vertus naturelles du ieune cheual, demeurent enseruilles. Comme au contraire leur sort rabillees auxunes parties, esquelles Nature a defailli. Aiant donques le ieune cheual passé par bonnes mains, sera trouué d'agreable seruice, non vicieux ne restif: & pour ce les Latins l'ont proprement appellé *Equus*, quasi *equus*, c'est à dire, iuste en toutes ses actions, en marchant, galopant, courant, sautant, voire en s'arrestant & reposant. Sur tout, si son inclination naturelle s'accorde avec l'art & l'industrie de l'escuier qui l'aura enseigné.

Q V A N T au chastrer, cela n'est propre que pour les cheuaux qu'on est cōtraint de nourrir parmi les jumens, ou qui d'eux-mesmes sont trop furieux: ce que desirant faire, aiant le cheual vn an accompli, on y mettra la main & non deuant: tant parce qu'alors les genitoites lui apparoiuent euidentement, que par estre le ieune cheual suffisamment fortifié pour endurer la douleur de l'incision. Toutesfois si on craint qu'il ne la puisse supporter, ou qu'il demeure trop foible, au lieu de lui couper les genitoites, seulement les lui effordra-on avec des tenailles, à la maniere des taureaux. Par ainsy, euitant ce peril, lui sera laissée quelque reste de vertu masculine; pour la force. Ce fait, le ieune cheual sera enfermé dans l'estable avec sa mere, pour quatre ou cinq iours, fais sentir l'air: à laquelle mere on augmentera l'ordinaire, afin de la faire abonder en lait, pour restaurer les forces debilitées de son poulain.

Le donner le feu aux iambes des cheuaux, est vn moien par lequel on

Quels cheuaux l'on doit chastrer.

A quels donner le feu.

preuient le farcin, la gale, & autres maladies qui commencent & arriuent
 aux jambes des cheuaux : en ouire, deffèche les humeurs nuisances & qui a-
 bondent en ces parties-la, en leur endurecissant la charn molle & lasche, en-
 maigrissant & tubriliant celle qui est enflée, & lui guerissant les douleurs en-
 uerilles. Duquel remede l'on se seruira, par l'aide & la main de l'expert ma-
 richal, qui a propos luy donnera quelques boutons de feu, dont les cicatri-
 ces embelliront plusieurs, qu'il est en egaladroit les jambes du cheual.

A V S S I le fendeur des nezcaux, le coupeur, des aureilles, les crins, & la
 queue des cheuaux, est nuicent pour donner respoussion aux cheuaux, pour
 leur allonger l'alcine, & pour les rendre affidés au train, selon qu'ainu
 l'on bertaille les courtaux es bonnes escuies. Tous lesquels moieus en-
 ploie-l'on en beau temps & seicm, plus frays que chaud, non plusieurs ne ven-
 teux, en decours de luy, phillors au printemps & en l'Automne, qu'en l'este

*A quels fins
 des les ne-
 zaux.*

A T N S I est gouuerné le haras, avec beaucoup de profit, bien que ne re-
 gardant qu'aux cheuaux qui en font le seruice, & en partie du lan-
 guedoc, outre l'utile du croit des cheuaux, celle du gain des bleds s'ajout
 a ce mestiere : mais cela est propre, & d'iceux prouinces, pour la douceur par-
 culiere du climat, en autre endroit de ce Royaume l'usage du fouler les bleds
 en campagne n'estant receu, & comme a esté dit, durant la recolte es mois de
 mai & d'Avost, les labours, qui se font de l'année ont choyté après la
 nourriture de leurs poulains, & auallent a fouler les grains avec grande ex-
 pedition (ainu que l'experience sur le propos des bleds) tant pour le natu-
 rel de l'œuvre, que pour le grand nombre des humeurs qui en cell'endroit se
 peccent de famille en plus : lequel pour l'usage de ces belles rics la
 vnguaine partie des bleds que les jeunes escuierent, ou autres selon les con-
 uentions, & ou autres, qui en accomplissent les voisins, & amalle grande quan-
 tite de bleds, dans ce peu d'espace de temps : ce qui luy fait pour fournir a
 toutes les despences de geste & nourriture durant le reste de l'année, par celle
 de l'œuvre, & l'œuvre n'estant receuient de ce mestiere, les cheuaux qui luy font le
 mestier de couvrir de ce mestiere du liquid' escuier.

*Travail pro-
 fitable des
 humeurs de
 cheuaux de
 bornes.*

LES ANNES ET ANNESSES

CHAPITRE XI.

O V R la ferture, le mulct est port-posé a l'aine, & pour ce
 aussi, que la mulctaille s'engendre des bestes cheualines &
 aaines, & accouplees ensemble, comme sera monstre. Dou-
 ques, en l'aire du cheual se trace del'engance de l'aine : & ce
 que nostre mestier se soit, pour uenir de toutes especes d'any-
 manx pour son seruice.



*Elidon de
 laine.*

manx pour son seruice. Les années & annes ses, il est grand de corps de poil mol, lisse
 & poli : de couleur noir, ou gris-olme, & de l'aine de noir, es jar-
 rers & sur les escuies, & l'aine la croix, venant la rare noire depuis le milieu
 iusques a la queue passant le long du dos. S'il est ramale en les membres,
 avant

aiant les jambes allés grosses, nerueuses & bas enjoinctees: la corne du pied, noire & dure: les cuilles charnues: le ventre longuet & non enlé. les genitoires allés grés: la crouppe ronde: le dos vni & pendant des deux costez: le deuant large, ouuert & nerueux: le col gros & fort: la teste, les aureilles & le front tendans plustost à la petiteffe qu'à la grandeur: les yeux gros, noirs, & clairs: les nazeaux larges & ouuerts, les machoites amples. S'il est ioyeux & deliberé, non triste: ne melancholique; non toutesfois par trop remuant ne vicieux, ains obéissant comme est requis en tout bestail de seruice. L'Asnelle sous les mesmes adresses & distinction du sexe sera choisie comme a esté dict des jumens: afin qu'accouplees ensemble, male & femelle la race en forte de bon & plaissant seruice.

Et de l'asnelle.

LA saison de faire couvrir l'asnelle, est celle mesme qu'on choisit pour la jument: d'autant que le terme de leurs portees est esgal, & que communément les poulains, sont mieux accommodez de lait, lors que les meres paisent les nouveaux herbages, que quand elles sont nourries de vieux fourrages. A ceste cause l'Asnelle sera faillie de l'Asne, durant le mois de Mai ou de Juin, elle estant en rut, & avec les observations ci deuant notees, que l'obmette pour euiter redite, comme aussi pour mesme cause, passera sous silence la naissance de l'Asnon, & le temps de faire chommer l'Asnelle durant sa portee. Communément l'on fait tetter l'Asnon vn an, & non d'auantage, mais c'est de l'inuention des pauures gens, pour donner loisir à l'asnelle de faire chacune annee, sa ventree: chose qui reuiens au detrimet de l'asne; car il en demeure petit & foible, pour, en si peu de temps, ne pouuoir estre nourri de lait à suffisance. Mais ceux qui desirent auoir des grands & forts asnes, sans auoir esgard à ce mesnage font tetter leurs asnon, dixhuict ou vingt mois, durant lequel temps, avec si bonne nourriture auancent leur taille & leur force. Aucuns par artifice, agrandissent le corps de ceste espede d'animal, changeant la petiteffe de sa generation, en haute taille. C'est en faisant nourrir le nouveau asne ou asnelle dès le iour de sa naissance, à vne jument de la grande sorte, du lait de laquelle, l'asnon prenant nourriture, deuiet plus grand que sa naturelle stature ne porte. A la jument enfermee dans vne estable obscure, suppose-on l'asnon au lieu de son propre poulain, que quelques heures auparauant on lui aura osté, lequel desirant avec impatience, elle receura l'asnon pour sien, pourueu que doucement on le mette pres des tetins, reiterant cela à toutes les fois que la jument le rejettera. Moienant laquelle curieuse diligence reiterée quelques dix ou douze iours, la jument accoustumera l'asnon, & comme si elle l'eüst sorti de son ventre, l'aimera & nourrira tant longuement qu'on voudra: dont il se rendra propre à tous seruices, mesme à estre employé en estalon pour couvrir les jumens, si c'est male, & estant femelle, pour estre conuerte du cheual, afin d'auoir de bons mulets: ou bien sans meslanger les especes, faire des asnes tels que desirez.

Temps de la faire couvrir.

Agrandir les asnes.

IVSQU'ES au troisieme an, de son aage, sera nourri l'asnon avec les autres bestes de sa sorte es herbages de la campagne, & dans les estables, selon les saisons: Passé lequel terme, le commencera-on à faire travailler es œures où sera destiné: mais peu à peu, en le maniant doucement sans le rudoier, afin de l'accoustumer au labour, selon qu'il est beaucoup plus facile & vtile d'en venir à bout par flatterie, que par contrainte. Ainsi au-

Preparer l'asnon au travail.

ret-vous des asnes grands, robustes, obeissans, & qui dureront longuement en seruice. A la charge de les bien nourrir, & toujours d'un train, sans leur changer d'ordinaire en pis; ou en mieux, quand il eschet extraordinaire travail. En l'entretienement de ceste espeece d'animaux, gist tres-petite despense, se nourrissans des moindres choses de la maison, comme des reliets des chevaux, mulets & bœufs, leur donnant par fois vn peu d'auoine, lors qu'on les fait travailler plus que de coustume, du son, des cribleures des bleds, ou du pain, pour les regaillardir & faire prendre nouveau appetit, & par consequent nouveau courage. Aussi c'est principalement pour pauvres gens, que telle espeece d'animal, d'autant que n'ians moien d'acheter des bestes de plus grand prix & entretien, se contentent du seruice des asnes pour labourer la terre & porter fardeaux; comme à tout faire se ploient-ils, selon la portee de leur force.

Chastrez les asnes, quand & comment.

Le chastrez des asnes est presques necessaire: d'autant que la plus-part de ces bestes entrent comme en fureur au Printemps, lors que par nouvelle & abondante nourriture, prouenant des nouveaux herbages de la saison, leur vigueur se renforce: & de telle sorte, que presques enragez, à la veüe & approche des asnesses, font mille algarades, desordonans tout vn marché, dont ils se rendent de tres-difficile conduite. Par ainsy (reseruez les destinez pour estalons) seront chastrez ceux de vos asnes, qui seront les plus importuns, gardans les autres en leur entier, afin de vous seruir de toute leur force, laquelle se diminue en leur ostant les genitoires. Mais il les vaut mieux vn peu plus foibles & obeissans, que tels que ci dessus vous les ai representez, & par consequent insupportables. En mesme aage, on la mesme saison, & par la mesme sorte que les chevaux, seront chastrez les asnes, lesquels apres enfermez dans l'estable avec les meres, pour quatre ou cinq iours sans sentir l'air, nourris du lait & d'autres bonnes matieres, se remettront tost en leur premier estat, pour s'acheuer d'accroistre de corps & de puissance.

Leur roigner les aureilles.

Les Italiens roignent les aureilles de leurs asnes, comme nous faisons aux chevaux & chiens, les accommodans avec des ciseaux à leur fantaisie. Ce que pourra imiter celui qui se faschera de la grandeur des aureilles de ses asnes, sans craindre que cela leur nuise aucunement.

DES MULETS ET MULES.

CHAPITRE XII.

La mule & la mule sont de grand seruice.



De l'utilité qu'on tire du mulet & de la mule, combien ils sont obstinez en seruice, des diuerses trouues où ils sont employez, ne de la longueur de leur vie, n'est besoin de discouir: ces choses estans notoires à tout le monde: esquelles, y a d'autant plus d'admiration, que ceste race d'animal est bastarde, composée par communication de diuerses semences, d'elle-mesme sterile, sans produire generation. Neantmoins dirai-je n'estre que le mulet pour porter grands fardeaux, soit pour le train des Princes, soit pour la marchandise. Et ne mettrons-nous pas aussi au premier rang le mulet & la mule pour seurement & doucement

doucement porter les hommes, puis que par sur tous autres animaux ils sont choisis pour seruir de monteur aux Papes, Cardinaux, Euesques, & autres grands & aisés personnages; De l'asne & de la jument; ou du cheual & de l'asnelle, s'engendrent les mulets & mules; bestail lequel procedant des deux diuerses races du cheual & de l'asne, de cestui-là tient la stature, & de cestui-ci la force; demeurans confondues les autres parties du corps, comme l'oreille qu'il a plus grande que le cheual, & plus petite, que l'asne; excepté l'œil, que notoirement il tient du seul cheual. Et ce mesme meslange fait le mulet capricieux, bigearre, de difficile conduite, d'où procede ce dire, *De bonne mule, mauuaisse beste*; & *Que le mulet garde longuement vn coup de pied à son maistre*. Cause aussi, difficulté à s'animer la semence dans les parties genitales, & en suite, long temps à produire son fruit en euidence: demeurant plus que nul autre dans le ventre de la mère, assauoir vn an. Et telle inégalité de diuerses semences cause en ce bestail la sterilité de la semence, dont nous auons parlé. Les plus prisés de ses animaux sortent des jumens; par estre plus grands & aiens, plus petite teste que ceux qui sortent des asnelles. D'autant qu'ils ont plus d'espace de s'accroistre dans le ventre de la jument, qui est grand, que dans le petit de l'asnelle. Aussi plus difficilement recouure-on des asnes pour estalons, que des cheuaux pour saillir les asnelles, pour la rarité de ceste espece d'animal, qualifiée ainsi qu'il appartient: au lieu que des cheuaux plusieurs se remcontrent facilement s'accoupler avec les asnelles, car pour petits qu'ils soient, cela leur est aisé, veu la bassesse des femelles. Mais de necessité conuient l'asne estalon, estre grad de corps, pour satisfaire à la fourniture de la semence requise au grand ventre de la jument.

L'INVENTION de telle estrage geniture est donnée à Anac, qu'il trouua, en paissant les asnes de Zibeon son pere, en la montaigne de Seir, terre d'Edom. En Afrique, pais de monstres, les mules conçoient. & poulinent; toutes-fois rarement, selon Dionysius, Mago, & Varro antiques auteurs de rustication. Le seul exemple de semblable part adueni contre nature en ce Roiaume de memoire d'homme, s'est veu l'an mil cinq cens ostante. vn, quand vne mule poulina en vn village près d'Anduze en Languedoc: laquelle avec son poulain fut donnée à Monseigneur le Connettable, Gouverneur pour le Roi en icelle prouince, qui a fait nourrir ces bestes en les escuyries.

LES choix des estalons cheuaux & asnes, aussi des femelles, jumens & asnelles, pour l'engeance, n'est autre que celui qui fait sur l'election particuliere de chacune de ces especes d'animal, où conuiendra s'arrester; excepté, qu'il est de besoin prendre curieusement garde à la couleur du poil, laquelle est plus desirée noire es mulets & mules, mesme à ceux qu'on destine au port des hommes, que nulle autre. Il est vrai, que la grise annelée & barrée de noir es jarrets & ailleurs, va de pair avec la noire, pourueu qu'elle ressemble au poil de cerf. Afin que cela aduienne ainsi, l'asne estalon sera choisi de poil le plus obscur qu'on pourra trouver: & si on s'arreste à l'aduis des anciens, soigneusement l'on regardera au poil des paupieres & des aureilles, car les aiens de diuerses couleurs, diuersement; aussi seront emmentelés les mulets & mules qu'ils engendreront. Quant aux jumens, la facilité d'en recouurer des parfaitement noires, donne moien de se satisfaire en cest endroit:

droit comme aussi des chevaux ainsi qualifiés tant qu'on veut : mais non aisément recôûtre on des asnelles de telle couleur, estans presque toutes grises. Pour le seruire particulier des personnes, l'on dit communément *petit mulet* & *grande mule* : aussi voit-on les mulets bien faits aiâns belles alleures, se hausser en prix à mesure qu'ils s'abaissent en corpulence. Quant aux mules & mules de charrois & de labourage, d'autant que le plus requis de telles bestes gist en la force, pour ce seruire, grandes & fortes on les recerche; tant plus se vendans que plus abondent en telles qualités.

*De tetter
des iannes
mulets &
mules.*

• A L' A C C O U P L E M E N T pour l'engeance, ou pouliner, à l'entretenement des peres & meres, à l'esleuement & conduite des petits, autre mystere n'y a-il, que ce qui a esté dit; hors-itis que les jeunes mulets & mules ne tettent tant longuement que les chevaux & asnes, pour leur propre naturel capricieux; lequel les meres ne peuuent souffrir; plus que de six ou sept mois, croissans en bigearrure avec l'age; qui est tout le temps qu'ils peuuent estre alaités, non guieres d'auantage; bien que fust à souhaiter de paître plus auant pour leur profit, ce qu'on s'efforcera faire par artifice. Preuoiant laquelle difficulté, faudra accoustumer de bonne heure ces jeunes bestes à paître l'herbe, pour entierement s'en nourrir desailant le lait.

*Leur con-
duite.*

Si à la premiere instruction des chevaux est requis aller doucement, c'est en celle des jeunes mulets & mules, où est necessaire d'auoir vn gouverneur patient : afin que par moien, il renge à la raison ces bestes scabreuses. Car par rigueur n'en pourroit-on jamais venir à bout, tant sont-elles fantalliques, deux caprices ne pouuans compatir ensemble. Doncques n'estant en cest endroit propre vn maistre de l'humeur du disciple; le conducteur des jeunes mulets en briaillant adouciera l'aigreur de leur farouche naturel, selon le prouerbe, *Qu'en y en vant mieux que so: ce*. En quoi cest auis seruira, que ne pouuant cheuir de ce bestail par caresses, faudra recourir à la famine; moieinant laquelle, & l'usage moderé & opportun de la verge, dompters & appriuoiserés cest animal quelque rebours qu'il soit. Ce fait, desirant mettre à l'amble le mulet ou la mule, pour doucement les faire marcher; aiâns attainé le troiesime an de leur aage & non deuant, les enuoierés à l'écholé du maistre, lequel avec des cordes attachées aux jambes, des vnes aux autres, leur donnera les alleures telles qu'il voudra, grandes ou petites, selon la portee du sujet. La suffisance au gouverneur des mulets pour les faire aller à l'amble, est requise, comme à l'escuyer pour dresser les chevaux. Que s'il est possible faire apprendre l'amble à ces bestes, sans les seruices de cordes; comme à cela naturellement aucunes s'addonnent, tant mieux vaudra pour les nets de leurs jambes; qui en demeurent quelques-fois offensés.

*Temps de les
mettre à
l'amble.*

*Deur couper
la queuë.
Aage de
commencer
à travailler
le mulet.*

C E n'est de necessité qu'on coupe la queuë des mulets & mules d'amble, ains de coustume inuete: ce sans autre raison: contre laquelle plusieurs se dispensans, laissent la queuë à ces bestes, bien que destinées à la selle: avec ceste consideration, que la queuë leur sert à chasser les mouches, desquelles les mulets & les mules sont fort offensés en Esté.

E N mesme aage que de les mettre à l'amble, conuiendra faire porter à dos, tirer la chatrette & labourer la terre, les mulets & mules destinés à tels usages; mais peu à peu sans les fascher ne importuner, car ainsi maniés, ne

vous

vous prendrés garde, que croissant en âge i en force, en agilité, s'accoustumeront du jour à vostre service, pour y ouvrir, & longuement durer. En la perfection duquel age seront nos bestes parvenues à leur cinquiesme, année, & non deuant; ce qu'on notera, de peur de gaster par impatience ces tres-viles & tres-seruables animaux, les surchargeans auant le temps. Aussi se soignera on de les bien traiter, toujours d'un mesme ordinaire, sans leur changer de conducteur que le moins qu'on pourra, car toutes sortes de bestes de travail, sont incommodes à chacun, fois, qu'on les remue d'une main à l'autre.

VI. ON LA l'ordre requis à l'engance des Mulets & Mules. Qui en vouldra acheter se seruira de ces adresses; Que le Mulet ait la torme du pied noire & solide: la jambe assés grosse & ronde, bas enjointee et le ventre petit & resseré: la croupe vn peu pointue; pendante vers la queue le dos vni, non beaucoup pendant des deux costés, ains approchant celui, dit effectual; afin de tant mieux tenir la selle, ce qui n'est considerable au Mulet à bast, qui s'ebaste bien en dent d'asne; c'est à dire, pendant. La torme petite: les yeux gros noirs & clairs, les oreilles courtes, ains esgard à l'espece de l'animal. La Mule de mesme sera choisie, excepté qu'elle doit auoir les jambes les plus grosses: le ventre plus grand & la croupe plus ronde, que le mulet. L'vn & l'autre seront de poil bas, dur & glissant avec la distinction des couleurs ja faicte, dont les plus priées sont la noire & la grise barree de noir. L'age de ces animaux & celui des asnes, comme escheueaux, se cognoit aux dents. Et à quelle hauteur peuvent atreindre les mulets & mules, dès leur première ieunesse, l'on en fait jugement certain, par leurs jambes: lesquelles ont fait tout leur accroist, au troisieme mois de leur naissance, & icelles jambes faisant la moitié de la hauteur de la beste parvenue en la perfection de grandeur, les mesurans en terme susdit l'on trouuera, que le mulet & la mule ains acheué de croistre, seront en hauteur vne autre fois autant que celle de leurs jambes selon la paruelle proportion du corps de cest animal. Ce qui est desirable entre autres choses au mulet & à la mule, est la douceur, & de n'estre paoureux de caractère estant leur naturel vice: parant, ce sera vn bon article de leur valeur, s'ils sont faciles à estre pensés, cellés, bridés, embastés, & autrement manés, selon leurs particuliers seruices.

Marques de bon Mulet.

Et de bon Mule

DES MOUTONS ET BREBIS.

CHAPITRE XIII.



LE MENY bestail suit le gros, à cause de la corpulence car en valeur ne cede il à aucun. Au premier rang du meny bestail est mis, celui à laine, pour son tresgrand seruice, employé à exquisement nourrir l'homme & à commodément le vestir. Pour lesquels seruices & plusieurs autres, je dirai encorés ceci, que c'est comme vn corps sans ame, qu'une metairie sans bestail: aussi d'icelui la terre semble se rejourir, quand on la void augmen-

Le bestail à laine, en graisse la terre.

ter en

et en rapport à mesure du nombre des bestes qu'on lui donne à nourrir. Avec distinction des especes de bestail ; j'ai de mesme distingué les herbages pour les approprier à chacune. Les oüailles requierent les pastis les plus delicats & plus esleués, haïssant du tout les marecages. Leurs logis seront aussi esloignés d'humidités, pour s'ainement y reposer durant les froidures, neiges, pluies : lesquels à telle cause, sera-on regarder le Midi. Ces choses préparées, l'on se pouruoirra des meilleures races de moutons & brebis qu'on pourra choisir selon la commune utilité requise à toute sorte d'ensemencement.

Craint l'humidité.

La laine, qualité remarquable.

Pais de fine laine.

D'où vient la fécondité des brebis.

L'utilité de ce bestail.

Observation sur les laines.

C'EST à la laine, où principalement on s'arreste, tant plus prisé estant ce bestail, que plus fine en est la despoüille. Aussi tire-il de là son nom, comme de sa plus remarquable qualité. Par tout indifferement ce bestail à laine n'est de mesme, qu'on n'y reconnoisse de la diversité en toutes ses parties. La France, riche en bestail, abonde en précieuses oüailles, les provinces en estant pourueës des meilleures : comme la grande quantité de fines laines, se drappans dedans le Roïaume, & transportés en d'autres pays, pour estre ouuies, en rendent bon témoignage. Pour les fines laines, sont recogneus le Berri, la Soulongne, l'Isle de France, la Normandie, le Valentinois en Dauphiné, la Corbiere en Languedoc. Quant aux chairs de mouton, quelles provinces pouuons nous remarquer exceller en ce point, c'est que par tout le Roïaume, par-ci par-là en diuers endroits, s'en treuuent des meilleures du monde ; Presques par tout voit-on des brebis faire deux agneaux par chaque année, en deux ventres, l'une vers la fin de Septembre, l'autre en Ianuier ou Feurier. Cela prouient plus par la bonté des herbages, que de la fertilité de la beste (encores qu'il y ait des particulieres especes de brebis se remplir deux fois l'année) l'usage nous aiant enseigné, la brebis redoubler sa portée, quoique de nature n'estre que d'un agneau ; si elle est romuee en lieu, auquel les deux ventres soient familiers : & au contraire, celle dont la portée est communément de deux, se restreindte à vn seul, transpicee en pais de moindre fertilité en herbages, que celui de sa naissance. Par là peut-on conclure, le bien des oüailles proceder de la bonne qualité du fonds : à quoi conuient joindre la diligence à les bien gouverner selon leur nature, sans lesquelles deux choses, en vain l'on espereroit profit du bestail à laine, le plus delicat & debile que nul autre à quatre pieds, se mourant facilement par famine & mauuaise conduite. La chair, la peau, la laine, le lait, & le fumier, sont les reuenus de ce bestail. En tous pais le profit du fumier est presques semblable ; mais non les autres particularités, se diuersifians en valeur par entrelles, selon les diuersités des climats & des nourritures. Où le prix de la chair excède celui de la laine, pour sa grosseur estant de petite vente, l'on auisera à se pouruoir de grand bestail, sans beaucoup se soucier de la laine. Mais où la laine est fine, ce sera à la laine où l'on vissera premierement, tenant la chair pour accessoire, & preferant neantmoins le grand au petit bestail, vestus de mesme parure, comme en certains endroits de Languedoc se treuuent des grands moutons ans la toison tres-fine. La laine blanche est en ceci recommandable, qu'elle reçoit toute couleur ; ce que ne fait la noire, ne pouuant estre changée : laquelle liberté fait priser la laine blanche par dessus toute autre, & pource aussi qu'elle est plus legere, que ni la noire, ni la grise.

Est tou

Est toutesfois requis d'auoir quelque peu de laine noire, pour meslee avec la blanche, en faire des draps gris; ou seule, des bureaux, pour les habits du ménage, non pour la vente, qui n'est telle que de la blanche, ainsi qu'a esté dit.

T O V S I O V R S les aigneaux ne sont eminentelés de la couleur de leurs peres & meres, car souuentesfois auient que les beliers & brebis engendrent des petits autrement colorés qu'eux. Mais c'est chose tres-asséurée que les aigneaux auront la laine de mesme couleur, que celle de la langue & le dedans de la bouche. des beliers qui les auront engendrés, de blanc, de noir, de tacheté, à quoi soigneusement on prendra garde. Au reste, le belier sera choisi de grand corsage, aiant esgard au pais: hautement enjambé: beaucoup chargé de laine, mesmes aux endroits où communément y en a le moins, qui est le ventre & la teste, jusques autour des yeux: aiant les genitoires gros: la qu euë longue & fort velue: la teste grosse & camarde: le front large: les yeux gros & noirs: grandes oreilles: les cornes entortillees & non droites, ou n'en aiant du tout point. Ceux qui sont sans cornes ne laissent d'estre bons pour engendrer, mais ne sont si ardans à se battre avec leurs compagnons que les cornus: ce qu'on estime à commodité, d'autant que souuentesfois auient qu'ils se blessent la teste s'entrebattans. D'autre costé, les cornes seruét d'abri à la teste des beliers & moutons, leurs parans aucunement les vents durant l'Hy uer: pour laquelle cause és pais froids seront choisis cornus, & és chauds & temperés, les prendrons avec ou sans cornes, comme s'accordera. Par mesme adresse nous-nous eslirons la brebis, excepté qu'elle sera bas enioinctee: & pour raison de la portee, aura le ventre plus ample que le belier avec grandes tetines, le masle & la femelle estans d'ait joieux & hardi, selon le naturel de ceste espece d'animal.

Q V I desire auoir des grands moutons & brebis, n'en doit tirer l'engence de bestail trop jenne, ains avec patience attendra que le belier ait trois ans accomplis, & la brebis deux: auquel aage commencent d'estre propres à produire, & y durent bons jusqu'à leur septiesme annee, deuant ou après ce terme linuté, ne rendans bestail d'aucune valeur, par estre trop jeunes ou trop vieux. Encores se remarque cela, que la premiere portee des brebis n'est de grande vtilité, parce que d'icelle sort peu de grand bestail: dont sont à priser ceux qui se deffont des aigneaux ouurans la matrice, n'en nourrissans autres que de la seconde ventree & suivantes. C'est par les dents qu'on cognoit l'aage des moutons & brebis. Avec les dents naissent les aigneaux, comme aussi font les veaux & cheureaux (propriété és bestes qui ruminent) lesquelles ils poulsent à mesure de leur aage. Mais par le ruminer, ce bestail se racourcit les dents avec le temps. Par telle adresse juge-on plus vieux les moutons & brebis, que plus courtes sont leurs dents. Comme aussi les cornes des moutons marquent leur aage, de mesme façon qu'a esté remarqué és beufs.

E T afin que les moutons & brebis ne parient deuant le temps, comme à ce Nature les incite dès leur premiere jeunesse: conuiendra faire paistre separément les masses & femelles, pour à poinct requis les faire accoupler ensemble. Ceux qui ne tirent de leurs brebis qu'une ventree chacun an, leur donnent le belier enuiron la mi-Iuillet, afin d'aigneler dans le mois de Decembre, leur portee estant de cinq mois. Mais pour auoir deux aigneaux

D'où viennent les couleurs de la laine.

Marques du bon belier.

De la brebis.

En quel aage se les accomplir.

Leur aage se cognoit aux dents.

Aussi aux cornes.

Ains sur la portee des brebis.

*La charge
du belier,
&
du pasteur.*

*Observation
notable.*

gheaux en mesme annee, feront empreigner nos brebis dans les mois d'Auril & d'Octobre, dont naistront les aigneaux en Septembre & Feurier. A soixante ou septante brebis fournira facilement vn bon belier, & non à guiere dauantage, sur quoy fera-on son compte. Comme aussi se resoudra le berger de ne laisser jamais son bestail de l'oïl: principalement guettera-il le temps que ses brebis doiuent aigneler, afin de leur seruir comme de sage-femme en leur part, pour le grand besoin que lors elles ont d'estre secourues: car à faute de ce faire opportunément, souuentesfois se perdent & brebis & aigneaux. C'est pourquoy de si bons mesnagers y-il, qu'estans possesseurs de plusieurs fermes ou metairies, font couvrir leurs brebis en diuers temps: par tel moien se donnans loisir d'estre, en personne près de toutes, lors qu'elles aignent, pour les faire bien traiter, sans du tout s'en remettre à leurs gens, d'où est nai le proverbe, *L'oïl du maistro sauue la brebis*: & à cest effet auancement ou reculent de sept ou huit jours, plus ou moins, selon les situations, chaudes ou froides. Ains les brebis de la metairie empreignees les premieres, les premieres aussi aignent-elles, en suite les secondes ou suiuanes, s'appellent les vnes les autres selon leurs temps, par laquelle curiosité le pere de famille se satisfait en cest endroit. Ce qu'il ne pourroit faire si sans distinction de temps il faisoit couvrir toutes les femelles à la fois, comme font la plupart des mesnagers, qui ne recherchent les choses si finement.

*Comment
traiter l'ai-
gneau ve-
nant de nai-
stre.*

La mere.

L'AIGNEAU estant né, après auoir reietté le premier lait de la mere comme mauuais (qu'à telle cause l'on traia) du suiuant en sera mis dans la bouche de l'aigneau, pour le lui faire sauouer, & par ce moien l'apprendre à tetter sa mere. Laquelle d'auenture ne voulant recognoître son fruit reuenant du pastis (comme de rant difficiles ou plustost des natures s'en voient) fera enfermee avec son aigneau dans quelque petite estable separee, pour trois jours, durant lesquels apprendront à s'entre-cognoître & aimer. Et encores que les meres aiment leurs petits, sera bon qu'ils demeurent ensemble les deux premiers jours de l'aignellement, afin de remettre les meres en force par bon traitement, leur baillant des meilleurs foins. qu'on pourra treuuer: du fain-foin, si on en a, ou de l'esparget, avec quelque peu d'auoine, ou du son, y mellant du sel parmi, les abbruuant d'eau blanchie, plustost tiede que froide. Ne sera ce bestail jeune ne vieil, exposé aucunement à la violence des froidures, neiges, pluies, ains demeurera pendant ces intemperies, enfermé dans les bergeries à couuert, & là nourri avec les fourrages preparés dès long temps. Par sus tout autre se prendra-on curieusement garde des brebis portieres, qui sont pleines, & de celles qui nouuellement ont aignelé, alaitantes leurs petits, pour les traiter & loger avec plus de soin que les autres.

*Traitement
des aigneaux
de grande-
lets.*

LES aigneaux demureront seuls enfermés dans leur logis; tandis que les meres paistront en campagne, ausquels aidant au lait, par-fois donnera-on à manger, ou du son, de l'auoine, du fain-foin, de l'esparget, ou de fucilles de saule, de peuple & semblables gardees en faisceaux, leur appropriant à cest effet des petites mangeoires & rasteliers. Les reliefs desquelles choses les brebis mangeront sur le soir, à leur retour des champs, lors qu'on les messera avec les aigneaux pour les alaitter. Mais si pour la presse du bestail, ou pour son immoderee impatience & affection à s'entre-renconter, meres & petits,

& petits, ne se peuuent d'abord entre-recognoistre contre leur merueilleuse coustume, le berger suppleant à ce défaut, les remettra en ordre, comme le sergent fait les soldats: ainsi demeureront ensemble toute la nuit, & jusqu'à ce que le lendemain conuienne ramener paistre les brebis. Est necessaire l'estable aux aigneaux estre plus obscure que claire, nettement tenue, deschargée de fiens & de toute autre mauuaise senteur. Plusieurs fois le jour on viitera les aigneaux, pour les esueilleir & faire courir; afin de preuenir l'eschauffement qu'ils s'acquierent par trop dormir & reposer, leur nuisant beaucoup la gourte qu'à la longue cela leur engendrie.

Aussi

LES brebis alaictantes seront mieùx traictées que les autres: comme a esté dit, pour les abonder en laict, & par consequent fournir à la nourriture des aigneaux. Pour laquelle cause, à elles sont destinés les plus substantiels paturages, les mieùx qualifiés & les plus près du logis, afin aussi de ne s'esloigner beaucoup de leurs petits, & que n'aians grand chemin à faire, elles ne soient lassées à leur retraite, & les aigneaux ne treuent le laict eschauffé, qui leur causeroit beaucoup de mal. A cela sont fort propres les farrages dont j'ai parlé ci-deuant; esquels les brebis pleines approchans leur terme, & les alaictantes sont grande chere presques durant tout l'Hyuer: voire & les aigneaux, lesquels on y mene avec leurs meres, estans vn peu fortifiés, le temps estant beau & seerein, pour s'accoustumer à paistre: y sejournant tout ce bestail-ci, jusqu'au mois de Mai, que les herbages sauuages donnent nouvelle pature.

Des brebis à laict.

DES PUIS leur naissance jusqu'à la fin du mois de Mars; les aigneaux coucheront es Estables avec leurs meres; mais de là en auant, on les ferreia à part durant la nuit, afin d'espargner le laict pour les fourrages. Au retour des paturages, sur le soir, les brebis seront traitées: & après leur lácheta-ou les aigneaux pour acheuer de tetter le laict qu'ils treutterot de reilée es mammelles de leurs meres; desquelles, cela fait, on les separera comme dessus. La matinee venue, les aigneaux seront redonnez aux meres pour les tetter, après toutesfois les auoir vn peu traites. Puis menera-on & meres & aigneaux aux pastis, non meslés ensemble, ains en herbages separés, afin d'y paistre sous gardes separees, pour l'interest du laict, lequel les aigneaux colümeroient entierement, demeurans avec leurs meres. Par tel ordre; profitablement est gouverné ce bestail-ci, jusqu'à ce que les aigneaux soient sevrés & deuenus grands, ne se soucians plus de laict: ce qui pourra estre sur la fin du mois d'Auril, ou plustost selon le climat. Touchant la vente des aigneaux pour estre mangés; elle ne se pratique indifferemment par tout: c'est seulement es endroits très-abondans en bestail-lanu, qu'on se defait des aigneaux les plus mal qualifiés, premierains ou dernierains, comme l'usage le porte: gardans les autres pour l'augmentation des troupeaux, sur tout s'ils sont de race dont la bonté & finesse de la laine les recomande.

Comment c. m. d. n. e. r. e.

INDUSTRIE, douceur, vigilance, sont les principales parties du bon pasteur, suiuant lesquelles vilement il gouvernera son troupeau. Tienra au pastis les bestes rassées en gros, rappelant par cris & sifflemens celles qui s'escartent: & par mesme adresse, fera auancer, reculer, tournoier, tout son troupeau en vn corps, comme escadron de caualerie. Ne rudoiera ne batt à son bestail; ains doucement le condui. a sans lui jeter des pierres ni autres choses

*Quand se-
uer les ai-
gneaux.
Qualités re-
quis es au
P. seur.*

choses qui le puissent offencer. Ne dormira & ne s'asserra jamais en la campagne, ains comme soucieuse sentinelle, se tiendra debout près de son bestail, sans l'abandonner jamais de l'œil: pour en preuenir la perte, aduenant ou par les loups, ou par les larrôs, quand à faute de bôue garde ils surpréuent quelque beste. Par ce moien aussi euitera-il que le bestail ne s'escarte, à son propre interest & au dommage d'autrui. Et seruira au berger, de tirer de ses bestes obeissance volontaire, quand par elles veu continuellement & par accoustumance cogneu d'elles, elles le suiuront pas-à-pas comme leur capitaine. Distinguera les endroits esquels il doit mener paistre son bestail, selon l'assiete des lieux & parties du jour, refusant les marescages, comme sources de la peste de ce bestail. Et si d'auenture par faute de meilleurs pastis, il est contraint de s'approcher des endroits humides, fera que ce soit en temps sec, & encores sur le Midi, ou lors qu'il est question d'abruuer le bestail, pour d'vne pierre faire deux coups. Se gardera, ainsi que d'vn dangereux escueil, de faire paistre à ses bestes avec l'herbe la rozee du matin; ains attendra avec patience que le Soleil l'ait abbatue, ce qui pourra estre après auoir frappé dessus quelques deux ou trois heures: autrement ce seroit faillir lourdement; parce que la gelee & la rozee en diuers temps engendrent au bestail lanu plusieurs maladies mortelles. Craint aussi ce bestail les extremes chaleurs de l'Esté, sur tout en la teste, partie de son corps la plus foible, pour laquelle cause void on les bestes-à-laine naturellement se cacher la teste sur le chaud du jour, cerchans les ombrages. Preuenant le mal de la teste que ce bestail-ci souffre par le Soleil, le sage pastre le conduit diuersement, selon les diuerses parties du jour: la mantinee vers le Soleil couchant, & la vespree vers le leuant: afin que la teste de ses bestes ne soit frappee du Soleil. Dont auient, que le bestail aiant le Soleil en dos, par leur propre corps la teste est ombragee; & ce d'autant plus, que plus en paissant tiennent basse la teste. Demeurera au pastis jusqu'à dix heures du matin; d'où il retirera son troupeau après l'auoir abbruué, pour le faire sejourner à l'ombre dedans ou dehors le logis, attendant l'ardeur du Soleil estre passée: pour après reconduit aux champs, y repaistre le reste de la journee: & lequel derechef abruué sur le Soleil couchant, sera enfermé dans le parc pour le giste. Ainsi gouuerne-on tout bestail à-laine, males & femelles, jeunes & vieux, en Esté & aussi en Hyuer, hors-mis que pour la petitesse des jours de ceste saison-ci, le bestail demeure en campagne tout le jour, c'est à dire, despuis les dix heures du matin qu'on le sort des bergeries, jusqu'au Soleil couchant, qu'on l'y rameine, n'estant lors abbruué qu'vne seule fois le jour. De quinze en quinze jours, en Esté, & de mois en mois en Hyuer, donne-on à manger du sel aux moutons & brebis pour leur esueilleir l'appetit & les faire bien boire, leur ostant par ce moien le desdain qu'à la longue, la viande pour bonne qu'elle soit, leur apporte. Le berger ne leur distribue le sel à chacune beste à part, ain la leur fait manger à plusieurs ensemble, sur des pierres plates, ou sur des aix, à ce accommodés avec ce meilleur ordre qu'il peut.

*Selon les pais
est le viure
du bestail
à laine.*

Es pais plus chauds que froids, le bestail à-laine ne fait grande despence: d'autant qu'il vit en campagne toute l'annee, excepté quelques jours de l'Hyuer, lors que les neiges extremes couurent la sur-face de la terre, qu'on est contraint le tenir enfermé dans la bergerie, là les nourrir de fourage, de

zoin;

soir, de paille, ou de fueilles, selon la prouision qui en est faite en saison. Commodité qui n'est es quartiers plus froids que chauds, où il est force d'entretenir long temps le bestail, comme presque tout l'Hyuer, avec beaucoup de frais. C'est pourquoi plus grande prouision de fourrage conuient faire en vn endroit qu'en autre. Foin & paille est la commune nourriture des moutons & brebis, y ajoutant des fueillars de plusieurs sortes d'arbres, tels que commodément l'on peut recouurer, & qu'on prepare à cest effet dès auparavant l'Hyuer. Où par le benefice du ciel & douceur du climat, le bestail treuve à manger dehors, quoi-qu'entfermé la nuit, on ne lui donne pourtant rien à manger durant icelle, bien-que longue; parce qu'ils s'entretient tres-bien des seuls herbages de la campagne, y paissant durant le iour: excepté aux brebis preignes, portieres, & alaitantes, & bestail malade, qu'on affourrage, & les moutons d'engrais aussi, comme sera monstré.

La litiere.
 LA plupart des mefnagers ne donnent aucune litiere à leur bestail lanu, se contentans de le mettre à couuert en Hyuer: mais d'autres mieux entendus se delectent à le faire mollement coucher: tant pour la commodité du bestail, que profit des fumiers, s'augmentans à mesure des pailles, que pour rafraichissement, & selon la commodité qu'on en a, de iour à autre, l'on fourre sous le bestail, l'vrine duquel les pourrit facilement.

Quand le coucher en campagne.
 AV mois de Mars, ou plus tard, selon le pais, l'on sort des bergeries le menu bestail lanu & caprin, pour commencer à le faire coucher en la campagne; changement auquel il se plaist, car comme il hait & le froid & le chaud, au contraire il aime l'air temperé. Pour laquelle cause, refusant & les froidures & les chaleurs, en Hyuer il souffre d'estre à couuert estroitement logé, & en Esté, es importunes heures du iour, pour retraicte, cherche la fraicheur des ombrages. Aussi lui void-on reprendre vie, tant pour la nourriture des nouveaux herbages, que iouissance de la fraicheur de la nuit en telle saison. Aduenant que par l'incertitude de la Primavera, le temps se remet en froid, comme quelquesfois les reliques de l'Hyuer se font importunément sentir, l'on remettra le bestail sous les couuertes pour à l'abri laisser passer tels mauuais iours. Ce n'est la seule commodité du bestail, que de le faire gesir en campagne dans le parc; mais aussi des terres, sus lesquelles il campe, pour l'excellent fumier qu'il y laisse, duquel elles s'engraissent tres-bien, & avec beaucoup de facilité. Car il n'est question de charrier sur les terres ce fumier-ci, comme l'on fait tous autres engraissemens, sans frais, s'y trouuant tout porté, voire & sans diminution aucune. Outre lequel espargne, ce profit-ci en prouient, qu'estant le fumier du parc de tres-petite vtilité, sans estre fraichement couuert de terre, pour lui conseruer sa vertu, le preseruant du hale auquel il est sujet, contraint le laboureur d'estre diligent en sa charge, si que pour ne perdre telle graille (acomptec pour notable article de profit en ceste nourriture) il couure avec le soc la terre, sus laquelle le parc aura passé le iour precedent. Dont tout le champ, à la longue, se treuve tres-bien fumé & labouré tout ensemble.

Le parc.
 D A N S le parc enferme-on ce bestail-ci, au retour du pastis sur le soir, joignant lequel parc, aura le berger sa petite cabane ou loge, portatiue ou roulante sur des rouës, pour la renouer tous les iours avec le parc, où il couchera les nuicts pluuieuses, ou trop froides: non lors qu'il fera beau temps, car

pour tant mieux garder son troupeau, alors couchera à l'air à descouvert. Avec des claies ou des cordages, façonnez en rets, compose-on le parc, selon l'usage des lieux : & de quelque matiere que ce soit, sera le parc tres-bien affermi avec des paux qu'on y ajoutera sur lesquels, les claies & cordages s'appuieront. Dont se façonnera le parc, comme castrametation; dans laquelle le bestail reposera seurement, hors de la crainte du loup : & n'en pourra sortir pour s'escarter, tant il y sera bien enfermé. Fera-on vn petit retranchement dans le parc, pour y enfermer les aigneaux qu'on osterà d'aupres les meres, pour l'espargne du lait, car comme dans la bergerie à couuert, on les separe la nuit, ainsi conuient-il le faire dans le parc en la campagne, iusqu'à ce que les aigneaux se pouans passer du lait, soient seurez comme i'ai dit ci deuant.

*Quand cha-
strer les ai-
gneaux.*

LE chastrer des aigneaux n'est restraint à certain aage, estans chastrables, & les ieunes & les vieux de ces animaux : mesme les beliers sont ainsi affranchis, bien-que longuement ils aient serui à faillir les brebis. Toutesfois, le meilleur est ce faire, le plustost que l'on peut, afin que la chair de mouton s'affranchisse entierement. Laquelle sans ce remede, ou tard pratiqué, demurerait, ou de mauuaise nourriture, ou de goust desagréable : mais corrigeant tel defect dès la premiere ieunesse de la beste, par tel changement se change de mesme la sauuagine de son naturel, en tres-bon & tres-delicat aliment. A la mode des tauraux chastré-on communément les aigneaux, c'est en leur estordant les genitoires sans les leur oster. Et cela suffit pour tout affranchissement, puis qu'avec la force engendrante, s'estaint de mesme la chaleur qui en rend mauuaise la chair. D'ailleurs, cela se fait sans incision, dont moins de mal ils souffrent, & plustost sont ils gueris, que si on les chastrait autrement. Non plus par telle maniere, l'accroist des moutons est retardé (comme aucuns estiment) pourueu qu'on les chastré ainti, le second moix de Mars de leur naissance, qui peut tumber au quinziesme ou seiziesme de leur aage. Ce qui fait tant attendre ceste ceuvre, est que deuant ce temps-là, les genitoires du mouton, pour leur petitesse, ne se cognoissent bien : car autrement on les prendroit dès la mammelle, comme les cheyreaux, esquels les testicules paroissent euidemment en leur naissance. Des moutons y en a-il presque chastrés naturellement, non qu'ils n'aient des genitoires, mais ils se tiennent cachez dans le ventre : si que n'estant possible d'y toucher, on laisse tels moutons en leur entier, tenant leur chair le milieu entre celle des moutons chastrés & des beliers : non toutesfois si bonne, que de ceux-là, ne si mauuaise que de ceux-ci, par tel benefice de nature, estant aucunement refroidie la chaleur importune des moutons, qu'au détrimment de leur chair, on laisse en leur entier. Or quand bien le chastrer primerain des moutons, leur rabattrait quelque peu de leur accroissement, telle perte ne doit estre mise en ligne de compte, au prix du gain qui en reuiet, pour la qualité de la chair. En iour clair & serain, non chaud, ne froid, ne venteux, & en decours de Lune, comme les autres chastremens, cestui-ci se fera sous la limite du temps marquee pour les ieunes : & pour les vieux, iusques au quinziesme de iuin, ouurera-on en cest endroit, sans delaiet d'auantage, pour crainte de l'approche des chaleurs.

*Tondre le be-
stail à laine.*

LA cueillete de la laine est en Mai, auquel mois l'on tond les moutons & brebis (peu plustost ou plus tard, selon le climat qui auance ou recule l'Esté

l'Esté) tant pour profiter leur despouille, que pour mieux à deliure leur faire passer les chaleurs de l'Esté, & reproduire nouvelle toison. Où l'on tond plus d'une fois l'an ce bestail-ci, la premiere se fait en Mars, & la seconde en Aoust : mais peu de lieux y a il en France où la recolte de la laine soit double, à tout le moins qu'elle soit de grand valeur : car de fort grossiere s'entreue en quelques recoins de montaigne proceder de bestail qu'on tond deux fois l'année. En Piedmont viennent iusqu'à trois fois, de quatre en quatre moix, commençans en Mars : mais c'est d'une sorte de laine ballade, de petit prix, estant la plus fine laine en plus petite quantité, que la grossiere, par le naturel des choses precieuses, qui sont toujours rares. Selon que la saison se rencontrera auancee ou reculee, l'on auancera ou reculera le tondre des oüailles, lequel ne faut iamais entreprendre qu'on ne voye à l'œil le temps s'estre deschargé des froidures restantes de l'Hyuer, de peur qu'il ne m'aduienne au bestail fraîchement despouillé, se treuant nud & embarrassé parmi nouueaux froids, par ainsi, ce sera au commencement ou à la fin du moix de May, qu'on mettra la main à ceste œuvre, estant en pais approchant du Midi, car du costé de Septentrion, l'on retarde le tondre iusques en Juillet. S'il est possible, l'on regardera à la Lune estant requise en ceste action, plustost vieille que nouuelle; pour se reuestir mieux le bestail tondue en tel point de Lune, qu'en autre. L'on choisira aussi vn beau iour, clair, serain, sans vent. Avec des forces bien tranchantes sera tondue ce doux animal, en luy liant les quatre pieds pour mieux en jouir : mais ce sera sans le presser, de peur de l'offenser; se gardant aussi de le blesser avec les forces. La laine sera couppee le plus bas qu'on pourra pour ne rien perdre. Et si d'auenture quelque taillade luy est faite, elle sera tost guerie par le moyen du vieil oinct ou sein de porc, dont l'on frotera la playe. De la qualité de laine que chacune beste, male & femelle, doit rendre, n'est possible de le dire precisément; car cela depend de la nourriture, laquelle fait le plus de ce reuenu: se treuant des herbages causer aux bestes qui en sont entretenues, deux ou trois fois plus de laine que d'autre. Joint que la race de l'animal y ajoutte quelque chose, estant plus corpulent & de laine plus pesante l'une que l'autre. C'est bien en toutes races & en tous pays, que les males rendent plus de laine que les femelles. Lesaigneaux seront aussi tondus avec le mesme ordre, la toison desquels estant mise à part, sert à faire des feutres, pour chapeaux & manteaux.

Le changement d'air & de pasturages profite merueilleusement à ce bestail; pourueu qu'il soit employé à propos, ne pouuant sans grande tare luy faire passer l'Esté au lieu de sa naissance, si elle se rencontre en pays qui requiere ce mesnage. C'est pourquoy de l'ordonnance des Anciens, & coutumes inueterées, les mesnagers d'aujourd'hui habitans en pais importuné des chaleurs de l'Esté, en telle saison, enuoyent aux prochaines montaignes leur bestail à laine, pour y seiourner enuiron trois moix : ce que gayement ils font pour la fraîcheur de l'air, de l'eau & bonté des herbages, d'où il reuiet ioieux & gaillard. De plusieurs grands troupeaux ramassés des voisins, se compse comme vne armee de bestail lanu, laquelle on baille à conduire à vn general, qui ayant sous soy plusieurs capitaines, à chacun ordonne la charge d'un quartier pour tous ensemble conduire, faire paistre &

*En Esté le-
remuer à la
montaigne.*

coucher seurement le bestail, à ce aidez par la soigneuse garde des chiens, qu'à tel effet & en suffisant nombre ils menent. Separément marche le bestail selon l'age & le sexe, afin que ce soit tant mieux à l'aise pour chascun. Les moutons & brebis brehaignes tiennent leur quartier, les brebis à-lai& le leur, de mesme les aigneaux, dont sans se presser distincts & en gros, tous ces troupeaux-là font chemin à la montaigne, par petites iournees, & là arriuez paillent & couchent, sans iamais se mesler ensemble: si ce n'est sur le soir ceux des aigneaux, qui par foiblesse, à cause de leur tardiuë naissance ou maladie ne seront encores seurez, sont mis coucher avec leurs meres. Les beliers demeureront aussi avec les moutons, pour de là estre tirez lors qu'il conuendra les faire joindre aux brebis pour l'engeance: se prenant soigneusement garde de ne les laisser mesler avec les brebis deuant le temps; de peur de distraquer ceste nourriture; ains qu'à poinct cela se face pour l'importance de la chose, ainsi qu'a esté representé. A cause du grand nombre de bestail sejournant à la montaigne ne peut-on s'y seruir de parcs, pour-enfermer le bestail durant la nuit, comme chacun fait chez soi: mais le couche-on parmi les terres labourees, le ramassant tant vniment qu'on peut, à la maniere d'une armee qui campe: ainsi le bestail enuironné de pasteurs, de chiens & d'afnes du bagage, viures & habits, ressemble proprement à vne castra-metation; & par ce moien il se conserue tres-bien sans aucun des-ordre.

Combien de bestes pour la garde de deux bergers.

Quand traire le lait aux brebis.

Touchant la chair.

T R O I S cents bestes à-laine est la charge de deux bergers, ne pouuant vn seul suffire à la conduite d'vn tel troupeau: voire vn de cent cinquante bestes ne peut estre bien gouuerné à moins de deux personnes. Mais pour euites les frais, à vn si petit troupeau, sera commis vn bon berger ou pastre avec vn garçon pour lui aider. Sur lequel departement l'on fera son compte pour y en mettre d'auantage à mesure qu'il y aura du bestail. Les brebis estans à la montaigne seront traictes soir & matin; afin d'en profiter le lait, le conuertissant en fourmages: pour espargné le restant de la prouision des pasteurs sejourmans à la montaigne, estre à leur retour porté en la maison. En laquelle estans de retour avec tout le bestail, continue-on de traire les brebis, iusqu'à ce que les froidures de l'Automne & leur preigneur, leur ostent le lait.

R E S T E pour fin de ce gouuernement, à mesnager la chair des moutons & des brebis. Selon le país on se manie en cest endroit. En aucuns on tire argent de ce bestail, & de ieune & de vieil, commençans à en vendre dès leur premiere ieunesse, pour estre mangez en aigneaux: au bout de deux ou trois ans aussi, pour nourrir, & finalement pour manger, estant paruenue en vieillesse. Mais se desfaire des aigneaux, n'est vité qu'és endroits tres-abondans en ceste nourriture. Reuenant au plus commun vsage, ie dirai qu'il y a deux saisons pour ce negoce, deuant & apres auoir tondue les moutons & brebis; c'est à dire, qu'on les peut vendre vestus ou despoüillez de laine, maigres ou gras. Si c'est pour nourrir, ces choses ne sont nullement considerables: car en quel estat que les bestes soient, tousiours & en toutes saisons est bon de s'en pouruoir. C'est pourquoy des foires sont establies par les prouinces durant les mois de l'annee pour seruir à ce mesnage. Le bestail vieux n'est bon pour nourrir; aussi d'autre, que de ieune, l'on ne se charge à telle intention. Et au contraire on n'achepte pour engraisser que de vieux ou d'auancé en age, ainsi tout s'emploie. D'attendre de vendre ces bestes qu'elles soient grasses, plus

plus apparent en est le profit que de s'en desfaire lors qu'elles sont maigres: d'autant que pour yn preallable en retirez la laine, & apres paruenues au point qu'il faut, les vendés tant ou plus despouillees que vestues; tenant la graisse lieu de la laine, laquelle baillés presque pour neant en vendant le bestail estant maigre. Mais ce n'est au choix de tous les mesnagers, que de pouoir engraisser leur bestail; c'est seulement pour ceux qui sont bien accommodez de pasturages & d'abruoirs, pour à leur saoul, faire manger & boire leur bestail d'engrais, lors que l'autre est en la montaigne.

VERS la fin du moix d'Auril, que le bestail commence à se ressentir de la bonte nourriture de la saison; & que les brebis ont à suffisance agrandi leurs aigneaux, on choisit le bestail le plus vieil pour en descharger le parc afin de s'en desfaire faisant place au nouveau. Leur vieillesse se prend vers la septiesme annee, qu'on recognoit aux dents & aux cornes des moutons & brebis: mais tousiours on n'attend si long terme. Car communément on commence à chasser le parc (ainsi appelle on ce mesnage) dès que les bestes ont passé la quatrieme ou cinquieme annee. Ce bestail, males & femelles, ainsi mis à parc est lors exposé en vête, si le voulez vendre vestu: mais si despouillé, apres l'aucir separé de l'autre que voulez garder, & en sa saison tondue, le faut bailler à vne garde separee, pour luy faire tenir autre maniere de viure qu'au parauant afin de l'engraisser. Car au lieu de s'abstenir de faire mager la rosee du matin au bestail qu'on desire nourrir, comme a esté monstré à cestuy-cy au contraire, est necessaire de l'en paistre à son des-juner, & que dès la pointe du iour on le mene en la campagne: d'autant que c'est la rosee qui donne le fondement de la graisse. Le berger sera aussi soigneux de luy faire manger la pointe des esteules; & pour ce faire d'espier soigneusement les moissonneurs, pour les talonner & se rendre au champ incontinent le bled estre enléué: de faire beaucoup boire son bestail: de luy donner souuent du sel, pour l'y prouoquer: de le tenir à l'ombre au chaud du iour: de ne le presser nullement: de l'enfermer au parc apres le Soleil couché. Moyennant laquelle conduite, sera ce bestail au superlatif degre de graisse dans trois moix, lesquels pourront tumber vers la fin de Iuillet; auquel temps la vente sera venue bonne. Ainsi par telle petite attée, ou moindre, gaignerés la laine de vostre bestail; profit considerable, se payans largement les despences de la garde, sur les fourrages prouenans des brebis qu'on trait trois fois le iour, attendu qu'elles n'ont à nourrir aucuns aigneaux; & sur les fumiers que le bestail ensemble laisse es terres où on le couche. De cecy faut auiser, que plus tardent à s'engraisser les brebis, que plus longuement on les trait, parquoy on mesurera le fourmage à la graisse, pour s'arrester où l'on treuuerá plus de grain. Les moutons qu'on garde pour l'Hyuer passeront l'Esté en la montaigne avec l'autre bestail, si bon vous semble, d'où reuenus, dès la fin du moix de Septembre, seront nourris en ordinaire separé, avec du bon foin, bien logés, bien abreueez, leur donnant souuent du sel, de l'auoine, des pelotes de farine, & d'autres droguerries selon l'usage de l'engraisement des beufs. Moyennant lesquelles choses, les tiendrez gras tout l'Hyuer, & plus outre; tant longuement qu'il vous plaira, dont airez tousiours des moutons de haute graisse.

Chasser le parc.

Engraisser les moutons & brebis.

LES BOVCS ET CHEVRES

CHÂPITRE XIV.

Leur utilité.*Leur nourriture.**Quel sera le pasteur de ce bestail.**Craint le froid.**Ses vices.**Où nourrir des chevres.*

Ly a grande sympathie entre le bestail à-laine & cestuy-cy à-poil, estans tous deux au rang de celuy qu'on appelle, menus &, bestes blanches: Que de leur lait communément sortent de bons fourmagés; Que leurs chairs sont bonnes à manger, leurs peaux vtilés, & leurs fumiers seruiables. Differens neantmoins de naturel en ceci, que celuy du bestail lanu, est doux & paisible: & du caprin, aigre & turbulent: Que la principale & plus agreable nourriture de cestui-ci, se prend és halliers & buissons, & de cestuy-là, és bons pastis & terres labourables. Pour l'aspre & rude naturel des chevres, conuient leur conducteur estre fort agile, afin de grauir rochers & precipices, où ces bestes vont paître la cime des espines & arbrisseaux, s'attachans plustost à telles drogueriers de peu de valeur, qu'és herbages de la prairie; dont leur entretenement est rendu de moindre despence. Dans le logis mesmes à tres-bon marché nourrit-on les chevres, quand pour toute viande on ne leur baille, que des fueillars de plusieurs sortes d'arbres (serrés au logis dès la fin de l'Esté) lors que le mauuais temps contraint de tenir ce bestail enfermé. Seulement quelque peu de foin donne-on aux chevres preignes les plus auancees, & à celles qui ont chevreté, vn ou deux iours apres leur terme: aussi aux malades pour les fortifier & guerir. En somme, il n'y a bestail sujet à garde, qui raporte son reuenu avec si peu de frais, que cestui-ci. Et comme il se paist de rout, iusques aux herbages malings, aussi n'est requise celle consideration des heures du iour, pour sa conduite aux pasturages, remarquee és moutons & brebis: d'autant qu'il n'est rien delicat, auant la rozée du matin avec sa viande, sans incommoder sa santé. Toute sa delicatesse consiste à la chaleur, laquelle il recherche affectionnément pour le giste, ne pouuans ces bestes sans apparent danger de les perdre, souffrir la rigueur des froidures de la nuit, ainsi mal habillees qu'elles sont, de poil ras, non vestues de laine comme les moutons & brebis. C'est pourquoy conuient les enfermer en estable chaude, si les voulez bien entretenir. De leur donner de la lictiere, n'est besoin se soucier nullement. Car elles se plaisent de coucher sur la terre nue, voire preferans la durté des rochers à la mollesse de la paille blanche. Ce seul vice treuve-on en cest animal, qu'il est grand ennemi des arbres, les sommitez desquels il deuore auidentement sans discretion: & pour comble de malignité, semble qu'à d'essein choisit les precieux fruitiers, s'y attachant plustost qu'aux plantes sauuages. Pour lequel dommageable naturel, plusieurs abhorrent la nourriture des chevres, en pays de vignobles, fruitiers & taillis. Afin de faire cesser tel desgat, par arrest de la Cour du Parlemēt de Grenoble, l'an mil cinq cens soixante sept, la nourriture des chevres fut interdite en vne grande partie du país de Dauphiné, police qui pour son vtilité, a esté imitée de plusieurs autres peuples de ce Roiaume.

NE laissera pourtant d'entretenir des chevres celuy-là, qui en son domaine

maine aura des landes & buissons à suffisance. Car à meilleur usage ne les pourroit-il employer, pour le grand profit qui en provient. Car c'est choit^{Sont de bon} assuree, qu'une chevre bien nourrie rend autant de lait, que plusieurs brebis ensemble: & que des chevres si fertiles se rencontrent, approcher de près le rapport des vaches. Leurs chairs, peaux & graisses, contribuent à ce revenu.^{revenu.} Quant au poil, peu ou point d'estat n'en est fait de pardeçà, estant le propre du Levant & de la Barbarie, que d'en faire des camelots. Au contraire de la chair des moutons & brebis, ceste-cy de chevre n'est agreable qu'en la tendre ieunelle, car seule delicate est celle des chevreaux à lait, aagez de quinze iours ou trois semaines, n'ayans encore rien mangé. Les boucs & chevres enuieilles, s'engraissent tres-bien, se chargeans de graisse autant ou plus qu'autre bestail: mais estant tousiours leur chair de mauuaise nourriture & de goust mal-plaisant, à qui ne l'aime, pour autres n'est destinee telle chair, que pour le grossier de la famille. Leurs peaux sont de grande requeste pour seruir à plusieurs usages, accoustrees en marroquin, & autrement accommodées en ouïtres, pour porter des huiles & des vins, selon la pratique d'aucuns pais. Les graisses seruent à diuerses choses, en la medecine, aux ciments & autres, principalement à faire des bonnes chandelles, en telle qualité excédans toutes autres graisses: & en la quantité avec, ne se nourrissant aucune beste en la maison, regardant à la grandeur de son corps, qui tant se charge de graisse que fait la chevre, lors qu'elle est bien nourrie, mangeant du gland son saoul. Toutes ces commoditez se treuuent en ceste nourriture, laquelle l'on tire, ou la pluspart, des hailliers & lieux incults du domaine. Et ce sera sans incommoder les vergers, ni autres precieuses possessions de la maison, pourueu qu'on aie vn soin continuel des chevres qu'on voudra nourrir, ne les laissant iamais de l'œil. Car il ne faudroit qu'une couple de chevres abandonnées, pour gaster tous les iardinages & vignobles d'un mandement, témoin le chevrier de Nismes, qui a si bien fait parler de sa vie.

Pour s'engancer de la race de bestail, on se pouruoirra d'un bouc & des chevres qualifiees comme il appartient. Le bouc sera choisi de grand corsage, ayant les iambes grosses & bas enioinctes: le poil mol & lisse, de couleur noire, pour estre plus robuste que de blanche, encores que de ceste-cy, ne soit à mespriser: aiant petite teste: grandes oreilles & pendantes longue & touffue barbe: le col gros & tortu: au reste, ioyeux & delibéré. Telle aussi sera prinse la chevre, qui de plus pour son sexe aura grandes & longues tetines, dont la grosseur luy sera enlargir les cuisses en marchant. La consideration qu'on doit auoir sur les cornes des chevres, est, que les escornées de Nature, ne sont tant sujettes à auorter que les cornues: & que plus facilement conuertent avec les brebis celles-là, que celles-ci. Car quant à la fertilité du lait, il n'y a aucun choix. L'on ne peut assurer quels masses sont les meilleurs pour couvrir les femelles, les cornés ou les escornés: car de tous ceux-là s'en treuve de fort bons à ce seruice. Ceci est remarquable, que des boucs escornés, naissent souuent des petits avec des cornes; & au contraire, sans cornes voit-on des chevreaux engendrez de peres cornés. Ainsi en auient-il des meres, estant ce plustost jeu de Nature, que subtilité d'artifice: l'experience monstrant aussi, que des peres & meres avec ou sans cornes, sortent indifféremment des petits avec ou sans cornes.

*Quel sera
choisi le
bouc.*

*Quelle la
chevre.*

à la faculté des herbages & de l'air, qu'à la particuliere race de l'animal. En cest article n'y aura donques lieu d'election, puis que c'est le pais qui y impose la loy. Seulement, comme a esté dit des moutons est à souhaiter pour les pais les plus froids, le bestail caprin estre corne, pource que les cornes luy aident à resister aux vents; & qu'estant ainsi armé en la teste, il est plus courageux à se defendre du loup, & à se battre avec ses compagnons, qu'estant sans cornes. Et aux cornes & aux dents, reconnoit-on l'aage de ceste race de bestail, par semblable adresse que de celui à laine puis qu'ils ont le ruminer de commun.

Combien de temps sert le bouc,

la Chevre.

TROIS ans de suite servira vn bouc, commençant à son premier accompli, non dauantage; n'estant bon à engendrer passé le quatriesme, auquel temps, le pourra-on chastrer pour engraisser & vendre. Les femelles durent plus à ce seruice, car c'est iusques à la huictiesme année qu'elles portent: lors estans paruenus en vieillesse, ne s'en faut plus seruir que pour engraisser. Elles commencent à porter au bout de deux ans; mais comme i'ay dit des brebis, leur premiere ventree n'est guiere recommandable, estans tousiours les plus grandes bestes, celles procedantes de meres les plus aagees.

Portee des chevres.

Les chevres portent autant que les brebis, ascauoir cinq moix, surquoy on les disposera pour leur donner le bouc tost ou tard, selon qu'on desire auoir des chevreux hastifs ou tardifs. Les chevres qui ont fait des petits en saison primeraine, ne sont tant abondantes en lait, que celles qui ont tard chevreté, à cause des froidures qui les tiennent resserrees, & principalement à faute de manger le vert, leur plus agreable viande. Mais pour tirer toute la commodité de ce bestail, sera bon de faire chevreter partie de nos chevres dans le moix de Decembre, & les autres en Ianuier, Feurier, & Mars, à telle cause ordonnant le courir des femelles par ceste supputation, que ce soit tousiours cinq moix deuant ces particuliers termes. Ainsi aurons-nous des chevreux en diuers temps, & du lait en abondance: moiennant qu'on ne se deçoiue en cest accouplement, ou n'aura à craindre, faisant viure à part les boucs, en mettaires separees ou bien attachez au paitis, pour à point nommé les donner aux femelles. Le defaut de ceste curiosité, ne pourroit apporter en ceste nourriture, confusion. En plusieurs endroits de la Prouence & du Languedoc, on mange des chevreux des le moix de Nouembre & plustost, à cela preparant les chevres dès le moix de Iuin ou de Iuillet. Et là & ailleurs, trenue l'on des chevres faire deux ventrees l'année, comme i'ay dit des brebis: mais plus familier est-il que les chevres facét deux chevreux en vne ventree. Chose desirable, tant pour l'auantage de la chair que du lait, auquel elles abôdent plus que les singulieres, qui ne portent qu'vn chevreau à la fois. C'est vne race à part qu'on appelle, double, que celle qui se remplit de deux chevreux en vne ventree: mais principalement cela auient de la vertu du masse, lequel estant de telle race & force engendre double ventree à la femelle, quoy que singuliere: toutes fois le plus ascuré est de se fournir & de masses & de femelles de telle fécondité, que soigneusement l'on recherchera. Il y en a quelques fois des tierces; mais n'estans presques qu'auoitons les chevreux qui naissent trois à vne ventree, ne nous en soucierons beaucoup, ains remplirons le parc des doubles, si faire se peut; auxquelles posterons aussi les singulieres.

Chastrer les boucs.

D'AVTANT que le principal profit des chevres consiste au lait, plus de femelles

femelles nourrit-on aussi que de mâles; & de ceux-ci, seulement ceux qu'on laisse entiers en boucs pour semence; & quelque petit nombre d'autres qu'on châtre au cinquiesme ou sixiesme mois, comme j'ai dit. Ces boucs châtres (en aucuns endroits appellés Menons) entretient-on au troupeau quatre ou cinq ans, non guieres plus, estans lors paruenus en raisonnable accroissement. En tel aage s'engraissent-ils en perfection, moieusement bonne conduite, & que l'année se rencontre abondante en gland ou autre extraordinaire viande, selon le pais. Le châtrer a aussi ceste propriété qu'il affranchit & la chair & la peau; laquelle par artifice, se rend de plus grande roquette à mettre en œuvre, que si la beste estoit restée en son entier; *speciallement à faire des ouïstres pour le charroi des huiles & des vins, exempts de la maligne senteur du bouc.* Le Menons auant que mourir font ce seruice, que estants deuenus gras & pesans, pour la perte de leurs genitoites, repriment la legereté des chevres; marchans grauement lors que le troupeau tient la campagne: duquel faisant la teste, sont suivis des chevres, n'osant s'auancer pour la reuerence qu'elles leur portent; tant pour le sexe & l'aage, que principalement pour leur barbe, s'il en faut croire *les chevriers.* A cest auis s'accorde le Poëte.

Si porter grand barbe au menton.

Nous fait Philosophes paroistre,

Vn bon barbasé pourroit estre

Parce moien quelque Platon.

DIFFICILEMENT le chevrier conduira plus de cinquante ou soixante bestes; passant lequel nombre de tant *peu* que ce soit, lui faudra auoir vne aide, pour se tenir à la queue, lors qu'il sera à la teste de son bétail. Le berger a accoustumé de suivre son troupeau: au contraire le chevrier est suivi du sien comme capitaine, de telle diuersité conduite la cause estant le diuers naturel de ces deux especes de bestes, dont l'vn veut estre poussé & l'autre retenu en marchant. En semblable parc que celui des brebis, s'enferment les chevres, à mesme heure, & sur mesmes terres. Aussi de compagnie sont menées & raménées de la montaigne & sous mesmes conducteurs; si leur grand nombre ne merite d'en faire vne particuliere armée. A leur retour de la montaigne, continuera-on à traire les chevres, iusqu'à ce que les froidures & leur preigneur les dessechent entierement. Par ainsi l'on void, que fort longuement les chevres donnent le lait: car c'est des les quinze jours, ou trois semaines après auoir chevreté; que deschargés de leurs chevreaux, l'on commence à les traire. Ainsi qu'il a esté dit des aigneaux, de mesme l'on pourra nourrir & esleuer des chevreaux; en gouuernant eux & leurs meres d'vn pareil soin & d'vne mesme conduite, que les brebis & les aigneaux.

Ce seroit impertinens redits que de discourir des fourrages, veu que ceste matiere a esté amplement traitée sur le propos des vaches. Seulement dirai-je que les laitages des vaches, brebis, & chevres meslés ensemble donnent le fourrage du tout souhaitable, & pour la saueur, & pour la quantité. A cause du meslange de leurs particulieres qualités rendans bonne composition; representées par ce commun dire, *Beurre de vache. Fourmage de brebis. Cailé de chevres.*

*Aussi sur le
paistre des
chevres.*

⊙

S'iaüés chés vous abondance de buissons, & semblables viures, esquels vos chevres puissent brouter, & commodité d'abruvoirs, n'enuoieréz à la montaigne, de vos chevres autres que les jeunes & steriles avec les males, gardant seulement chés vous celles à lait. D'autant qu'ainsi vous en tizerés plus de reuenu, que les tenans ailleurs: à cause principalement de l'infidelité des personnes es mains desquelles seriés contrainct commettre ce mesnage.

*Comment
les engraisser*

CEUX qui sont courts d'herbages, ne nourrissent autres chevres que celles à lait, qu'ils achètent; ou pleines ou après auoir chevreté, vendans ou ruans les petits, males & femelles, & les meres à l'entree de l'Hyuer, après les auoir engraisées. S'ils ne courent le hazard de leur continuelle nourriture, & ne se donnent la peine d'estre apres toute l'annee; aussi n'ont-ils le gain de l'accroissement de ce bestail, propre au mesnager accommodé de lieu pour telle nourriture.

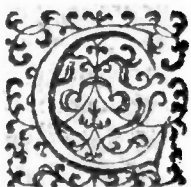
*Chastrer le
parc.*

COMME du bestail à-laine, de cestuici à-poil, le parc sera chastré en saison; c'est à dire, lors que le bestail vieux pouillera le nouveau: lequel ou maigre ou gras, sera vendu ou tué pour la prouision; selon l'usage des pais & faculté des anneés article mis en compte entre les notables de ceste nourriture.

DES POURCEAUX ET TRUIES.

CHAPITRE XV.

*Fecundité
de la truie.*



ESTAIL à-poil; le plus fertile de tout autre à quatre pieds, gros & menu, clorra n'ostre discours. La vache se contente de faire vn petit chacunan, encores cela appartient aux plus fécondes: La brebis, & la chevre, vn ou deux, quelquesfois trois: mais la truie, dix, douze quinze en vne ventree, deux ventrees en vn an. Neantmoins, plus de moutons & de chevres se voient, que de porceaux, d'où peut venir cela; Il est apparent que l'usage du beuf, du mouton, des chevreaux & des fourrages qu'on en tire; est beaucoup plus sain pour la nourriture de l'homme que n'est la chair de porceau: ce qui fait qu'on traueille plus à effeuer le susdit bestail, que les porceaux, pour vn de ceux-ci, y en aiant trente de ceux-là. Soit aussi, qu'auet plus de despence s'entretiennent les porceaux; que ni les brebis, ni les chevres. Toute l'esperance des porceaux, gist en la chair & au fumier; plus grand profit tirant de ceste nourriture, que plus corpulent est le bestail: veu que d'icelui l'on ne tire ni laines, ni laitages, ni peaux, que pour vn petit usage; assauoir, pour faire des cribles & couvrir des baux; dequoi à vn besoin on se passeroit bien: au lieu que les peaux de ces autres animaux, nous sont du tout necessaires. Nous choisirons donques, les porceaux bien habitués; de bonne bouche, pour se paistre facilement en tous temps, de toutes viandes: & au reste d'aïcée conduite; sans lesquelles qualités, ne se peuuent engraisser les porceaux, dont vaine est rendue leur nourriture.

LES

LES verrats auront le corps court & ramassé, selon leur grandeur & les truies large & ample avec grandes tetines, estans au reste tous deux choisis de mesme. La teste plustost petite que grande: grandes aureilles: groin camus: yeux petits, grosses & courtes]jambes. *Marques de bon verrat & bonne truie.* Quant à la couleur, cela diuersifie leur valeur, selon le país: car ici la noire est la plus prisee: là la blanche: ailleurs la rousse & barree de toutes ensemble. Après l'election de la race des pourceaux, est tres-requis penser à leur logis, pour le disposer ainsi qu'il appartient. Car comme l'on ne peut esperer bon vin, quoi-que de bonne matrice, le sejournant dans mauuais tonneaux, ainsi c'est se deceuoir, que de cuider profitablement nourrir des pourceaux, sans les loger selon leur naturel. Ce bestail est sale, aimant les bourbiers & marés pour s'y veautrer, c'est pourquoy plus profite-il en humide país, qu'en sec. Mais cela s'entend pour la campagne, car quant au logis, il veut coucher à sec sur liètiere nette, pour corriger l'humidité importune qu'il s'acquiert durant la journee, autrement ne pourroit-il se multiplier, non pas mesme viure qu'en langueur. *Estables à pourceaux.* Pour laquelle cause, en France l'estable à-pourceaux est plâchee avec des gros aix percés au fonds, comme crible: & ce plancher, esleué d'un bon pied sur terre, par ces trous, vuide l'vrine des pourceaux, dont leur liètiere demeure seche. Au deuant de l'estable sera vne court, pour à descouuert donner à manger aux pourceaux, commodément, & que sans s'escarter de là, puissent librement entrer dans leur estable. Pour le libre passage des véts, l'estable sera percee des deux costés, si qu'en chassant le mauuais air, les pourceaux seront sainement logés. Quelques autres fenestres y seront aussi faites, mais fort basses, afin de facilement, par le dehors pouuoir regarder le dedans & de là compter & remarquer les pourceaux, sans se donner la peine d'entrer dans l'estable, ne d'en ouuir la porte, en danger d'en faire eschapper quelqu'un. Pour la mesme cause la cour sera enuironnee de petites murailles basses, par dessus lesquelles verra & paistra-on facilement les pourceaux.

VNE seule estable ne suffit, pour grande qu'elle soit, par n'estre le bestail tous-jours en mesme estat. Les truies pleines, & les layes qui ont cochonné, veulent chacune auoir son tect à part; afin de ne se mesler avec les pourceaux ja parcreus: preuenant par ce moien la perte de l'aorrement & l'estouffement des cochons, les plus forts opprimans les foibles. Plusieurs petites estables donques, seront faites auprès de la grande, chacune desquelles aura sa petite court au deuant; pour commodément y donner à manger à la truie pleine, attendant qu'elle cochonne, & après auoir cochonné, & à elle & à ses cochons; lesquels sans destourbier, s'accroistront & fortifieront: mesmes à l'aide du Soleil, duquel ils jouiront aisément dans la court, où ils se reposeront, & promeneront, entreront & sortiront dans l'estable à volonte. Ceci est notable, que d'esloigner le logis des pourceaux de celui de la volaille; afin qu'ils n'en mangent la fiente, de peur de les faire emmagrir. Car c'est chose bien experimentee, que les pourceaux qui mangent la fiente de la volaille (viande qu'ils aiment fort) ne se portent jamais bien comment qu'on les traite.

PLUS de cochons porte & nourrit vne truie, plustost enuieillit. Estant moderément chargee, elle seruira à cest viage six ans commençant à porter,

Combien dure en service vne truie.

ter, au premier accompli de son aage. Le verrat né dure si longuement en service, à cause de son naturel excessiuelement chaud, qui le fait tost enuieillir; n'estant propre à engendrer, passé son quatrième ou cinquième an, aiant commencé d'entrer en charge en mesme temps que la truë. Deuant lequel temps, né lui faut permettre saillir les truies, bien qu'à cela soit apte dès son sixiesme mois; pour l'interest de l'engeance, qui demeure petite, sortant de bestes trop jeunes: suiuant la raison des brebis & des cheures.

Supporter.

A v' cinquième mois, cochohne la truë, aiant cela de particulier, que de se remplir deux fois l'année, ce qu'elle fait trois semaines ou vn mois après s'estre deliurée, bien qu'elle allaicte; pourueu que le trop grand nombre de cochons la tenais maigre, ne l'en deitourne. La meilleure saison pour faire cochohner les truies, est à la veille des moissons, car par le bled qui s'escarte, chéant sur les terres, & abondance d'herbes que le temps fournit; les meres sont grassement nourries; dont foisonnans en lait, ne l'espargnent à leurs cochons, qui à veuë d'œil s'en agrandissent: & puis secourus par les prochains glands, prennent tel auancement en leur premiere année, qu'au bout d'icelle, sont prests à tuer, si par le benefice de la saison se peuent engraisser, ou avec du gland, ou avec des chataignes, ou avec d'autres matières, selon le pais. Au mois de Mai viennent aussi de bons cochons, mais les meres s'entretiennent avec plus de despence en ce temps-là, que sur les moissons, à cause que lors est l'arrière-saison de l'année, & la fin des grains, desquels neautmoins leur en faut-il donner pour les maintenir en bon estat & les garder d'alengourir. Ceux qui naissent dans l'Hyuer, s'esleuent avec plus de difficulté que nuls autres, pour les froidures desquelles ils sont impatiens, partant est nécessaire les voulans eschapper, de les tenir bien chaudement, & d'en nourrir les meres avec soin, sans leur espargner, ne le grain, ne le gland, si possible est.

Soulager les meres de leur trop de charge.

Pour auoir des cochons en diuers temps.

En quel temps que ce soit, est tous-jours bon de descharger la mere d'une partie de ses cochons, pour tant mieux à l'aïse esleuer l'autre: car plus tost & mieux s'auanceront les cochons, qu'en moindre compagnie seront allaictés, suiuant le commun dire des estourneaux, qui sont maigres, d'autant qu'ils vont tous-jours par grandes bandes. Sept ou huit cochons laissera-on à chacune laye (toutesfois cela depend de la suffisance, car plus ou moins en requierent les vnes que les autres) mangeans les supernumeraires en cochons, au bout de quinze jours ou trois semaines. Et afin d'estre accommodé de cochons en diuerses saisons, diuersement aussi fera-on couvrir les truies, regardans principalement au profit, & puis au plaisir; comme ces deux articles doiuent estre concatenés ensemble en toutes actions. Estans les males tous-jours meilleurs que les femelles, à nourrir & engraisser, pour la qualité de la chair, fait que plus l'on retient de ceux-là, que de ceux-ci; avec telle supputation, que pour vne femelle, l'on garde trois ou quatre males, s'il est possible. Aucuns regardent la Lune à faire couvrir les truies voulans que ce soit durant le second quartier; non deuant, ni après: y ajoustans ceste primeur, qu'autres pour ceaux ne veulent ils nourrir, que nais non croissant, pour l'opinion qu'ils ont, que la chair des autres se diminue en cuisant, mais telles obseruances n'estans receuës de tous,

de tous, fera laisser cest article à la liberté du pere-de-famille: Soigneusement le porcher espiera le terme de couchonner, tant pour secourir alors les truies en aians besoin, que pour les engarder de manger leur arriere-faix, après auoir fait leurs petits, comme à ce elles sont sujettes. Et ce pour l'interest du lait, auquel plus abondent les truies qui de ce s'abstiennent, que les autres. Telle gourmandise leur causant, en outre ce mal, qu'elle les accoustume à deuorer leurs petits cochons, quand l'on tarde par trop à leur porter à manger.

Soin du porcher.

Le chastrer est necessaire à ceste nourriture, tant pour euitter le desordre qui auendroit, laissant ces bestes entieres, que pour l'affranchissement qui en arriue à leur chair. Et masses & femelles sont indifferement ainsi accouitrés, ne laissant qu'un masse entier pour seruir de ver-rat, & quelques femelles les mieux qualifiees, pour estre portieres & bonnes nourrices. Tant plus tarde-on à chastrer ces animaux, tant plus s'agrandissent-ils: mais au contraire, tant plus perilleuse en est leur vie, souuentefois auenant des pourceaux se mourir, pour les chastrer trop tard. Et cela mesme leur causé la chair dure & de mauuais goust: si que preferans la qualité à la quantité de la chair; dans leur premier mois nous les ferons chastrer, & ce sera sans hazard, ne grande tare de leur accroist: mesme tout bien compté, les pourceaux chastrés à la mamelle, par nouvelle nourriture, ne laissent à se pousser en corpulence, comme l'on desire, moiennant bon gouvernement: ne se soucians aucunement ces jeunes pourceaux, d'estre incisés en ce bas aage, la bonne nourriture du lait de la mere. les guerissant tost de leurs plaies. En decours de la Lune cela se fait, & en jour beau & serain, non importuné de vents, froidures, pluies, chaleurs. C'est par incision, en leur ostant les genitoires aux masses, & en taillant les femelles en façon & endroit dont infertile est rendue la matrice, qu'on appelle *soner* ou *saner*. Les plaies cousues & fermées, sont apres oinctes avec du sein, & pourueu qu'on garde ces bestes de sortir à l'air d'un couple de jours, ne s'en ressentiront nullement. Par le mesme ordre, chastre on les vieux verrats & vieilles truies; mais sous telle consideration, qu'ils n'aient parié ou ensemble ou avec d'autres de quatre ou cinq jours auparavant, & qu'après, on les traite bien durant six ou sept jours par extraordinaire, sans les exposer ni aux vents ni à l'air, au moins d'un couple de jours; & à telle cause seront tenus enfermés d'ans l'estable.

De chastrer les cochons.

En quel temps, & par quel moien.

Q V A R A N T E ou cinquante pourceaux de diuers aages, conduira vn bon porcher, qu'il menera en campagne, diuëment selon les saisons de l'année. En telle conduite, sera le porcher auisé de tenir serré son troupeau marchant & paissant, de peur que par faute de discipline il ne peusse cheuir de ce bestail, de difficile gouvernement par dessus tout autre de menage. Les pourceaux sont en ceci conformes aux brebis qu'on nourrit pour l'engeance, que de se treuver mal de la rosee du Printemps: c'est pourquoy ne les soit-on de l'estable la matinee, depuis le mois de Mars jusques à celui de Iuillet, deuant que le Soleil ait abatu la rosee. De là en hors jusques à la fin de Septembre, ce sera dès la poincte du jour, jusques à dix heures: & depuis vne ou deux heures après midi jusques au soir, qu'on le tiendra en campagne; le reste du temps demeureront tout le jour aux champs, les y

Combien de pourceaux à un porcher

Leur conduite.

les y conduisant le plus matin qu'on pourra, excepté és parties du jour les plus importunes de froidures, pluies, neiges, qu'on euitera, pour ne tourmenter le bestail, le tenant alors resserré dans le logis.

*Lent nourri-
sure.*

EN tous lieux, soient campagnes, terres labourables, en friche, champs, montaignes, valons, se treuvent bien ces bestes-ci, mieux toutesfois en pais aquatique, qu'en sec, par y treuver à boubeter & abondance de vermine. Mais beaucoup plus aiment-elles les forests, qu'autres lieux, s'y delectans pour les glands, faines, chastaignes, pommes, poires, prunes, cornouilles, cornes, & couldres & semblables fruiçts bastards que les arbres sauuages produisent en diuers temps, la plus delicate viande des pourceaux. Sur tout c'est le gland qui leur agree le plus: aussi les pourceaux s'en engraisent mieux, plustost, & en acquierent meilleure graisse, que de nulle autre nourriture. à telle cause est recherché le gland en premier lieu, & en suivre la chastaigne. Toujours le gland ne rencontre: preuoiant sa disette, dès l'Esté on tasche d'entretenir les pourceaux en embon-point, afin de plus facilement les engraisser, la saison en estant venue. Toutes sortes de fruits des vergers seruent à cela: donnant à manger aux pourceaux de jour à autre ce qu'ordinairement chet des arbres & se pourrit, comme pommes, poires, prunes, pesches, & semblables. Les figues leur sont tres-bonnes, voire par elles sont du tout engraisés en pais où elles abondent, cas estant que les pluies de la fin de l'Esté destournent le secher de ce fruiçt. Les jardinages fournissent aux pourceaux presqu'en toutes saisons, diuerses viandes, choux, raues, naueaux, citrouilles, concombres, poupons & semblables; pour l'arriere-saison de l'annee, faisant secher les matieres gardables, & leur faisant manger les autres au jour la journee, à mesure qu'on les recueille. A ce mesnage les concombres sont tres-vitiles, par estre agreables aux pourceaux & de facile recouurement, avec la commodité de l'eau & propriété du climat, tant qu'on veut on a de ceste viande. Les noiaux des oliues donnees bouillies aux pourceaux, les entretiennent en bon point & longuement; dont en pais d'oluiers, à cette fin prouision en est faite pour toute l'annee. De mesme de plusieurs feuilles d'arbres, de figuier, de meurier, de noier, d'orme, de vigne, qu'on garde sur des planchers secs, pour les donner aux pourceaux, cuites dans l'eau, parmi leur mengeaille ordinaire.

*Le pourceau
est gourmand.*

CE bestail n'est jamais saoul de manger ne de dormir, aussi fait il toujours ou l'un ou l'autre, qui est ce qu'on desire de lui, puis que la graisse procede de ces actions. A telle cause, le faut faire manger tant & plus, car le paissant moderément, ne feroit que l'entretenir, sans l'engraisser. Sa gourmandise contraint le porcher de lui apprester tous les jours de la mengeaille cuite au chauderon, pour chaude la lui donner au soir, retournant des champs: car encores que les pourceaux aient mangé & beu tout le jour en campagne, non contents de ce traitement, ne faut pourtant laisser de leur donner du bruuage eschauffé, & parmi ajouster les laueurs de la cuisine, les reliefs des laitages, du son, des herbes champêtres, cichoree, buglose, jarrus & semblables avec autres residus. Le matin aussi au sortir des estables leur donne il de telle viande pour les enforcer, & corriger la crudité & le vice de plusieurs herbes nuisibles mangees vertes. Ainti de longue-main les pourceaux estans traités, ils paruiendront au premier degre de

gré de haute graisse ; pourveu que le gland ou les chataignes ne leur manquent au besoin. Treuuant de la viande à suffisance pour manger leur saoul, comme il est nécessaire pour engraisser ; & aduient en saison de bonne glandee ; dans sept ou huit semaines auront-ils atteint le point que desirés : si que lors retirans de l'engrais, les pourrés faire tuer, pour la prouision ; apres en auoit vendu les sur-abondans. Ce terme se compte du jour qu'on s'appetoit le gland cheoit de lui mesme de l'arbre, signe de maturité, lequel les pourceaux mangent avec grand appetit, comme leur plus exquisite viande. Au gland, & à la chataigne, sera ajousté le bruage eschauffé, si on desire auancer la graisse, que le porcher donnera à son bestail, sur le soir au retour des champs, y meslant de la farine d'yuroie & autres criblures du grenier, pour faire dormir les pourceaux. Moieissant soin requis, dans vn an les pourceaux s'accroistront suffisamment pour estre tués, mais les desirant plus grands, faudra leur donner vne autre annee pour croistre dauantage, car tant qu'ils viuent il croissent, comme les beufs. Cela communément ne se fait que de quelque petit nombre pour le hazard de perte par telle attente ; mesme l'année estant abondante en gland ou chataignes, selon le pais, car alors on engraisse tout ce que l'on peut de tel bestail. Et pour ne sortir de ce propos, je dirai qu'il n'y a certaine cognoissance de l'age des pourceaux, ne pouuant entrer en telle recherche que par conjectures, qui se prennent sur les dents, lesquelles s'allongent tous-jours durant que la beste est en vie. Si que la consequence se treuve veritable, que tant plus vieux sont les pourceaux, que plus ils ont les dents longues. Ce qui sera pour seule adresse à l'achapt de ce bestail : car quant à l'accroist de celui de la maison, chose aisée est-il de tenir registre de sa naissance.

Temps de l'engraisser.

Indica de son age.

C'EST l'ordre le plus commun, mesmes où se treuve abondance de pourceaux, que de leur faire paistre le gland en la forest, sans autre artifice, ou la chataigne, selon le pais : car de les donner à manger dans l'estable cela ne se fait que pour petit nombre, comme sera dit. Est à souhaitter le temps estre froid & sec lors que les pourceaux paissent le gland en la campagne, pour tant mieux manger : dautant que quand il fait chaud & humide, ils ne s'amusent qu'à fouir la terre avec le groin, cerchans des racines & de la vermine, à l'interest du fonds, si c'est herbage : mais principalement de la graisse des pourceaux. Pour à quoi remedier, conuiendra anneler les pourceaux, c'est à dire, leur mettre des petits anneaux de fer au groin, les y fourrans avec vn poinçon aigu : car pour la douleur qu'ils sentent ainsi annelés, desistent de fouiller, & se remettent à manger. Aucuns au lieu des anneaux ne font qu'vne raillade au groin du pourceau, la douleur de laquelle se renouuelle à toutes les fois qu'ils mettent le museau dans terre : mais de huit en huit jours faut rafraischir la plaie, la retaillant de nouveau, si on desire continuation de remede : dautant qu'elle se consolide tost & facilement.

S'engraisse mieux en temps froid que chaud.

LES pourceaux qu'on nourrit dans l'estable sans en sortir, se font merueilleusement gras, mais c'est aussi avec grande despence. Cela est propre és villes chés les boulangers & hosteliers, emploians à les sons & autres despouilles de leur ait & encores pour quelque couple de bestes, non

oudr

pour nostre pere-de-famille, lequel aiant la campagne large, ne se restraint à si petite nourriture.

Reserue de gland.

EST requis reseruer quelque quantité de gland pour en faire manger à quelque petit nombre de porceaux, choisis au retour de la forest, & retirés dans l'estable durant dix ou douze jours; afin de les acheuer d'engraisser en perfection, & par tel auantageux traitement, en faire des lards de haute graisse: aussi pour en auitailler les porceaux restans au troupeau, après en auoir separé les gras; comme les languoureux par maladie, les jeunes n'auans atteint l'age d'estre tués, les truyes pleines, les layes, & les cochons; leur en donnant quelque peu durant l'Hyuer & le Printemps, pour les entretenir jusques au secours de la nouuelle saison: ce qu'on n'oubliera si l'abondance de ce fruit favorise telle prouision. Par deux contraires moiens garde-on longuement le gland; assauoir, en le dessechant au four tost après que le pain en sera sorti ou en le tenant continuellement dans l'eau en cisternes, ou autres lieux à ce appropriés. Vn milieu y a, il non toutesfois si certain que les extremes, qui est d'emmonceler le gland en lieu sec, sans nullement le remuer pour lui faire boire sa sueur, prenant le gland tous-jours d'un costé à mesure du besoin; se gardant de l'esinouoir, de peur de le faire pourrir, après auoir germé, comme à ce il est sujet. Si vous estes vne fois paruenu à ce point, que de pouuoir longuement garder le gland sans se corrompre, ne vous arrestés à petite prouision; ains faites la si grande, qu'elle suffise pour engraisser vos porceaux l'annee d'après. Car cela ne s'accorde guietes souuent, que deux anneés de suite le gland abonde en vn mesme lieu; se reposans vne. ou plusieurs anneés les chesnes qui en ont bien fructifié vne. Parquoy, le prudent pere-de-famille, en anneé abondante en gland, pouruoirra au defaut de la suiuite par le moien susdit: d'où il receura autant de contentement, que celui est de desplaisir de voir ses porceaux se languir à faute de viande; lors que plus il en a besoin pour les engraisser, & mettre fin à sa nourriture.

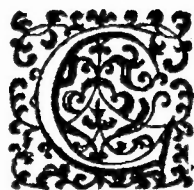
Preuenir les maladies des porceaux.

COMME les porceaux se multiplient facilement, facilement aussi se diminuent-ils; à cause qu'ils sont sujets à plusieurs maladies qui les tuent: lesquelles, ou la plus-part, le soucieux porcher preuiendra par curiosité & diligence. C'est en ne meslant jamais les porceaux avec ceux des voisins, en les conduisant par l'ordre susdit: en les remuant de lieu maladié, en temps dangereux, en autre aeré & sain, & en curant souuent les estables, pour avec nouuelle liètiere, les tenir tous-jours nettement. Ainsi de sa charge receura-il honneur & son maistre contentement.

LES

LES CHIENS.

CHAPITRE XVI.



EST chose confessée de tous, que moindre honneur n'y a-il de conseruer le bien, que de l'acquérir. Le moyen d'auoir & de nourrir le bestail a esté ci-deuant enseigné. Pour le garder, & la maison avec, les Chiens se presentent ici, la fidele vtilité desquels estant si notoire, qu'il seroit temps perdu de discourir sur la loüange de tant noble animal. Pour laquelle cause, sont les Chiens couchez en suite de l'autre bestail, bien qu'ils ne soient de leur ordinaire: viuans d'autres alimens que des fourrages de la campagne.

Nous nous choisirons donques, la race des Chiens proprement nés à la garde de la maison, & du parc, puis que là consiste tout nostre bien; laissant ceux de chasse pour vn autre endroit. A l'antique distinguerons-nous les Chiens, de l'vne & l'autre garde: & dirôs, que ceux destinez pour la maison, doiuent estre de couleur obscure, & ceux du parc, de claire: d'autant que les noirs, semblent tousiours plus terribles que les blancs, & qu'en l'obscurité de la nuit, les larrons approchans la maison, eurent autant aisément ceux-ci, comme ils tombent es dents de ceux-là par mesgarde. Et que les blancs, pour la conformité de la couleur, conuertent facilement avec les moutons & brebis: ce que ne font les noirs, qui espouuantent ce timide bestail, cuidant que ce soient loups qui l'approchent, estans tousiours ces bestes rauissantes obscurement emmantelées. D'ailleurs, le berger voulant frapper le loup s'approchant du parc, frappe quelquesfois son chien, s'il est de couleur obscure, prenant l'vn pour l'autre: ce qu'il ne feroit estant blanc, par facilement le recognoistre, quelque tenebreuse que soit la nuit.

Pour lesquelles gardes, le chien sera choisi de grand corsage: ayant grosse teste: grandes & pendâtes oreilles: les yeux brillans, azurés ou noirs: les espauls & la poitrine larges: l'eschine plus ramassée que longue: la queue assés courte & renuersee en haut: les jambes & les pattes grosses: le corps generalement bien fourni de poil, barbet ou ras. Doit estre joyeux & esueille: & quant au reste de ses mœurs, moderé, ne doux, ne cruel, à fin d'en tirer digne seruice, sans flatter les estrangers, ne mordre les domestiques. Plus de rigueur que de douceur tiendra le chien de la maison: ce qui se portera sans crainte de mal faire, corrigeât sa cruauté par l'attache, à laquelle on le tiendra tout le iour. Et cela mesme reuiendra à vtilité à bien garder, quand la vertu se renforcera la nuit, qu'estant lors destaché, se rendra plus redoutable à cause du sejour de la iournee. Celui du parc ne tiendra-on nullement attaché, sa charge ne le souffrant: pour ce qu'il luy faut tousiours estre en office près de son bestail, sans l'abandonner iamais, paissant, marchant, ou sejournant; dont il se rend familier & doux. Mais à ce que cela ne soit au detriment du bestail, le seul berger caressera le chien, lui distribuera lui-mesme les viures sans le commettre à aucun autre; par ainsi, autre que lui ne recognoistra le chien du parc. Ces chiens de garde, en outre, seront

vigilans, de bonne guette, courageux, non desbauchés ne cœurs, plus raffis que hastifs, faciles à abayer a toutes nouvelles surgenues. Et d'autant que plus souuent que le chien de la maison, celuy du parc a à respondre au loup, ce chien sera tousiours armé d'un gros collier de fer à pointes aiguës : dont il combattra plus courageusement, se sentant asseuré de ce costé-là, comme de la partie de son corps la plus dangereuse, & en laquelle le loup s'attache premicrement.

*Nourriture
du chien.*

LA plus salutaire viande pour ces chiens, est le seul pain ; duquel les faut paistre à certaines heures & portions mesurees, sans leur donner ne chair, ne ossemens : ainsi se porteront-ils tousiours bien, & se maintiendront en bon sentiment : ce qu'on ne pourroit esperer leur vsant d'autre traitement, pourueu aussi qu'ils soient bien abruuez : car difficilement endurent-ils la soif. A la garde de toute sorte de bestail gros & menu est commois le chien, pour eux combatant rigoureusement le loup, qui est leur commun ennemi.

*Chastrier les
chiens.*

PLVSIEURS preferent le seruice des chiennes à celuy des chiens, parce qu'elles n'abandonnent iamais leurs gardes, comme souuentesfois font les chiens apres les chiennes chaudes. Mais à cela le remede est, de chastrier les chiens : par ce moyen, conuertissant leur desbauche en obeissance. En telle action ceci s'obseruera, que de n'en faire l'execution, ni en la maison ni au parc ; ains au lieu par eux le plus frequenté pour la desbauche. Ainsi en leur faisant haïr l'un, ils en aimeront tant mieux l'autre ; pour la souuenance de l'endroit où ils auront tant enduré de douleur, en les chastiant. En l'aage n'y a aucune subjection, non plus qu'és mois de l'année, car ieune & vieil, & en toute saison, est bô de chastrier le chien : pourueu que le iour soit temperé

Comment.

de froidure, de chaleur, & d'humidité, de vents. Non en estordant les genitoires ; ains en les leur coupant entierement, chastre-on les chiens : dont l'incision par apres recoufue, la playe est oincte avec du sain de porc, & dans peu de iours consolidee. Les chiennes sont aussi taillees, pour les rendre steriles, comme j'ay dit des truyes. Le chastrier affoiblit aucunement les chiens, mais il, les vaut mieux un peu moins forts, que de les perdre entierement, comme à ce sont sujets tous chiens desreglez & incorrigibles.

*De la chiène
pour chiène-
ter.
Son aage.*

POVR l'engeance, suffirôt deux chiennes, vne de chacun ordre, lesquelles satisferont à la fourniture de la garde de la maison & du parc, quand les nouveaux chiens seront subrogez en la place des vieils. Les chiennes seront remarquées par les adresses des chiens, comme dessus. On les fera couvrir au chien le second an de leur aage, & non deuant s'il est possible : tant de peur de se consumer elles-mesmes, postans trop ieunes, que par n'estre de grande valeur, les chiens sortans de telles meres. Aucuns reietôt les chiens de la premiere ventree, comme inutilés & lasches, contre l'aduis d'autres qui les recherchent pour les meilleurs, surpassans en bonté ceux des subsequens. Voila la diuersité des opinions, ausquelles ne conuient tant s'arrester, qu'à la faculté des regions gouuernans ces choses.

Sa durée.

VSQV ES à huit ou neuf ans seruent à l'engeance & chiens & chiennes, passé lequel aage, ce qu'ils engendrent est de peu de valeur, foible & sans courage. Apres que la chiène aura chienneté, on la logera chaudement, & là sera bien traitée, pour la faire abonder en lait. Mais à ce qu'elle nourrisse plus gayement les petits chiens, sera bon, qu'en allegant la charge, on lui en

lui en oste les plus mal marquez, seulemēt lui en laissant trois ou quatre des mieux choisis; pour lesquels tost faire agrandir, aidant au laiēt de la mere, serōt nourris avec des potages, du petit-laiēt avec du pain, qu'on leur donnera dēs qu'ils seront rendus capables de manger. Dans six sepmaines ou deux mois, faudra roigner le bout de la queüe des ieunes chiens, en leur arrachāt de mesmes, vn nerf qui passe le long d'icelle, pour les garder d'entrager, selon l'ancienne croyance des pasteurs. Les meilleurs chiens de l'annee, sont ceux qui naissent au Printemps; tant par n'estre touchez des froidures de l'Hyuer, s'ils estoient plus auancez, qu'exempts des chaleurs de l'Esté, estans plus tardifs. L'une & l'autre intemperie leur retardant l'accroissement. Ainsi pouruoira-on à faire couvrir les chiennes au mois de Ianuier ou Feurier, pour les faire chienneter en Aupil ou en Mai; car c'est quatre mois qu'elles portent. Selon la forteresse conuient la garnison. Ce qui reglera le nombre de nos chiens de garde, l'ordonnant par la grandeur du logis & de nos troupeaux. Encores que chacun impose à sa fantaisie des noms à ses chiens; si est-ce que la raison veut qu'ils soient courts; afin d'estre mieux entendus des chiens que ceux qui sont composez de plusieurs syllabes.

Fin du Quatriesme Lieu.

X 2





LIEV CINQVIESME

D V

THEATRE D'AGRICVLTRE,

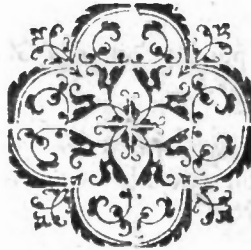
ET,

MESNAGE DES CHAMPS.

DE LA CONDVITE DV POVLAILLER,
*du Colombier, de la Garenne, du Parc, de l'Estang, du
 Ruscher, & des Vers - à - Soye.*

X 3

SOMMAI



SOMMAIRE DESCRIPTION DV CINQUIESME LIEV, QUI EST

L'adref- fe dōnee au pere- de-famil- le , de pourvoir fa maison pour le viure or- dinaire , d'abon- dance de	Volail- le.	Ter- restre.	<i>Quelle est ceste vo- laille , ou poulailler en general, & son logis.</i> CHAP. I.	La Ter- restre,	<i>La Poulailler cōmune.</i> CHAP. II. <i>La poulailler d'Inde.</i> CHAP. III. <i>Les Paons.</i> CHAP. IV.
		Aqua- tique.		&	<i>Les Oies.</i> CHAP. V. <i>Les Canes communes, celles d'Inde & les me- stines.</i> CHAP. VI. <i>Les Cygnes.</i> CHAP. VII.
		Aë- rienne.		L'A- quati- que.	<i>font les Pigeons du Colombier.</i> CHAP. VIII. <i>Pigeons Passés & domestiques.</i> CHAP. IX. <i>Cailles & Tourterelles.</i> CHAP. X.
		Con- nins.		les communs & ceux d'Inde qu'on entretient en lieux separez & distincts en la Garenne. CHAP. XI.	
		Bestes rouffes.		que pour le plaisir des Grands l'on nourrit enfermez dans le Parc. CHAP. XII.	
		Poissō.		<i>& Estang, de Pescher, de Vivier.</i> CHAP. XIII.	
		Miel.		qu'on recueille du labeur des Abeilles en l'Apier ou Ruscher. CHAP. XIV.	
		Aussi de fine soyepour le meu- bler & vestir ho- notable- ment.		pour la nourriture & artifice admirable <i>des Vers-à- Soye, dits Magniaux.</i> CHAP. XV.	

LA POVLAILLE,

TERRESTRE ET AQVATI-

QUE EN GENERAL, ET

LEVR LOGIS.



CHAPITRE I.



AFIN que nostre maison contienne non seulement ses necessitez, mais aussi quelques delices & voluptez, telles qu'honnestement on les peut souhaiter: après l'auoit fournie du principal bestail, en suite nous la meublerons de l'autre: dont l'ornement est en augmentation de reuenu. A sçauoir, de toutes especes de Volailles, de Connils, de bestes - rouffes, de poissons, d'Abeilles, & de Vers - à - soye.

La nourriture de la Poulaille est si vulgaire, qu'il semble estre chose inutile d'en traiter particulièrement, estans doctes en ce gouvernement les plus simples femmelettes, car il n'y a tant pauvre metairie, où la poulaille ne face la premiere nourriture. Neantmoins, és diuerses obseruations, mieux entendues en vn endroit qu'en autre, representees à nostre mere-de-famille, à laquelle proprement ce negoce appartient; tousiours apprendra-elle quelque chose, pour rendre ceste sienne nourriture plus fructueuse.

EST à noter, qu'il y a plusieurs & diuerses races & especes de poulaille, domestiques & estrangeres; dont se compose ceste nourriture, lesquelles est besoin de discerner, pour les gouverner toutes selon leur particulier naturel. Les poules domestiques ou communes, sont celles dont de toute ancienneté la race en est entre nous, differentes neant-moins en quelque chose par entr'elles, comme en grandeur de corps, en couleur & quantité de pennage; non pourtant de diuers naturel, ayans toutes la chair tres-bonne, ne cedans en delicatessè à nulles autres, & dont les œufs sont les premiers en santé. Touchant les estrangeres; celles d'Inde, appellees *Melan-grides*, sont les plus cogneuës, naturalisees en ce Royaume despuis quelque temps, desquelles la conduite s'est renduë aisée par vsage. Après sont les Gelinotes, dites de *Numidie*, especes de Faisan, puis les poules d'eau, le Heron, l'Otarde, le Hallebram, l'Aigrette. Aussi d'autre Volaille nourrit-on, comme Perdrix, Sarcelles, Grives, Cigoignes, Grues & semblables, passageres, aquatiques & terrestrès; toutes fois avec difficulté: mais c'est aussi pour grands

grands seigneurs qui regardent plus au plaisir qu'au profit, sans se soucier de la despence. Les Cygnes & Paons ne seront reiettez, par estre esseuable, diuersement neant-moins, pour la diuersité de leur naturel, car non sans grande peine esseue-on le Cygne en lieu qu'il n'ait accoustumé: mais le Paon, facilement presque par tout. Quant à la volaille aquatique, outre le Cygne c'est l'Oie & les Canes communes & d'Inde, qui y tiennent le principal rang, desquelles deux dernieres sort vne troisieme & bastarde race, quand le canard d'Inde & la cane commune, s'accomplent ensemble.

Leur logis.

EST necessaire pour vn prealable, donner logis commode à chacune espece de ces volailles; sans lequel elles ne profiteroyent de moitié de leur deuoir: d'autant que ces bestes, petites ou grandes, ne peuuent que malaysément subsister parmi l'autre bestail, s'en perdant tousiours quelqu'une en trepignant & mordant, le fort opprimant le foible. Les plumes & le fiens de la volaille, sont pernicieuses à toute sorte de bestail gros & menu: pour laquelle consideration doit-on separer ces animaux-cy, d'avec les autres; à fin que chacun soit logé à l'aise & à part. Ioint que ceste raison s'y adiouste, que les œufs en ce mélange, sont sujets à se perdre: d'autant que les bestes les cassent, les mangent, & les larrons les desrobent, chose notable, pour ne se priner de telle commodité, premier reuenu de la pouaille & de la cane commune.

*Disposition
des pouail-
liers.*

SELON l'ordonnance des Antiques, nos Geliniers ou pouailliers auront leurs principales veuës tournées vers l'Orient d'Hiuert, afin que la pouaille soit eschauffee du Soleil à son leuer. Et si voulons de tout suivre leur auis joindrons les pouailliers au four, ou à la cuisine; en les accommodans de telle sorte, que la fumee en sortant penetre iusqu'à la pouaille, pour leur santé. Ce conseil n'est receu, pour plusieurs incommodités que la pouaille apporte en la maison, la sallissant de sa fiente, & l'importunant par sa crierie: pour laquelle cause la logeons-nous tant loin qu'il est possible de l'habitation des hommes. Ce sera doncques en la partie des estableries la plus esloignee de la maison, que dresserons nos pouailliers; en lieu toutes-fois le plus chaud qu'y pourrons choisir. Nous en bastirons trois ou quatre contigus & arrangez de suite, l'un joignant l'autre (& tous ensemble, en l'aspect du ciel cy dessus noté) c'est à scauoir, vn pour chacune espece de pouaille; afin que toutes soyent logees selon leur desir. Pour les oyes & canes, vn seul suffira à cause de la sympathie de leurs mœurs: ou ce seroit que la grande quantité qu'auriez de telle volaille aquatique, meritaist de leur faire vn tect à part pour chacune de ces especes. Des communes & de celles d'Inde, n'est de mesme, pour la difference de leurs complexions, mal-aisément se compatissans. Tres-bien des coqs, chapons, & poules communes, lesquelles se juchent ensemblement, n'estant possible de les separer la nuit, vians le iour en compagnie, par estre tous de mesme genre, quoy-que de diuers sexe. Neantmoins, les chapons prejudicient grandement aux poules, leur empeschant de faire des œufs en abondance: tant en les chauchans, qu'affamans par leur continuele frequentation. A quoy le seul remede est la separation, les faisant viure en terroirs distincts, en diuerses metairies appartenantes à vn mesme maistre: ou sans s'importuner les vns les autres, les chapon à vn costé, & les poules de l'autre, se maintiendront

*Où dresser.
O
combien.*

dront tres-bien : mais ce sera sous tel despattement , de loger les poules près de la maison , pour le respect des œufs , qui mieux se conserueront , que moins seront esloignez de la mere-de-famille , laquelle pour la facilité de traicter les poules de l'œil les fera abondamment fructifier.

A Y C V N E sujction n'y a-il touchant la figure & capacité des poulailliers, *Leur capacité.* estant en la liberté d'vn chacun de les disposer à son plaisir , pourueu qu'ils n'excedent en petitesse. De huit ou neuf piols de quarrure dans œuvre & peu moins de hauteur sera la raisonnable capacité d'vn chacun poulailler: lesquels pour le meilleur on voutera par le dessus , attendu que la poulailler sera plus chaudement en Hyuer , & plus freschement en Esté , & moins importunee de souris , beletes , fouines , & semblables bestes , sous les voutes , que sous les planchers , ne simples couuertures. Des fenestres pour donner iour & entree à la poulailler dans les geliniers , seront faites & accommodees selon chacune espeece , comme sera monstré. Et particulierement , en chacun poulailler aura vne porte pour les personnes y allans & venans : laquelle on asserra où le mieux s'accordera , car en cela n'y a aucune sujction , hormis touchant l'aspect du Septentrion , lequel conuient euitex , à cause des froidures.

L E S murailles en seront de bonne estoife , bien basties & maçonnees ; *Ordonnance.* proprement blanchies & dehors & dedans. En leur espesseur seront espargrés des trous pour les nids de la volaille , & joignant iceux dressez leurs iufchoirs , qu'on disposera selon le particulier desir de chacune espeece ; ainsi qu'on verra cy - après. Outre lesquelles retraites , est besoin faire des petits cabinets dedans la maison ou ailleurs , en endroit chaud , pour y mettre couuer les poules & y esleuer les poussins de toutes sortes & espees : iulqu'à ce que forniés , puissent estre meslés avec les autres de plus grand aage , & qu'exempts du danger d'estre foulés aux pieds & par les hommes & par les bestes , ou mangés par chiens & pourceaux , selon leur inclination , puissent seulement s'agrandir. Au defaut desquels cabinets , seruent les grandes cages , à ce proprement accommodees.

La Poulailler commune.

C H A P. II.



V logis de ceste sorte de poulailler , aura deux ouuertures du costé de l'Orient d'Hyuer , l'vne sera vne fenestre large d'vn pied , & longue de deux , pour esclairer le dedans , à quoy telle mesure suffira. Laquelle fenestre pour seurté , sera ferrée avec des barreaux de fer , mis dās l'espesseur du mur , & au deuant d'iceux plaqué vn petit treillis de fer d'archail , fait à la façon de cage , pour empêcher l'issue à la poulailler & l'entree aux rats , fouines , beletes & semblables ennemis de poules. L'autre ouuerture , seruita d'entree & de sortie à la poulailler , qu'à telle cause l'on fera à la proportion de leur corps , qui pourra estre de huit à neuf poulces en quarrure : pour monter à laquelle , on y accommodera au deuant vne eschelece. portant de petits degrez , par lesquels

Façon du logis de la poulailler commune.

la

la poulailler se rendra aisément dans le gelinier. Telle entrée fermera - on à clef tous les soirs, la poulailler estant retirée, & tous les matins sera ouverte, pour l'en faire sortir & donner les champs pour paistre, auquel temps sera facile de recognoistre ce bestail - là en sortant de rang, & là dessus faire son compte. Environ six pieds sur la chaussee ou le pavé du dedans, sera posée ceste entrée, qui peut reuenir à la hauteur d'un homme depuis terre. Et justement à son niveau, asserra - on le iuschoir sur lequel les poules dès leur entrée, se rendront sans monter ne descendre: & de là, par mesme aisance, aux trous & nids, pour aller pondre, qu'à telle cause l'on fera joignant le iuschoir. Il sera composé de perches de bois esquarrées, pour mieux la poulailler s'y affermir, qu'estans rondes: lesquelles perches ne seront espargnées en ceste œuvre, à ce que le iuschoir estant fait bien à profit, contienne toute vostre poulailler.

*Sur capacité.
Son iuschoir.*

Sur nids.

TROIS rangs de trous fera-on dans le gelinier, l'un joignant le iuschoir, & les autres au dessous vers terre, au deuant desquelles regnera un petit aix: afin que d'iceluy les poules puissent commodément entrer dans leurs nids, sans contrainte d'y voler dedans, en danger d'y casser les œufs y estans. Quatre ou cinq nids mettrés de rang en chacune face, & ce equidistamment: laquelle face par ce moyen, en contiendra douze ou quinze, & en suite les quatre, quarante huit ou soixante: duquel nombre rabatus les nids que la porte & les fenestres occuperont, qui pourront estre dix, en resteront à suffisance pour vostre poulailler. Laquelle se passeroit bien de moindre nombre, quelque abondance qu'elle soit, pource que le tout n'est pas occupé à la fois; mais pour l'utilité que ce leur est d'auoir des nids à choisir, en ferons plusieurs trop que peu. Les meilleurs nids sont ceux qu'on façonne dans l'espaceur de la muraille, garnis en bas & es costés de quelques petits aix, qui se puissent oster & remettre, pour la netteté, y en ajoutant un de quatre doigts de large par le deuant: afin de retenir les œufs de couler en dehors, en luy servant de barriere. Avec des pierres plates proprement façonne - on ces nids, pour pouuoir estre nettement tenus. Aucuns pour nids se seruent de paniers d'oziers, qu'on attache contre la muraille avec des chevilles, mais non tant vtilément, car encores que les paniers se nettoient facilement, si est ce que s'esgarans ou se rompans, selon qu'à ce ils sont sujets, les poules se treuent quelquefois mal accommodees de nids. Parquoy, grand est par ce service ne doit - on faire des paniers. Or de quelque matiere que soyent les nids, l'on auisera de les façonner plustost grands que petits à ce que la poule y puisse loger & remuer à son aise.

Sur matiere.

La parterre du poulailler sera quarrellé avec de la brique ou avec des pierres vnement taillées: à ce que les rats ne les serpens n'y puissent auoir entrée, & que l'interieur du poulailler se puisse bien nettoyer & balayer. La porte pour l'entrée des personnes, ne sera au pan du mur des autres ouvertures, ains à costé: pour laquelle cause choisira - on ce poulaillier - cy à l'un des bouts de la rangee non enclaué parmy les autres.

L'abruuoir de la poulailler.

A v deuant du poulaillier, asserra - on l'abruuoir, defaillant l'eau vive, & ce dans des auges de pierre, ou de terre de potier cuite, ou de bois creusées proprement: dans lesquelles chacun iour mettra - on de l'eau fresche & nette. Et afin qu'aucun bestail ne salisse l'eau, sera bon de tenir tousiours les auges

auges couuertes seulement par dessus, laissant les costez à iour; par lesquels les poules passans la feste s'abreuueront à plaisir: & par ne pouuoir entrer dans l'eau, ne la remperont avec les pieds & n'y fienteront, comme feroient sans tel empeschement. L'eau courtrompue est tres-mauuaise à la poulaille, luy engendrant la pepie, des catherrès, & la faisant deuenir ladre: ce qui sera necessaire de preuenir, aucune eau sale ne croupissant près des fumiers, en la court ny ailleurs où ceste volaille frequente: ains que les seuls fumiers y paroissent à sec de iour à autre y en ajoutant de nouveau, à mesure qu'on le sort des estables: ainsi des balieures de la maison, des cendres du foyer, & de celles de la lexine; & semblables menuisailles où la poulaille se delecte, y gratant & bequettant à plaisir. Près du poulailler, sera bon d'y auoir des forts buissons ou quelque touffe d'arbrisseaux, pour s'y retraire la poulaille à l'ombre durant les grandes chaleurs, & estre là à couuert du milan, du hahau & autres oyseaux de proye. Seruant aussi tel bouquet, quelques fois en Esté, de retraire à certaines poules, qui y vont couuer secretement, au deuceu de la mere-de-famille; laquelle finalement est bien aise de voir arriuer chez elle, sans en auoir fait estat, vne troupe de poulets supernumeraires.

*Buissons pour
retraire à la
poulaille.*

Voyla le logis préparé, reste maintenant à le meubler du meilleur bestail qui sera possible. La plus souhaitable race de poules, est celle qui avec la delicatesses de la chair, fournit les œufs en abondance la plus-part des saisons de l'annee. Telles qualitez se treuuent le plus souuent en celles qui sont de moyenne corpulence, qu'és autres trop grandes ou trop petites, & és noires & tances, qu'és blanches, emplumees de couleur claire. Les noires par dessus les autres sont louees des Medecins, pour la qualité de leurs œufs, qui sont fort sains, & de la mesnagere pour l'abondance: attendu que les poules de pennage noir, sont plus ioyeuses & robustes, que celles de blanc. Pour ceste cause aussi sont moins pricees les blanches, qu'elles sont plus sujertes aux oyseaux de proye, que les noires: par facilement se descourrir de loin leur couleur. La creste pendante d'un costé est signe certain de fertilité. La couleur iaune és pieds & iambes, de delicatesses & santé de la chair. Les ergots & esperons hautement posez à costé des iambes (marque masculine) la difficulté de se laisser courrir: dont elle est & moins fertile en œufs, & moins propre à couuer; par patience cassant les œufs avec ses ergots. En outre choisirons-nous la poule tenant des qualitez du coq, le plus que faire se pourra representees comme s'ensuit.

*Marque de
bonne poule.*

Que le coq soit de moyenne taille, toutesfois plus grand que petit: de pennage noir ou rouge. obscur: ayant les pieds gros, garnis d'ongles & de griffes, avec les ergots fort & acérés: les iambes fortes, & tout cela de couleur iaune: les cuisses massives & fournies de plume: la poitrine large: le col esleué & fort garni de plumes de diuerses & variantes couleurs, come dorées, iaunes, violetes & rouges: la teste grosse & esleuee, la creste rouge comme escarlate, grande, redoublée, crespelue: le bec gros & court: les yeux noirs & brillans: les oreilles larges & blanches: la barbe longue & pendante, les ailles fortes & bien fournies de pennage: la queue grande & haute, la portant redoublée par dessus la teste, si toutesfois il a queue: car des esqueuez s'en treuue de fort bds. Sera aussi le coq esueillé, chaud, courageux, remuant, robuste, prompt à chanter, affectionné à defendre ses poules, & à les faire manger.

Du coq.

C E S T E

CEST **N** est la plus commune poulaille & dont le profit est assuré, laquelle l'on accompagnera de celle de la grande fonte presque esplumée, pour audit des grands chapons, comme ceux du Mans & de Lodunois : de même & petite aussi, pour l'abondance des œufs : de frisées & semblables plaisantes à voir, pour la diversité, & avec ces viles.

Ains sur le nombre de la poulaille.

APRES l'election, suit le nombre de la poulaille qu'on a à entretenir. Sur cest article grand fondement ne peut être posé, pource qu'il depend immédiatement du lieu auquel l'on est : d'autant que plus grande quantité de poulaille peut-on commodément nourrir en pais de bleds, qu'en celuy de vins : veu que le grain est la vie de ce bestail, sans ce moyen ne pouuant s'entretenir qu'avec langueur. Parquoy ces distinctions seront l'ordonnance de ceste nourriture : avec ceste generale resolution, qu'en quelque part qu'on soit, vn petit nombre de poules bien gouverné avec liberalité, profite plus qu'vn grand mal nourri : afin que la mere-de-famille face son compte qu'il ne faut espargner à la poulaille ne le soyn, ne les viures.

Et particulièrement des coqs.

MOINS de deux coqs ne doit-on entretenir, car qui n'en a qu'vn, n'en a point, pour les frequentes & inopinées pertes qui en auiennent. Dont ainsi pourueus, quand vn coq defaut, l'autre y supplée, en attendant nouveau secours : sans quoy demeureroit-on en peine, car des poules n'est comme des vaches, cheures, truies, lesquelles pour faire couvrir l'on enuoye vers les males pour soyn qu'ils soyent. A deux coqs conuiennent vingt-cinq ou trente poules, puis que la charge d'vn seul est de douze ou quinze. Ce nombre, quoy que presque des plus petits, pour vne bonne maison, ne laissera de rapporter des œufs en abondance, estant bien conduit. Abondans les grains & les pailles chez vous, ne vous arrestés à si petit nombre de volaille ; ains amplifiés vostre nourriture à mesure de vos moyens ; fournissant de coqs vos poules selon le departement susdit : non tant pour faire faire abondamment des œufs aux poules (sans masse ne laissant d'ouer comme se void tous les iours) que pour rendre les œufs sains au manger & qu'estans germés, soyent bons à esclorre : à quoy defaillant, defaudent aussi telles vtilitez raisonnablement esperées.

La pasture de la poulaille.

OUTRE la mangeaille que ceste volaille treuve en campagne conuient luy donner du grain ou autre viande, deux fois le iour, avec ordinaire limité & heure certaine pour n'y faillir nullement ; de peur que la poulaille se detraque au preiudice de sa ponte & de sa graisse. Ne luy changera-on aucunement de place pour manger ; mais tousiours en vn mesme endroit la viande luy sera baillée : & à ce que la poulaille y mange commodément ; le lieu sera plein & vni ; & assis à l'abri des vents, pour y séjourner à l'aise sans estre battue des froidnes. Le premier repas doit estre donné à Soleil leuant : car comme ceste volaille est tres-diligente à se leuer quand & le iour, aussi veut-elle manger dès le grand matin : le temps luy durant merueilleusement, en attendant la viande, cependant qu'elle descharge sa colere sur le plus precieux des jardinages, quand elle y peut atteindre, & a moyen de se des emprifonner du poulailler. Lequel donniage l'on euite ou modere, en ne delayant de leur porter à manger aux lieux & heures accoustumées. Le second repas sera quelque petite heure deuant que le Soleil se couche, pour donner loisir à la poulaille de se retirer à l'aise. Ainsi continuant sans interruption

interruption, elle se portera tres-bien, & serons toujours le temps n'y contrariant. les poules disposées à faire des œufs; & grasses raisonnablement pour manger. Leur plus propre & mesnageable pascage, sont les millets communs, les vannées & criblées des blés qu'on ferre à part à cest usage; lesquelles pour alonger la soie, ajoutent on quelques fois du glané pillé, des herbes hachées, des fruits deompés, & autres choses selon les saisons. Dū son bouilli, & chaudement, le on donne on pour l'espargne; & tant qu'on peut des miettes de la table, pour les proposer à pondre; qu'à cela les esserve on curieusement, comme l'on fait l'avoine pure, leur estant fort propre; le mil farciné aussi tant par dessus comme autres viandes, la graine de chanvre est de grande efficace à faire voir.

De plaisir quela poulaille prend à manger de la vermine de terre; est forte l'inoculation de la verminiere, profitable en ce mesnage; tant qu'avec beaucoup d'espargne elle vult à entretenir grande abondance de volaille, dont elle est grassement nourrie, avec peu de grain qu'on lui donne d'ordinaire. Ainsy procede on à cest artifice: Vne fosse est faite de la figure & de la grandeur qu'on veut, non toutes fois moindre en chacune face, estant quatre de dix ou de douze pieds, & à l'equidistance d'autre figure profonde de trois à quatre; en lieu où peu pendât, pour en faire voider l'eau du fonds de peur d'y croupir: au defect duquel lieu, par estre l'endroit est par fait planate, sans s'arroster à le creuser, l'on en eslevera le bas avec de la terre pour le faire voider, & l'endoyra on de muraille bien maçonnee de la hauteur de trois à quatre pieds; comme si estoit vne petite court. Dans cest enceint, creusé; ou eslevé mettra on au fons vñ lit de paille de segle, hachée menu de la hauteur de quatre doigts ou demi pied; sur lequel vñ lit de fumier de cheual ou de jument, pur & recent, qu'on couvra de terre legere & deliée, sur laquelle on espartira du sang de bœuf ou de chevre, du marc de raisins, de l'avoine & du son de froment; le tout meslé ensemble. Ce fait, l'on retournera à la paille de segle, & consequemment aux autres matieres: à sçavoir, au fumier & à la terre, qu'on disposera en litscos l'vne apres l'autre, par l'ordre susdict, chacune de quatre doigts d'espais ou de demi pied; y ajoutant des autres drogues, comme dessus: & d'abondant souffrant au milieu de telle composition, de pailles de mouton, de brebis & d'autres bestes, telles qu'on pourra recouurer. Finalement, le tout sera couvert avec des forts buissons, qu'on chargera avec des grosses pierres, pour engarder que les vents ne descourent l'artifice, ne les poules aussi, comme sans tel empeschement elles feroient; y gratant & beugnant: la pluie donnera dessus pour faire poutrir ceste composition, but d'icelle. Dans ce meslange, en peu de temps engendrera nombre infini de millions de vers, lesquels faudra mesnager avec ordre, autrement les laissant à discretion, les poules les auroient tost devorés: En bastissant la verminiere, on y laisse vne porte au milieu en l'vne de ses faces, regardât l'Orient ou le Midi, laquelle l'on ferme avec pierre seche jusqu'au plus haut. Par telle porte l'on entame la verminiere, ôtant de ses plus hautes pierres, ce qui est requis pour l'ouverture, à fin de distribuer aux poules la mangeaille qui en est tirée, au tour la journee; selō la faculté de la verminiere & la mesure du nombre de la poulaille: de quoi elle se paist avec beaucoup d'affection, apres avoir mangé le grain, que pour l'ordinaire, on lui distribue

Vermine artificielle pour pasturer à la poulaille.

strabue premierement la matinee sortir du poulailler. Vn homme avec trois ou quatre coups de bescho cite tout les matins la provision de telle man-geaille, pour tout le jour, sur quoy le poulailler employe se couche, ne cessant d'y bequeter & gratter sans qu'il y ait de l'herbe y peudoit. Soixant cependant à part ce qui reste de la piece de pte à pte, qui ayent esté gorilla semée recen-ché, void de de versaine, de poulailler, seurt qu'on se s'obier. Tout iouret par un seul endroit l'on viudera la verminiere, & faire nouvelle ouuerture, moyennant lequel ordre, fournira longuement des vers à la poulailler: la- quelle en outre, aura la libesad d'operer dans l'air terminiere, par la porte qu'à telle cause, ient on continuelllement ouverte, & ainsi se pe fera que plusieurs iours apres qu'on aura commencé à fouiller dans le verminiere, dans icelle s'y estant fait en void de pte, y laissera sur la poulailler. & ainsi du fouil-ler, la porte s'abaisse, & icelle ostent les pieux de jour à autre, les quelles l'on repose à costé pour toutes les fermes estant venues à l'ours au fond de qu'on fait petit à petit, comme dit est. En buissons de la gouuerture ne sera tombé, qu'à mesure que la composition en sera ostée, & ainsi le reste, tout iours couuert, jusqu'à la fin de peur du degast, que la poulailler y ferbit, fouillans par le dessus, ainsi qu'a esté representé; Est à noter aussi, que la verminiere doit estre assise en lieu, chaud, à l'abri des vents, & ce que la verminiere la poulailler y séjourne plusieurs iours, & ainsi l'on peut se s'obier.

Et à ce que se la provision de versaine ne defaille, se fera ou faire deux ou trois verminieres, pour seurt alternatiuement les unes apres les autres, s'en tenant jamais à la fois qu'en ouuerture, pour icelle ne vi de estre de reche rem-plee. Par ainsi la viande se souuillans, fournira continuelllement moyen de viure à la poulailler. Mais par estre ce ne sera plus ce qu'on en tyet qu'en été, c'est aussi du ans les froidures qu'on s'en s'ort le plus pour l'esperet de la saison, qui ne souffre à la terre de produire, alors de icelle, & ainsi tant de be- stioles, herbes, fleurs, fruits, qu'en temps chaud & tempéré, dont la poulailler fait son profit.

*Les mures
viande à la
poulailler.*

Les mures sont agréables à la poulailler, dont elles se paissent tres-bien: à telle cause, l'on plante quel que nombre de mures, près de leur repaire: & soient les mures, blanches ou noires, ne laissent d'estre bonno nourriture à ce bestail; tousse fois plus appetissantes reuent les blanches, que les noi- res: pour l'extremes douceurs de celles-là. Pour ce service, conuendra s'abste- nir d'effouiller les mures, comme l'on fait de ceux, desquels sont nourris les vers, à soy, à ce que leur fruit demeure bon, tel ne pouuant estre celuy dont l'arbre auroit esté effouillé: & ainsi tout haur deuiendroicil par la cha- leur du Soleil, le treuuant sans couuerture.

*La gouuer-
nante de la
poulailler.*

La gouuerne de famille pour son soulagement, commencera au gouuernement de la poulailler, la plus experte & diligente de ses seruantes, se ce seruant tou- tes fois la principale intelligence de ce negoce. Laquelle seruante par chait & expresse, aura le soin de nourrir la poulailler, l'enfermer, l'ouurer, & souuent reconnoistre: & en sonne sans omission d'aucun article, concernant telle fatigue, conduira la volailler. Comme, De retirer les œufs des poules de iour à autre, pour les serrer à part, separément par iounees, sans se confondre, afin de distinguer les fraiz d'avec les autres, & employez se bon les diuers vsa- ges qu'on desire: De nettoier les gelines chacune sepmaine, vnt fois, sou-
tant les

J. di

tant les semiers de tous les endroits d'icou, jusques aux champs, esche-
tes; & montres; afin qu'aucune saleté n'y sejourne. De les parfumer sou-
vent avec des herbes odorantes; y faisant quelquesfois brusler dedans, de
l'encens, du benjoin, & semblables drogues; pour en chasser le mauvais
air & malignes senteurs: mesmes en temps auquel ce bestail est travaillé de
quelque maladie. Tout d'une main, rafraichira les nids de nouvelle paille
avec la vieille, sortant de dehors les puces, pions & autres bestibles nuisibles
à la pouaille: ou plustost se servira elle du foin; par n'ostre si suiet à enge-
lter vermine que la paille, & plus qu'elle y estre mol & chaud, au sabbage-
ment de la pouaille: laquelle par tel ordre, sera maintenue en bon estat,
pour en tirer le service tel que raisonnablement l'on en espere.

Les poules ont ceci de commun avec les autres reueus de la terre, que
d'auoir galement leur particuliere saison de pondre. Les poules de robuste
nature, en pais chaud & temperé, font des œufs plus longuement que les del-
biles, en froid. A toutes lesquelles le froid est contraire, cessant de faire des
œufs alors que l'Hyuer se renforce. Il est vrai qu'estant en plusieurs choses
admirable l'artifice de l'homme; cest endroit aussi il y a moien de contrain-
dre les poules à pondre en Hyuer: presque contre le commun ordre. A cela
trois choses concurrent, la force de la poule, le lieu de la garde, & la viande
dont elle est nourrie. Quelque petit nombre de poules bien marquees & chois-
ies de moyenne copulence & d'age, seront enfermées dans vne étable
chaude & claire, avec vn coq gaillard & esueillé. Là seront grassement nour-
ties avec mègeaille propre à vostre intention. L'orge bouilli & baillé chaud,
y est bon, l'avoine crue aussi: la graine de l'herbe appelée *esparce*: les miettes
vostres directement de la table: toutes sortes de criblures des bleds: mais
par sur toutes ces choses, la graine de chenue est de grade efficace à eschauf-
fer les poules, non poules en nourrir entierement (car la viande seroit trop
chere) mais pour leur esveiller l'appetit, les en paissant par fois. On se pren-
dra garde qu'elles n'aient faute de ces viures: que l'eau nette & claire leur
abonde plus que le fumier soit souvent osté, & la paille de leurs nids de mes-
me remuee. Dans quelques iours obseruerés les poules qui serót bien, pour
sortir de ceste ordinaire celles qui ne respondront à vostre esperance, com-
me à cela toutes ne se rencontrent propres. Et comme les viandes susdites
ouurent les poules, d'autres les resserrent: mesme les pepins des raisins, des-
quels on s'abstient de paistre la volaille au temps de leur ponte; ains seule-
ment hors d'icelle leur en donne-on, pour leur viure & entretenement.

Faire ouer
en Hyuer.

Avec difficulté les œufs se peuuent longuement garder en bonté, de
laquelle ils decheent d'heure à autre. Les medecins tiennent l'œuf nouveau
estre tres-bon, & le vieil tres-mauuais que le premier iour vn œuf vaut de l'or:
le second, de l'argent; & le tiers, du plomb. En somme, tant plus fraichement
pondus, tant plus ils valent; parquoy, l'on ne se travaillera beaucoup d'en
faire grande reserue. C'estes œufs se tiennent afin qu'aucune provision ne defaille
au logis, pour l'employer en grossier appareil de cuisine, ou en médecine, au
temps qu'ils manquent: aucuns gardent des œufs avec du son, ou du sel; ou
des cœurs de bois de chesne, ou de cendres, ou du millet, les enterrans
dans aucune de ces matieres separees. Autres les mettent parmi la pail-
le au dans du foin, distinguans les saisons, pour selon icelles distinguer
aussi

Garde des
œufs.

Marbeol.
liv. 2. ch. 44.

aussi les matieres chaudes, ou froides. L'experience de plusieurs en seigne, les œufs se pouuoit garder autant que porte leur naturel, sans tant de mysterre : car il ne faut que les loger dans quelque caueau en bas, non toutesfois humide ; où pour la propriété de l'assiette, chaude en Hyuer, & fraische en Esté se conseruent bien : pourueu que sans agitation, tout doucement on les arrange dans des caisses de bois, sans les meslanger avec aucune matiere. Ceste chaleur representee en Hyuer, preferue les œufs de gelot, selon qu'à cela ils sont subjets, n'estant au contraire à craindre qu'elle les cuise, veu qu'elle est moderee. Mais d'autant qu'on n'a besoin de se mettre en peine d'en garder pour l'Esté, durant lequel les poules en fournissent à suffisance : ne faut peler que pour l'Hyuer, & à telle cause retenir des œufs que les poules font dans le mois d'Octobre : car par estre les plus frais de la saison, passeront aussi plus auant dans l'Hyuer, que si on les auoit prins deuant ce temps-là. Entre les munitions de viures qui furent preparees pour l'armee que le Roy Charles V. dressa contre l'Angleterre, l'an mil trois cens octante six, y auoit prouision de moyeux d'œufs, batuz avec du vinaigre dont des tonneaux estoient remplis, par là nous apparoiſſant n'estre d'auioard'hui la difficulté de conseruer telle viande.

Faire conseruer les poules.

C'est la nourriture de la poulaille, & vne partie de son reuenir : reste à monstrer comment on la multiplie, pour en faire durer la race ; sans lequel moyen, dans peu de temps l'engeance en defauidroit : veu la courte vie de ceste espee de volaille, laquelle ne passe guieres plus auant que de cinq à six ans ; encorcs est-ce pour le respect des plus robustes males, coqs & chapons : car quant aux femelles, elles sont du tout vieilles à quatre. Ceste poulaille se renouuelle par ses œufs, selon le commun naturel des oiseaux. Les poultes tendent là, que de faire leur ponte, pour apres la couuer & esclorre, à quoi Nature les incite. Mais d'autant que rarement viennent-elles à bout de leur entreprinse, pour le danger des chiens, renards, & autres bestes qui gastent & œufs & poussins, quand ils les rencontrent en campagne, alors que d'elles-mesmes les poules s'efforcent d'esleuer leurs petits ; aydant aux poules, leur inclination naturelle a esté redigee en art. Suivant lequel on obserue diligemment la poule qui a acheué sa ponte, pour lors la mettre en œuure, sans la laisser refroidir de ceste sienne grande affection. La poute (que les femmes du Languedoc appellent *pouſſaignade*) est certain nombre d'œufs que la poule fait sans se reposer que bien peu, vn chacun iour, quelquesfois deux, mais rarement, reuenant peu plus ou moins, à dix huit ou vingt. L'on recognoit facilement cela au glosser, qui est vn continuel & nouveau chant, different de leur ordinaire musique. Toutes poules, quoi qu'elles soient desireuses de couuer, ne sont propres à ce mestier. Les plus ieunes de deux ans n'y valent rien, ne les griesches, ne les escafabillades & farouches, qu'on appelle aussi entagees, ne celles qui ont des ergons comme des coqs ; mais seulement, les franches & paisibles, estant d'ailleurs bien complexionnees, & de robuste nature. Le plustost qu'on peult, apres l'Hyuer, mettre couuer les poules, est le meilleur, pour auoir des poules auancees, afin d'estre grand de deuant l'arriuee de l'Esté, & pouuoit estre chaponnez deuant la fin de l'ay, par ce moien auois des chapons auancez, & en suite grands ; selon le prouerbe *Chapons deuant la S. Iean, & Chaponneux apres*, n'estoit possible que les sardis.

dis puissent atteindre ceux qui naissent de bonne heure. **De** consideration a-on des femelles que des mâles, plus valeureuses estant toujours les poules qui se rencontrent les moins tardiues. Les anciens ont defendu de faire estat des poulets esclors depuis la mi-Iuin en bas; disans ne pouuoir s'accroistre, quoy que bien nourris. Nous ne reietterons pourtant les poulets tardifs, par souuentefois de tels, s'en rencontrer faire bonne fin: mesme venans à propos, quand les primerins n'ont eu saison. Non pour en faire des chapons de la grande sorte, ains de la moyenne, pour les manger en chaponneaux ou estoudeaux durant l'Hyuer, qui par bonne nourriture, s'engraissent tres-bien, ayans tiré leur embonpoint des leur naissance, s'accordant sur les moissons. De mesme que les mâles, conuient manger en Hyuer les femelles tardiues, sans auoir esgard aux œufs qu'elles font en abondance: à cause de l'abastandissement de la race: grande ne se pouuant conseruer que par les poules, ayans grand corps, ce qu'on ne treuve en celles de ceste volée-ci, qui demeurent toujours petites, à cause des froidures arrestans leur accroissement.

POUR couuer, seront choisis de grands œufs, car de tels, comme à esté dit, vient la grande poulaillie. Et si on desire d'auoir plus de mâles que de femelles, y en mettra-on plus de poinctus que mousses: d'autant que selon l'antique & curieuse recherche, de ceux-là sortent les coqs, & de ceux-cy, les poules. Conuient aussi en cest endroit ne se seruir que d'œufs fraichement pondus, pour leur facilité à esclorre, au respect des autres longuement gardez, qui à ce ne valent rien, non plus que les legers. Mais on les choisira de dix ou douze iours, & fort pesans, c'est ascauoir iusques là, que l'eau ne les puisse porter. Par laquelle espreuue, l'on discernera les bons œufs d'avec les mauvais, quand en les plongeans tous dans l'eau fraichete, l'on rejette pour couuer ceux qui nagent au dessus, retenant les autres qui lumbent au fonds, comme aussi les meilleurs à manger. De ceci, en outre, seruira l'eau, que rafraichissant des œufs, les mettra tous en mesme poinct, pour esclorre de compagnie. Est de besoin prendre garde à la Lune, d'autant que plus facilement naissent les poulets en sa montée, qu'en sa descente; parquoy faudra mettre couuer les œufs sur la fin du croissant, pour esclorre au commencement d'iceluy.

OBSERVER le nombre impair des œufs qu'on met couuer: de les fourrer tous à la fois au nid, avec vn plat de bois, sans estre lors licite de les toucher à la main, ne compter vn à vn: de mesler parmi la paille du nid, des buchetes de bois de laurier, des aux, des cloucs de fer, & autres drogueries pour preseruer des tonnetres les œufs, dans lesquels ils tiuent les poulets jades byformes, comme l'on dit, sont traditions des antiques Payens, desquelles aucunes superstitieuses femites tiennent encores auioird'huuy quelques reliques, à quoy nullement ne se faut arrester, pour la ridicule curiosité, ains à ce qui peut auancer l'œuere par raisonnable iugement. Ceste raison antique s'accorde avec la pratique de ce temps, que tant moins faut bailler des œufs à la poulte, que plutôt on l'employe à couuer: pour la difficulté plus grande, qu'il y a à faire esclorre les œufs, tost que tard: à raison des froidures, qui ne sont encores passées en Ianuier ne Feurier, auquel temps aucuns commencent à les mettre en œuere. Parquoy en telle primeraine saison, ce

Choisir les œufs.

Colum. liu. 2. chap. 5.

le temps.

Refutation des mauvaises coutumes à mettre couuer.

Colum. l. 8. chap. 5.

sera assez de couuer à vne poule vne douzaine d'œufs : en Mars, quelque peu d'auantage : & finalement en Auril, & de là en hots, tant que la poule en pourra embrasser & couurer : à la couuee de laquelle aidera beaucoup le temps, s'eschauffant de iour à autre.

*Pour auoir
des poulets
durant
l'Hyuer.*

DE mettre couuer des poules dans le fort de l'Hyuer, pour auoir des poulets en telle saison, est chose plus difficile qu'vtil : toutesfois si sans auoir esgard à la peine, ainsi le desire. nostre mere de famille, à ceci employera elle de ses poules celles que pour over en Hyuer elle aura tenuës enfermees, comme a esté monstré : lesquelles à cela aucunement propres par traictement particulier, se diuiron plus aisément à ce seruice-ci, qu'autres prinsees directement du poulailler. Les mieux marquées de celles-là, & les plus fraiches, seront retirées en quelque chambrette chaude, & là nourries curieusement en toute abondance de viande & bruuage : en les tenans nettement, les eschauffans avec du seneué, & des soupes en vin, & du pain blanc : à quoy aide aussi la feuille & la graine d'ortie, dessechées & mises en poudre. Et lors qu'après leur ponte les verrez glousser, leur conuiendra donner des œufs à couuer, les logeans derriere le four à cuire le pain, pour là chaudement accommodées & hors de bruit, parfaire leur œuvre. Pendant qu'elles seront en train, leur faudra continuer le traictement accoustumé, pour ne leur donner occasion par famine de laisser la besongne imparfaicte.

*Autre
moyen.*

MAIS plus asseurément que par autre voye, peut-on auoir des poulets en Hyuer, par le moyen des pigeons patéz, lesquels de nature couués toute l'année, estans bien traictés, esclorrôt des œufs de poule cōmune, si on les leur suppose au lieu des leurs qu'on aura osté auparauât. Ainsi cuidas couuer leurs propres œufs, couueront les autres, desquels sortiront des poulets : qu'après par bonne nourriture, faudra curieusement esleuer dans des cages en lieu chaud : à quoy grand soin est requis, puis que c'est sans mere qu'on entreprend telle œuvre : aussi en c'est endroit-là consiste la maistrise de ceste delicatesse.

*Faire esclor-
re les œufs
sans poule.*

C'EST vne trop grande curiosité que de faire esclorre les œufs de poule, sans les mettre couuer sous aucune volaille. Cela se fait neantmoins en vn petit fourneau, à cela accommodé, eschauffé par le dessous d'vn feu continuel, esgal & non trop fort, duquel les œufs sont eschauffés, & dans dixhuit ou vingt iours les poussins en sortent avec esbahissement. Le fourneau est de fer ou de cuire, vouté en rond par le dessus, à la maniere de ceux à cuire le pain : paué de mesme matiere, droitement & sans aucune pente comme vn plancher. Dessus lequel sont arangez les œufs ; entremeslez avec de la plume, & couuerts d'vn oreiller de plume bien mollet. Le feu continuel & esgal est donné à tout le fourneau, par quatre lampes tousiours allumées, posées de telle sorte, que leur flamme touche le dessous dudit plancher, qui la communique à tout le fourneau & aux œufs qui sont dedans, lesquels sont aussi eschauffez par la reuerberation dudit fourneau. Pour plus grande aisance, faudra que le dessus du fourneau soit tout d'vne piece, en forme d'vne cloche en timbre, vn peu plate, ayant vn petit anneau en la sommité du dehors, pour la retirer estant eschauffée, quand on vouldra remuer les œufs : ce qu'il faudra faire vn couple de fois durant la couuee. Faudra aussi que le plancher estant de figure ronde, enuiron d'vn pied de diametre, ait sur la circonference ou bord vn rebautement

sement d'un pouce de haut, & qu'il soit tellement espais, qu'un petit canal y puisse estre fait, dans lequel on vienne à fourrer le dessus du fourneau iustement de part & d'autre. Ainsi par artifice l'esprit de l'homme supplée à un besoin au défaut des poules: pouuant par ce moyen faire sans elles en tout temps, ce qu'en un certain seulement Nature nous permet faire avec elles. Les poulets ainsi esclors, forcément, sont sujets à defluxions & reumes, & par ainsi difficiles à esleuer: à cause dequoy en faudra auoir beaucoup plus de soin en leur premiere ieunesse, que des naturels, pour les faire venir en leur parfait accroissement. Cecy ne sera sans merueille. En l'histoire du royaume de la Chine, escripte par Ian Goncalés Espagnol, est monstrée la façon que les gens du pais tiennent pour auoir des Canars, sans mere couuante. Ils en mettent les œufs parmi du fumier, & sans autre moyen, dans certain terme retirez de là, sont doucement cassez, l'un apres l'autre de chacun sort un petit Caneton, qu'apres l'on nourrit & esleue dans des cages. Cela se fait durant l'Esté: si c'est en Hyuer, l'on y aiouste le feu, l'accommodant à cela, pour fortifier la chaleur du fumier. En Egipte, vers le grand Caire & es villages tirans de là, à la mer rouge, sont esclorre des œufs de poule dans des fours à ce appropriez. On mette parmi les œufs, du sien de Chammeau, dont la chaleur, avec celle du feu mis au dessous le fourneau, en font sortir des poulets dans vingt iours, qu'en suite, l'on nourrit sans mere. Mais souuentefois auient, que les poulets naissent difformes, deffectueux ou surabondans en membres, iambes, ailles, crestes, ne pouuant tousiours, l'artifice, imiter entierement la Nature.

A L'ESLEUEMENT, de la poulailler, le prenant à l'origine, est necessaire d'estre pourueu de lieu propre, autrement peu de plaisir aura la mere-de-famille de la nourriture: la poule couuante, ne les poullins esclors, ne pouuans souffrir l'incommodité d'un mauvais logis. C'est pourquoy nous auons ordonné des cabinets estre faits en lieu secret & chaud, auquel sans bruit & nul froid, à l'aide les poules puissent satisfaire à leur deuoir. Dans les poulaillers communs elles couueront tres-bien, voire & avec affection, estant le lieu de leur habitation ordinaire, auquel elles font les œufs de grande efficace en cest endroit: non pour les primeraines couuees, ains pour les subsequentes, quand pressées de la saison toutes les poules se meslent de couuer. Là doncques vers le moix d'Auril & en apres, pourra-on laisser les poules faire leur tâche: à la charge toutes-fois, de placquer des portes de fil d'archail au deuant de leurs nids pour engarder que l'autre poulailler ne les destourne de couuer, & les poules couuantes aussi de quitter besongne & d'en sortir qu'aux heures ordonnées par la gouuernante, pour les enuoyer promener. Es cabinets loge-on les poules employées des premieres en ceste action: à la charge que pour les primeraines couuees, seront les plus chauds & en suite les autres par ordre, selon le temps que leur affection à couuer est apparue.

En quelque lieu qu'on loge les couueuses, pour un preallable l'on nettoiera tres-bien les nids, de mesme les parfumera-on aussi, afin de les remplir de bonne odeur, apres en auoir chassé la mauuaise: puis les garnira-on de paille fraische, ou plustost de foin, pour les raisons dictes: & au deuant seront mis des petits aix, pour empêcher les œufs de verser en hors, au ré-

On loger la poule & ses poullins.

Ains touchant le couuer.

mument de la poule. Tout ioignant, la gouvernante accommodera de la victualle & de l'eau, pour manger & boire, à ce que l'aisance de telles choses face arrester les poules à leur besongne: de laquelle quelquesfois la gouvernante les retirera; pour leur faire prendre l'air & le Soleil; & ce sera lors qu'elle les verra par trop opiniastrément arretees à leur œuure, pour peu de temps toutesfois, de peur que les œufs se refroidissent par trop longue absence.

Autre.

SANS necessaire cause, s'abstiendra la gouvernante de toucher les œufs estrans vne fois posez sous les poutes, pour le danger de tout gaster: ains avec patience attendra qu'ils soyent escloz. Pour laquelle chose faciliter, est à propos retourner les œufs de costé à autre, vne ou deux fois, durant la couuee: afin qu'ils se chauffent la poule les eschauffe. Mais à ce qu'on ne s'y deçoive,

Colum. liv. 8. chap. 5.

conviendra marquer les œufs d'un endroit, avec quelque couleur: ains sans danger de mesconte sera pourueu à cest article. Sans destourbier, les poullets se trouueront escloz dans vingt-vn iour au plus tard, selon l'ordinaire experience: conformément au dire des anciens, qui ont remarqué les œufs des poules communes s'annimer dans trois fois sept iours; & ceux des padannes, canes & dyes, dans trois fois neuf. Pendant ce temps-là, les poules couuantes se font soulient visitées, à ce que rien ne leur nuise; ne la mangeaille, ne boisson leur defaille. Car à faulte de ce soin, plusieurs mangent mesmes y en aide tant attachées à leur besongne, qui se laissent plus tost mourir de faim, que de sortir du nid pour aller paistre.

Premier soin des poussins.

PAR telle frequente visite, la gouvernante secourra les premiers poussins esclozans, qui souuentefois ne peuuent sortir de la coque pour la dureté, de laquelle leur rompant quelque peu tout doucement, lors qu'elle entendra piolet les poussins dedans, ce sera pour faciliter leur issue, à quoy aux vestes arrestés, passe que soit le dix-neufiesme iour, car alois commencent ils à esclorre. Mais apres le vingt-viesme, faudra laisser au loin, comme inutilles, les œufs qui demeureront entiers, sans que la poule s'y amuse plus. Ne se faut hastier de retirer les poussins à mesure qu'ils naissent, ains conuient les laisser sous la mere vn iour & d'auantage; en attendant les autres qui doiuent sortir, sans se soucier de leur donner ce pendant rien à matiger, par n'en auoir nul besoin.

Leur traite ment.

Es cas que soient tous les poussins, la gouvernante les sortant du nid, les logera avec la mere, dans quelque grand panier ou crible, pour vn iour seulement: mais ce sera assés chaudement avec des fourreures des estoupes, & autres matieres à ce propres, pour les preseruer du froid, que lors ils craignent fort. Peu à peu leur accoustumera l'air, afin que sans alteration s'habituent à vltre. Là les parfamera avec des herbes de bonne senteur, comme rosmarin, poulliot & semblables, preuenant par ce remede plusieurs maladies, esquelles ces bestioles sont sujettes des leur origine, mesmes à la pepie. Changeant d'habitation, on les enfermera tousiours avec leur mere dans vne grande cage, reposans ou au cabinet, auquel ils seroient mais, ou en quelque chambrette claire, temperée de froidure & chaleur: En ce commencement seront les poullets nourris avec curieuse diligence, les visitans de coup à coup. Leur viande est le miller cuit, l'orge & le froment cuits, les miettes de pain trempées quelquesfois dans le vin, autres dans le lait

lait, le caillé & semblables friandises qu'on leur renouvelle de fois à autre, pour leur aguïser l'appetit. Estans quelque peu enforcis, leur baillera on de deux en deux jours des pourreaux hachez menu, avec du nazitor, plus pour medecine que pour aliment, ce que toutesfois ils mangent faoureuſement. La viande ne leur manquera jamais, sur tout le millet, qui doit faire le gros de la nourriture, comme auffi leur agreant tres-bien (si toutesfois ils en païs le produisant :) non plus l'eau, ne se pouuant passer de boire & de jeter. L'air auance beaucoup ce jeune bestail, moiennant qu'il leur soit donné à propos, assauoir, lors qu'il fait beau temps leur faire sentir le vent, pour quelques heures seulement & les en retirer puis apres, jusques à ce qu'ils soient paruenus en raisonnable grosseur, sortis de la chambre, on les expose en campagne sous la conduite de leur mere, qui avec grand soucy les fait manger & les couuant soigneusement sous les aïſſes, pour les garantir du froid, & les defendre contre tout ce qui leur vouldroit faire mal.

PLVSIEURS petites couuees pourra-on assembler pour faire vne grande bande de poulets, jusques à trois douzaines, qu'une seule poule conduira tres-bien: dont sortira ce meſnage, que tant plus de poules se remettront à faire des œufs, que moins s'occuperont à la conduite des poulets.

Leur conduite, par les poules. ou par les chapons.

ENCORES peut-on descharger entierement toutes les poules de telle conduite, en la subrogeant aux chapons: à cela tres-propre, y estans dressés vne fois. On choisit vn chapon de grand corps, assez jeune & bien esueillé, on lui plume le ventre, apres on le lui frotte avec des orties piquantes: puis le chapon est enyuré avec des soupes au vin, faites de pain blanc & fort vin rouge, dont on lui baille à manger tout son saoul. Ce traitemēt lui est continué par deux ou trois jours, pendant lesquels on le tient emprisonné dans vne petite caisse de bois, fermée, avec son couuercle, mais esuentee par trous & fentes, afin que le chapon n'y estouffe. De là on le remue dans vne cage, en lui donnant pour compaignie, vn couple de poulets ja grandets, lesquels par manger & frequenter ensemble, le chapon caresse iusqu'à les couvrir de ses aïſſes. Et telle approche des poulets joignant le ventre plumé du chapon, en la cuisson procedante des orties, apporte soulagement au chapon: si que donnant aux poulets son entiere guerison, qui auient à la longue, il les prend en amitié; voire telle qu'il ne les abandonne nullement, craignant que par leur absence son mal reuienne. Ce que voyant on augmentera le nombre des poulets, mais peu à peu, d'heure à autre, iusqu'à ce que toute la bande soit complete, de laquelle on veut que le chapon soit capitaine. Lequel, après vn couple de jours qu'il aura accoustumé les poulets au logis, les sort en la campagne, où il les conduit avec toute affection & sage dextérité, estât continuellement aux escoutes, pour les defendre selon les occurrences, & en action pour les faire paistre, les promenans vnis ensemble, à ce que mal ne leur aduienne. Et lui dure telle amitié fort longuement: car il ne les abandonne, ne du pied ne de l'œil, iusqu'à ce qu'ils soient du tout grands, les cochets conuertis en chapons, & les pouletes facent des œufs.

OR comme la meilleure conduite des poulets appartient au chapon, aussi la plus profitable couuee, est deuë à la poule d'Inde: laquelle pour son grand corps, couue grande quantité d'œufs de poule commune, par sa grande chaleur, les eschauffe tres-bien, & par sa constance, ne les abandon-

Auſſi singulier sur la couueur.

ne iamais : si que toutes telles qualités assemblees, causent la naissance de plusieurs poulets à la fois : lesquels par-apres baillez à conduire au chapon, ne peuuent faillir de faire bonne fin. Ceste estant la quint-essence du gouvernement de la poulaille commune, pour la faire abonder en la maison, que la poule commune n'estant employee qu'à over, par consequent rend des œufs en grande abondance, & en suite la poulaille en procedé, comme dit est, par la suffisance de la poule d'Inde, & du chapon.

Chaponner.

EST aussi besoin de se haster tât qu'on peut au chaponner des estaudeaux, afin d'auoir des grands chapons, pour les raisons representees ci-dessus. Il faut que tout l'Esté soit bon pour chaponner, si est-ce que le moix de Iuin en est la meilleure saison : partant ne laissera-on escouler sans l'employer à chaponner tous les cochets qui s'en treuueront capables. Les poules aussi sont chaponnees, pour en faire la chair plus delicate : & leur sert en outre ce moyen, de les rendre fecondes en œufs : non toutesfois germez, à faute de maile : qui ne s'accoste de la femelle ainsi accoustree, dont ils demeurent impropres à esclorre. Cela se fait par incision, en leur ostant certaine pellicule, à quoy les moindres mesnageres sont entendues. Comme tous autres chafremens, ceux-cy se font en la Lune vieille, & iour clair & serain.

Chasser la poulaille.

CECI est de commun avec toute autre nourriture, que de garder les plus ieunes & meilleures bestes, & se desfaire des autres, sous distinction des especes. Ainsi on enuoiara à la cuisine les poules qui auront atteint le quatriesme an de leur aage, par ne pouuoir plus durer au trauail des œufs : celles qui n'auront esté treuuees propres à couuer : qui perdent les œufs : qui les mangent, qui les cassent, pour leur naturel esuenté, tenans du maile, & chantans comme les coqs : de la chair desquelles on se seruira estans grasses, qu'à telle cause l'on meslera avec les chapons & estaudeaux, pour estre nourris de compagnie. Le seul grain engraisse bien ces animaux, pourueu qu'on leur en donne à suffisance, par ordinaire regle : & c'est avec frais moderés, si on est en pays abondant en bleds, par consequent en pailles, autour desquelles ce bestail se paist tres-bien, y treuuant tousiours du grain à manger. Aussi descharge la despence de cest entretenement la verminiere laquelle sera accommodee comme dessus a esté monstré.

Comment l'engraisser.

P O V R à toute extremité engraisser & chapons & poules, conuient recourir à l'empaltement duquel on se sert en plusieurs endroits, celebrez par ce Royaume pour telle espeece de mesnage, comme entre autres sont prizez les gras chapons du Mans, ceux de saint-Geni, de Loudun. Diuersement on se manie en cest endroit, selon la diuersité des lieux & humeurs des personnes. Apres auoir esplumé la teste & les entre-cuisses des chapons & des poules, on les met en mue dans les cages basses, qu'on repose en lieu obscur & chaud : ou bien, afin de ne voir plus la clarté, côme preiudiciable à la graisse, on leur creue les yeux. Là les chapons sont nourris de pilules faites avec farine de miller, ou d'auoine, ou d'orge, qu'on paistrit en eau chaude à mesure qu'on les leur baille à aualler : à quoy aucuns ajoutent des raues hachées menues. Deux ou trois fois le iour les paist-on, voire tant qu'ils peuuent digerer leur baille-on à manger de telle viande, à laquelle on les accoustume, la leur donnant peu à peu aux premiers iours, & en suite les vns apres les autres, leur augmentant d'ordinaire, avec ce iusques où de ne leur mettre la viande


Autrement, & mieux.

la viande sur viande: c'est à dire, de ne leur rebailier à manger tant qu'on sentira au manier du gosir y auoir de la mangeaille precedente, ains attendre d'estre du tout digeree. Ce traictement se fait sans boire, d'autant que les pilules ou pelotes portent le briuage, lesquelles nouvellement peitries, & en outre trempées dans l'eau, sur le point qu'on les veut faire aualer aux chapons, seruent de manger & de boire tout ensemble. Aucuns y aioustant ceste curiosité, que d'enfermer chacun chapon ou poule dans vn panier ou cabas suspendu en l'air, par des cordes, à ce tellement approprié, que la teste sorte d'vn costé pour receuoir la pasture & le cropion de l'autre pour la vuidier & digerer, afin que la siente ne l'importune. La beste estant au reste, tant à l'estroit du corps, qu'elle ne se puisse remuer, ains qu'elle demeure tousiours sur son ventre, y mettant au dessous du foin ou de la paille, pour l'engarder de blesser. Plus curieusement que les precedentes, ces volailles ci seront esplumees, voire iusques sous les ailles; à ce que les poux, vermine, & siente ne s'y puissent arrester; Quelquesfois on les retire de là pour les faire vn peu pourmener, & principalement pour leur donner moyen de se peigner & gratter, en espluchant leur penage avec le bec. Je ne parle ici des delices de ceux qui prodigement font engraisser des chapons avec de la dragée musquee, de l'anis préparé, & autres precieuses matieres pour donner goust exquis & delicat à la chair, telles sumptuositez surpassans l'estat moderé de nostre pere-de-famille, les laissant à ceux dont les moyens & voluptez de gueule, marchans ensemble, leur font commettre tel excez.

Pour fin de ce gouvernement, je diray que les poulailles communes, ^{Ains pour} ^{preseruer les} ^{bleds du de-} ^{gast des pou-} ^{les.} ^{les.} masses & femelles, ont accoustumé de faire des grands maux aux bleds sur le point de leur maturité, lors que pour le voisinage de la maison, y peuvent atteindre: & aussi es pais où les gerbes se-journent en l'aire à descouuert icelles demeurent à leur discretion. Pour à quoy remedier, conuient tenir enfermee toute la poulaille depuis que les bleds commencent à meurir, jusques à ce que resserrez dans les grâges & greniers, ils soyent exempts de telle tempeste. Ce sera dans quelques chambres claires & esuentees qu'on les gardera, separément par leurs especes, où elles seront nourries avec raisonnable ordinaire, de grain & d'eau en abondance: pendant lequel séjour, notwithstanding leur seruitude, ne laisseront les poules de faire des œufs. De mesme fera-on en temps de semailles, par tel emprisonnement en gardant la poulaille de gaster les grains dans terre auant qu'ils poulsent.

LA POVLAILLE D'INDE.

CHAPITRE III.

 A COMMODITE' qu'on tire de la poulaille d'Inde, à cause de l'abondance des precieuses chairs, dont elle honore la table du Seigneur en toutes saisons, & les œufs de mesnage qu'elle donne en certain temps de l'annee, font surpasser les difficultez de son esleuement & nourriture, sous lesquelles on souloit gouverner ce betail, lors *Son utilisé.*

que premierement il vint à nostre cognoissance. Croiant que parce qu'il est estranger, ne pouuoir viure & se multiplier de par-deçà, qu'avec extreme souci & despence. Mais le temps maistre des arts, nous a enseigné ces oiseaux ci, estre de passable entretien, sans excessif coust, s'esleuer presques en tout air, bien que le chaud luy soit le plus propre & agreable, comme le plus approchant de son naturel, & se conseruer avec moderee sollicitude.

Son logis.

LA premiere consideration est le logis, le preparant ainsi qu'il appartient pour commodément y retirer ce bestail durant la nuit & le iour, lors qu'il pleut, nege & vente extraordinairement: car avec l'autre poulailler, ceste-ci a de commun de craindre la morfondure & les gouttes, leur auenans par les froidtres & autres iniures du temps, quand par contrainte se logent à descobuert. Basti qu'il soit le poulailler, comme a esté monstré, sera accommodé de son iuschoir, qu'on disposera en theatre par escaliers, contre les murailles du dedans: à ce qu'aïsement des terre les d'Indars & d'Indes montent iusqu'au plus haut, pour se choisir place à leur fantasie. Car puis qu'elles ne volent guieres hautement, encores avec difficulté, pour la pesanteur de leur corps, ce seroit beaucoup les incommoder de les contraindre à se percher en iuschoir semblable à celui de la poulailler commune. Ce iuschoir sera accommodé avec des perches & lattes, mais grosses & fortes, afin que les d'Indes s'y puissent fermement percher, ce qu'elles ne pourroient faire estant de menu bois. Aucune particuliere entree pour ceste poulailler ne faut laisser au poulailler, à cela seruant assés la porte qu'on y fait pour aller & venir: bien vne fenestre pour l'esclairer, accommodée comme celle du logis des poules communes, de barreaux de fer & de fil d'archambault, que les d'Indes ydoient en secreté. Ce poulailler sera de mesme que le precedent, zouté, blanchi, paqué, & fourni de nids dans l'espeueur du mur, conuenables à la grandeur de l'animal. Les nids ne seruiront qu'à couurer en saison: car pour la ponte, ne se faut soucier de leur apprester aucun particulier lieu: dauant que ces poules font les œufs par-ci, par-là, où s'accorde, & le plus souuent sur le paué de leur logis, qu'à telle cause couurira-on souuent de paille fraische, comme lièriere à cheuaux: dont les œufs n'en seront en danger d'estre calsez. Les poules d'Indes ne sont tant fertiles en œufs que les communes. Car elles ont leurs pontes limitees à trois lannee, & à chacune faisant douze ou quinze œufs ou enuiron, commençant la premiere vers la mi-Feurior, & la dernière vers le moix de Septembre.

*Election du
d'Indar &
de la d'Inde.*

A la fourniture de ces animaux, pour l'engeance choisira-on le plus grand bestail, male & femelle, puis qu'à la chair consiste toute leur esperance: des œufs peu d'estat n'en doit-on faire pour leur rarité; par n'estre aussi guieres bons à la santé. Seront au reste ces animaux ioieux & esueillés, autant que leur naturel le peut porter. A la couleur de leur pennage grand choix n'y a-il, bien que la blanche soit la plus prisee pour sa rarité, autre remarquable qualité n'y paroissant: parquoy, blanc vous-vous choisirez le coq, pour vous en mettre en race: si toutesfois commodément le pouuez recouurer. Touchant le nombre, vn male & trois ou quatre femelles suffiront, pour vous ensemencer de telle volaille. Mais ne vous arrestés à si petit troupeau, ains ordonnés de vostre nourriture; quand le moien vous en sera offert, de six à sept douzaines de bestes, males ou femelles, pour estre la charge

*Touchant
leur nombre.*

♣

la charge d'un garçon que destinerés à tel service. Car à moindre frais nourrirés vous telle raisonnable bande estant gardee, que demie douzaine de bestes; laisses sans soin, près de la maison; pour les maux qu'elles font aux bleds, vignes, jardins, voire & aux prairies d'eslite, quand y peuvent atteindre. Joint que les retenans près du logis convient leur donner largement à manger pour les maintenir en bon estat. Mais les pourmenans par la campagne, le long du jour treuvent beaucoup de mangeaille; des racines, de la vermine, des herbes; des grains, des fructs sauvages, dont pour-neant elles se paissent tres-bien. Ceux; avec raison, ont descricé la nourriture de ceste espede d'animaux, qui les entretiennent, ou dans les villes, ou aux châps dans la basse-court: car pour leur naturel gourmand, & la grandeur de leur corps, ne se contentants de peu, ne leur faut espargner le grain, sur-tout l'avoine; autrement n'a on bestail que langoureux. Si que celui a bien rencontré, qui compare la despence des d'indars & d'indes à celle des mulets.

DE s le Soleil leué, nostre petit pastre conduira son troupeau en campagne tantost d'un costé tantost de l'autre, par les bois, par les déserts, près des ruisseaux & rivières, quelquesfois; par les prairies fauchees, & seulement lors qu'elles sont abandonnées à l'autre bestail; afin qu'avec la diversité de pasture, le changement des lieux le rejouisse. Sur les dix heures le ramenera il au logis, pour le tenir clos jusques près de Midi: auquel temps se retournera aux pastus pour le reste du jour, la fin duquel approchant se retirera doucement avec son troupeau, lequel il enfermera dans le poulailler: mais après lui avoir donné un peu de grain, tant pour le renforcer (comme l'avoine faire les chevaux) que pour lui faire aimer le giste, quand par telle ordinaire friandise s'approchera gaiement de la retraicte. Ce qu'aussi servira au gardien de recognoistre & compter les bestes, à quoi faut qu'il s'accoustume sans y faillir d'un jour, & par ce moyen, pourvoira de ramasser les esclartees au troupeau. Voila l'ordre convenable pour nourrir abondance de d'indes: dont la principale despence est le gardien, petite en ce que par aumosne sans autre consideration: nourrirés un pauvre enfant, fils ou fille, capable de telle charge.

PAR ce que la poule d'inde est la plus suffisante couveuse de toutes les poules, à autre aussi se faut commettre le couver de ses œufs, ni la conduite de ses d'indons: si ce n'est par contrainte, qui peut auenir, lors que se voulant peupler de ce bestail, & ne le pouvant faire que par œufs, d'iceux en faut necessairement commettre la charge aux poules communes, lesquelles assez bien en viennent à bout pour le peu de nombre; car plus de cinq ou six œufs n'en peuvent elles embrasser. Quelle que soit la poule couvante les œufs de d'inde, pour le naturel des œufs, emplira à les esclorre environ un mois. Le lieu pour couver sera du tout semblable à celui de l'autre pouaille; assavoir, secret & plus chaud que froid: mesmes plus chaud pour les premières couvees, que pour les subsequentes: à quoi serviront de mesme les nids du poulailler, à la charge de les fermer d'un treillis de fer d'archaill, comme dessus est dit, les ourant au besoin, pour garder les poules couvantes d'estre desfourrées.

DE s que les petits d'indons seront esclors; les faudra mignardement gouverner, en les gardans du froid; de la faim, & de trop rude touchement sans

leur nourrir.
enro.

Quand on les mener
paistre.

Comment en
faire couver
les œufs.

gouverner
les d'indons.

sans laquelle curiosité, peu de plaisir auriez vous de ceste nourriture. D'autant que ceste poulailler est tres-delicat en son commencement, tous-jours gourmande, & si sotté & brutale, qu'elle ne se sçait destourner du trepis des hommes ni des bestes: à quoi ne prenans garde de prés, pire tempeste ne leur pourroit aduenir. Les meres mesmes, quoi-que de leur espece, tuent plusieurs de leurs petits, quand par mesgarde elles mettent leurs pieds dessus, sans y regarder, qu'elles froissent par sa pesanteur de leurs corps, & tant plus facilement que les d'Indons sont alors tendres & delicats. Or le moien d'escheuir tel danger, autant que le naturel de la chose le peut porter; est d'enfermer & la mere & les petits, dès qu'ils sont nais, dans quelque chambrette, claire & aëree, pour les y tenir jusqu'à ce qu'ils soient fortifiés, pour leur donner la campagne, ce qui auient plustost en vn endroit qu'en l'autre, selon la faculté du Ciel. Commodément tient on aussi des d'Indons dans des grandes cages, avec lesquelles sont portés à l'air, au Soleil aux belles heures du jour, & rapportés la nuict dans la maison; sans leur laisser sentir ne froidures, ne pluies, ne vents: ni aussi la trop grande ardeur du Soleil, de peur de les ester, pour laquelle cause, avec vn jusques, où les y laissera-on sejourner. Aussi ne les faudra jamais tenir en chambre carrelée de brique ou de pierre, à cause de la froidure qu'ils endurent aux pieds, reposans sur telles matieres; dont leur viennent les gouttes, & finalement la mort. Ce qu'on preuiend à les nourrir en lieu planché de bois; pour y demeurer tant que par l'age puissent supporter toutes sortes d'habitations dedans & dehors le logis.

*Leur nourri-
ture.*

De toutes lesquelles intemperies, se prendra garde la gouuernante de la poulailler: aiant l'œil continuellement sur ceste-ci, la plus debile des son origine de ioutes les autres, & la plus difficile à esleuer ne pouuant, pour sa gourmandise, patir ni la faim ni la soif: pour laquelle cause, ne la faut jamais laisser sans viande yn bruuage de nourrir ces poulets avec moieux d'œufs cuits durement, mellés avec miettes de pain blanc (comme plusieurs ont le temps passé cuidé ce estre leur seule & salutaire viande) n'est nullement necessaire, parce qu'il se contentent bien aujourd'hui de moindre traictement. Ce sera seulement à leurs maladies qu'on visera de telle delicatesses, aussi de leur tremper quelquesfois le bec dans du vin & leur en faire boire quelque peu. Pour l'ordinaire, leur donnera-on à manger du mil, panil, orge cuit: par fois des lactues hachees menu, du pain émié avec du caille ou fourmage mol, des soupes-en vin & en lait, & autres viandes que leur changerés selon l'appetit. Vous resoluant à cela, que tant plus les sollicitérés, à manger, tant plus-tost paruiendront-ils à leur parfaicte grandeur, pour sortis de tutelle, estre enuoyés paistre avec la troupe des grands: & tout d'vne main, deliurer la gouuernante de la sollicitude de leur esleuement.

*Du chastrer
des d'Indons.*

Le chaponner des coqs d'Inde, estant d'aussi grande vtilité que des autre & communs, & en fait continuer l'usage à ceux qui l'ont exprimenté: en quoi, outre l'ameliorement de la chair, ceste commodité se treuve en ce mesnage. que par le chastrer la furie de ces coqs est abbatue: autrement laissés entiers & en grand nombre, c'est merueille du tourmens qu'ils donnent aux poulets, par intemperament les chaucher à l'arriuee du Printemps. Donques, paruenus en conuenable grandeur, sans longuement attendre, tous les jeunes d'Indons du troupeau seront chastrés: exceptés ceux qu'on desire laisser pour

ser pour semence : sous ce département , que d'en laisser vn entier pour chacune dixaine de d'Indes. Pour la petitesse des genitoires, eu esgard à la grandeur de la beste, & aüssi par se treuuer profondement enfoncés dans le ventre : ce chasser est vn peu difficile : mais non tant, qu'il ne soit faisable y regardant de près.

Quant à l'engraisser, cela n'est necessaire par traitement particulier d'autant que par l'ordinaire nourriture & conduite, ceste pouaille se maintient tout-jours en poinct d'estre mangée. Cela neantmoins est laissé en la liberté d'vn chacun pour les mettre en mue, & là les manier à la mode des autres chapons, dont on les comblera de graisse.

*De l'engrais
de la pouaille
d'Inde.*

LES PAONS.

CHAPITRE IV



EST le Roi de la volaille terrestre, que le Paon; comme la primauté sur l'aquatique est deüe au Cygne. Les Païens atioient en tel honneur le Paon; qu'ils le dedioiēt anciennemēt à Iuno leur Deesse, laquelle auoit son temple en l'Isle de Samos, abondante en ceste espece de volaille. Deux excellentes qualités a le Paon : plaist à la veüe; & au goust. Car que pouués-vous regarder de plus agreable, que le mâteau du Paon? Ni quelle plus exquise chair que la sienne pouués-vous manger? On lui donne ces epithetes Aile d'Ange, & Voix de Diable. Aucun autre oiseau ne s'apriuoise tant familièrement de l'homme, dont le pennage, comme de cestui-ci, soit paré d'or, d'argent, d'azur, de soie verte, de grise, d'orangee & d'autres diuerses couleurs, si artistement arrangees, qu'on se perd en la contemplation de l'œuvre. Quant à la voix, elle est voirement asés mal plaisante: mais seulemēt à qui elle est nouvelle, estant vn peu violente & aigre, car touchant au ton, ce n'est qu'vn ramage particulier à ceste espece d'oiseau, Et me semble ceux estre de difficile contentement, ou faschés d'autre chose, qui pour cela rejettent tant precieuse & noble nourriture : endurans cependant l'importun piollement des d'indes, canes, oïes, & poules communes: le grumellement des pourceaux, & semblables bruits de toute sorte d'animaux qu'on entretient en vn mesnage. Encores le crier des Paons se treuue vtile, en ce que souuentesfois ils descouurent les estrangers suruenans en la maison de jour ou de nuict, au Printemps ou en Esté: es autres saisons de l'annee estans presque muers: Ainsi ils communiquent avec les chiens au seruice qu'ils font pour garder le logis. De quoi je suis fidele tesmoin car durant les guerres ciuiles ils m'ont fourni diuerses preuues de telle loüable qualité: aians souuentesfois esuenté les secretes approches des ennemis en ceste mienne maison, durant l'obscurité de la nuict, estans perchés sur les arbres qui en sont le plus prochains. C'est bien le plus fascheux, & qui plus auroit besoin de correction, seul vice de ceste volaille, que le degait des jardinages, des vignobles & des baieries: Quant à celui des couuertes du logis, peu ou point de mal y feront-ils, si les tuiles en sont posees & bassies ainsi qu'il faut: mesme ne monteront-ils

*Discours sur
la nourriture
des Paons.*

monteront-ils presque jamais sur les couvertures, si près de la maison y a de grâds arbres pour s'y juscher. Aux y jardins aussi y a quelque remede : car il ne faut qu'en chasser les Paons en siffant & autrement les effarouchans, quand on les y void, comme on fait l'autre poulaille: dont les jardins demeureront exempts de telles injures. Mais des bleds difficilement les en peut-on destourner, estant semés près de la maison. Dautant que ne pouuans mener paistre les Paons en autre quartier comme les d'Indes, oies, & canes; ni enfermer dâs le logis au temps du degast des bleds, comme la poulaille commune; on les laisse en leur liberté; ce qui est l'abregé de l'aigreur de ce gouvernement. A quoi il semble que les Paonnes apportent du soulagement, quand sur la maturité des grains, elles se treuent embesongnees à couuer, & partant font-elles peu de degast aux bleds durant ce temps-là.

*Le nombre
des Paons
qu'on peut
nourrir.*

LE moins qu'on puisse entretenir de Paons, euitant tant qu'il est possible le mal qu'ils font, est demie douzaine de femelles & deux masses; non qu'un masse seul ne fournisse à ce nombre: mais par la raison des coqs communs, *Qui n'en a qu'un n'en a point*, ne faut jamais estre sans auoir pour le moins vn couple. Estant vostre maison plus enuouisee de prairie que de terres-à-grains ou vignobles, & passablement accommodée d'arbres sauuaiges, ne vous arrestés à si petite nourriture (laquelle ne vous pourroit de guieres plus seruir que de contenter la veuë) ains amplifiés-la tant que pourrés: afin qu'avec le decorement, la commodité de l'vâge de ses chairs, en toutes saisons y soit ajoustee. Iusqu'à vingt trois ou vingt quatre ans vit le Paon, s'il est en pais qui lui agree, & ne lui auient inconuenient: j'entens parler seulement du masse; car là femelle ne passe si auant en aage. La plus-part des Paons masses & femelles sont de diuerses couleurs: gris, blanc, noir, vert, bleu, jaune, incarnat, orangé, & de plusieurs autres: neantmoîns s'en voient de tous blancs, estans de tres-belle representation. Cela auient plustost par jeu de Nature, que par artifice, bien que plusieurs estiment faire esclorre les pouffins tous blancs en contraignant la mere; couuant les œufs de Paon, à ne regarder que blanc, par ce moien communiquant telle couleur à ses petits: & cela se fait en enfermant la Paonne couuante dans vn cabinet blanchi, n'ayant deuant ses yeux autre objet que la blancheur.

*Leur aage de
vieillesse:*

*Leur con-
leur:*

*Naturel des
Paons Ter-
restres &
Celestes.*

IL Y A deux especes de Paons, Celestes, & terrestres; differens en ce seulement, que ceux-ci sont du tout domestiques, & ceux-là, presque sauuaiges, n'entrans que tres-rarement sous les couvertures du logis: ains continuellement demeurent en campagne, se branchans sur les arbres, quel temps qu'il face: pondans; couuans, & esclouans leurs œufs, quelquesfois sur les arbres, & le plus souuent par les halliers & buissons, que les meres choisissent à leur fantasie: d'où elles emmenent leurs petits pour les faire paistre. En somme, ils ne tiennent du priué que la frequentation & hantise avec l'autre poulaille, mangeans ensemble ordinairement. Pour cela neantmoins ne laissent-ils d'estre fort farouches, ne souffrans l'approche des personnes que jusqu'à estre regardés: en quoi, comme y consistant leur gloire, il semble qu'ils se plaisent; à ce naturellement instruits, pour le contentement de l'homme. Ils sont au reste tant jaloux de leurs belles plumes, qu'ils n'en souffrent l'attouchement, pour crainte d'en estre despouillés, de sorte que difficilement peut-on prendre tels oiseaux sans les offenser. Mais à la longue ils

gue ils font largesse de leurs belles plumes, quand de maturité elles cheent de leur queuë, tous les ans vne fois, enuiron la fin du mois de Iuillet ou au commencement d'Aouft: laquelle queuë se remplume deuant l'arriuee des froidures.

NON plus pour les terrestres, que pour les celestes Paons, se faut soucier de dresser logis: d'autant qu'ils ne s'assujettissent à jucher à certain & designé endroit; ains par-ci par-là, sous les portiques & lieux communs, près les estableries: les terrestres se retirent la nuit, se perchans es lieux les plus esleués; les femelles faisans leurs œufs où s'accorde le mieux, toutesfois en lieux incertains, aujourd'hui en vn endroit, demain en vn autre. Toutes sortes de Paons se treuent mieux en air temperé, qu'en importuné d'aucune extrémité; encores que mieux ils supportent les grandes chaleurs, que les excessiues froidures: toutesfois contre les rigueurs de l'Hynet résistent-ils mieux, qu'aucune poulaille, car quelque temps qu'il face, seuls d'entre la volaille de la maison, les Paons celestes les nuits sur les arbres.

LES Paonnes s'accordent en ceci avec les poules d'Inde, que de la quantité des œufs qu'elles font; non en temps, car les Paonnes ne commencent à oter, qu'à l'issuë d'Auil; ou à l'entree de Mai. Les terrestres en font plus grand nombre que les celestes, & les vnes & les autres en lieux incertains, comme j'ai dit d'où soigneusement conuient les ramasser de jour à autre après s'estre prins gaude qu'elles aient commencé à ceste œuure. Et comme la vie des animaux est longue, ainsi que j'ai representé, aussi tard se mettent-ils à engendrer: à cela n'estans propres les males ni les femelles à oter qu'au troisieme an de leur aage, tres-rarement commencent-elles estans plus jeunes.

SETON la diuersité de ces deux especes de Paons, par diuers ordres aussi en recouurons-nous les petits, pour la conseruation de l'engeance. Pour le regard des Paonnes celestes, je montre ce qu'il conuient faire, afin de les faire couuer, c'est à dire rien: parce qu'elles ne souffrent aucun artifice, d'elles-mesmes se pouruoians de nid, pour y pondre & couuer. Nature leur enseigne de se couuir de plusieurs ennemis qu'elles ont, leurs destructeurs, de regnards, martres, fouines, chiens, pourceaux, qui deuorent & mere & œufs, quand ils y peuuent atteindre: voire se craignent & se gardent-elles des Paons mesmes; de peur qu'elles ont qu'ils ne cassent les œufs, pour jouir d'elles plus longuement. (Aussi pendant leur couuee ne font les males que crier, recherchans affectiônnément leurs femelles.) C'est pourquoi, ces femelles se choisissent des lieux solitaires & forts, dans des touffes de buissons & semblables de difficile accès. Les plus expertes dentre elles se nichent sur les grands arbres, quand parmi leur branche, y treuent quelque retraite qui leur agree: euitant par ce moien toute sorte de perils. Ainsi recouure-on quelquesfois des choses precieuses auct fort petite peine.

LE temps venu de pondre, auant que les Paonnes fassent semblant de se retirer pour couuer, elles font huit ou dix œufs, en autant de jours tout de suite, en diuers endroits, sur les fumiers, dans la couit, parmi l'herbe; es buissons de la campagne, bref où il s'accorde; lesquels œufs conuient ramasser curieusement, pour les mesnager comme sera monstré. Après les Paonnes se perdent pour couuer, demeurans cachees quelques jours, & ne reuiennent

Où les loger.

Touchât les Paonnes.

6

L'ONT CONNU

nent que par contrainte, pressées de famine à faute de manger, ce qu'elles font tres-hastiement, soucieuses de retourner à leur ouuage, qui leur semble se gaster en leur absence. Aians vne fois rompu le silence, ne faillent de reuenir paistre au lieu ordinaire vne fois le jour, à heure certaine qu'elles se donnent, ou du matin, ou du midi, ou après, sans nullement y faillir ne se decenoir. Elles partent de leur nid, en volant & criant d'une voix particuliere à telle œuure: comme le glousser des poules communes; & après auoir repeu hastiement, s'en retournent en cachetes, non en volant comme elles sont venues, ains en cheminant par chemins destournés & nouveaux, pour tant mieux cacher leur ouuage. Vous apperceuant de ces choses, donnés ordre de treuuer leurs nids, à force de chercher & d'espier leur retour par sentinelle posée exprés; pour les clore & enuironner comme parcs à brebis, avec des claies, des cordages, des paux des buissons, si bien & tant à profit, qu'aucune maligne beste n'y puisse auoir entree, pour nuire à la couuee; laquelle communément est de cinq à six œufs. Si par malheur la Paonne est destournee de couuer, & que cela s'accorde non plus tard que du milieu de sa couuee, elle en fera vne seconde, pour se remettre en train comme deuant: de laquelle sans nouveau empeschement. elle viendra à bout. Mais les Paonneaux qui en sortiront, ne paruiendront jamais en telle grandeur que ceux de la premiere couuee, pour la proximité de l'Hyuer, qui leur rabat l'accroissement. Avec patience conuient attendre la fin de la couuee, sans l'aller jamais visiter que de l'œil, & d'alsés loin: car encores qu'en telle action la Paonne s'affectionne du tout, s'y rendant d'opiniastreté, comme immobile; si est-ce qu'à la manier y auroit danger de tout gaster, en lui faisant changer d'auis, par importun approche & attouchement: donc le plus seur est de lui laisser parfaire à son aise. Ce qui espargne autant de souci: là dessus ne se donnant autre peine la Gouuernante, que de tenir prest du grain pour le donner à la Paonne, lors qu'à ses heures elle vient pour paistre: à ce qu'estant promptement auictuaillee, de mesme elle s'en puisse retourner à la continuation de son labeur. Au bout d'un mois, les petits seront esclous, avec lesquels la mere reuiendra joyeusement en la basse-court, pour se mesler avec l'autre pouaille. Est à noter, que presque jamais tous les œufs n'esclouent à la fois, dont auient que la Paonne impatiente d'attendre les derniers, s'en va avec les premiers Paonneaux, à la ruine des restans; lesquels se perdent bien souuent par l'impatience de la mere. Le seul remede à cela est, que s'aperceuant de l'heure que la Paonne laisse son nid (comme cela est faisable, en y tenant l'œil: & est necessaire de n'obmettre telle diligence) faut promptement aller au nid de la Paonne, en prendre les œufs restans, puis doucement & sans agitation ne delai les porter de ce pas sous vne poule couuante, au defaut de laquelle les poserés dans vn large panier parmi de la plume de coette, & après les auoir couuerts de quelque piece de fourrure, ou de drap de fine laine mol & delié pour y estre chaudement, reposerés le panier & les œufs dans vn four encores chaud du pain qu'on y aura cuit, où sans doute ils s'acheueront d'esclorre, moienant que la chaleur du four soit moderee. Au bout de quelques jours qu'aurés nourri ces Paonneaux avec Pareil soin que les d'Indons, les remettreés à leur mere en la compaignie des autres. Par leur naturelle sauua-

gine

gine les petits n'osent au commencement approcher des grands, ne de l'autre volaille : à quoi la mere les incite premierement par caresses : puis semble les y contraindre par force. Les trois ou quatre premiers foirs de leur naissance, la mere les couche par les hayes & buiffons près de la maison, ailleurs toutesfois qu'en leur nid où elle ne les retourne plus, auquel temps courent-ils leur plus grande fortune, à cause de l'imminent danger d'estre deuorés par les bestes à toutes estans lors exposés. Pour euitter lequel peril, est necessaire estre en sentinelle sur la retraicte, pour scauoir le giste de la mere & des petits, & là les enclore dans vn petit parc, qu'on leur fera, le remuât à tous les foirs que la mere se remuera : moiennant laquelle peine, qui ne peut estre que de quatre ou cinq foirs, la couuee se preseruera seurement. Après, la mere les accoustume petit à petit, à jucher sur les arbres, esquels pour la foiblesse de leurs ailes ne pouuans voler, elle les y porte sur ses espauls l'vn après l'autre, faisant autant de voyages qu'elle a de Paonneaux. Le matin venu, la mere saute du giste en bas, par son exemple contrainçant les petits à faire le semblable ; ce que finalement ils font après auoir prou marchandé, apprehendans le danger, emploians des-ja leurs petites ailes : lesquelles dans peu de temps fortifiees, leur seruent & à monter & à descendre des arbres, volans tres-gaiement. En suite, comme sortis de page, de jour à autre s'agrandissans, se meslent avec les autres de plus grand aage, pour y viure de compagnie.

La Paonne terrestre, couue tout ainsi que la poule d'Inde, avec semblable affection & constance, & autant de temps y emploie elle aussi, comme a esté dit : par quoi, en semblable lieu, assauoir solitaire & secret, conuient la loger, lui baillant sept ou huit œufs en charge : s'accommodant neantmoins à sa fantaisie, la laissant au lieu où elle sera parquee pour couuer, si par trop il n'extrauague de la raison. La poule d'Inde viét tres-bien à bout des œufs de la Paonne, pour la chaleur, & pour sa grandeur en couure vne douzaine. Mais seulement quatre ou cinq en faut bailler à la poule commune, dont elle sortira à son honneur ; à laquelle charge on l'emploiera, defaillant les deux autres couueuses. Toutes ces meres-ci, conduisent bien les Paonneaux, mais le chapon, plus seurement que nulle autre, exceptee la Paonne, estant le plus digne capitaine de tous les poulets, qu'aucun autre de quelque espece de volaille que ce soit.

Et afin que sans confusion, toute sorte de poulaille soit suffisamment repeüe, faudra qu'il y ait vn ordre à la distribution de leur mangeaille. Aux heures des repas, matin & soir, la gouuernante assemblera sa poulaille par siffler, crier, ou par autre signe les appellera, telle qu'elle leur aura vne fois accoustumé : dispersera la viande par quartiers, comme par tablees, selon les especes de bestail (touf-jours en mesme lieu) & à chacune donnera sa portion distincte & mesurée : à ce que sans destourbier, separément, toutes puissent prendre leur repas à repos. Auquel ordre, la gouuernante les fera contenir, si avec vn long baston qu'à telle cause tiendra en main, elle frappe les bestes qui se desoydonneront. Par laquelle dexterité indifferemment toute la poulaille se maintiendra en bon portoment, chacune beste mangeant à suffisance. Et sera d'ailleurs chose plaisante à voir, à la fois, toutes les especes de volaille terrestre & aquatique, qui se nourrissent à la maison,

*Encore des
couuer de la
Paonne.*

*Quand, où
& comment
nourrir les
Paons.*

fon jusques aux pigeons, si on veut, près les vnes des autres, paisiblement repaistre & frequenter en troupeaux distincts & separés.

LES OIES.

CHAPITRE V.

*Naturel de
l'Oye.*



Son usage.

L'OYE, entre tous les oyseaux de riuere, & qu'on appelle de l'une de l'autre vie, par se nourrir en terre & en eau, est celui qui le moins desire l'humidité: ne laissant de s'accroistre & multiplier presque en tous lieux, toutesfois, avec plus d'auantage près des riuieres & estangs, qu'es endroits par trop arides. Ce bestail tient la gourmandise de la poulaile d'Inde, & surpasse en degast, plus qu'elle nuisant, par sa venimeuse morsure, es herbages qu'elle broutte, sa fiente enmaigrissant aussi les lieux où elle touche. Par lesquelles incommodités, pourtant, ne faut laisser de se seruir de ce bestail, tres-vtile pour sa plume: pour sa chair, & pour sa graisse, reuenus de ceste nourriture: où s'ajoint les œufs pour la commodité du mesnage. Ceste est la sorte du bestail domestique le plustost fructifiant. Au bout de deux mois de sa naissance, qui peuuent tomber peu après la saint-Ian d'Esté, l'Oye est plumee pour la premiere fois: environ le commencement de Nouembre lors qu'on la met engraisser, pour la seconde, mais moderément: & à la fin de Decembre au plus tard, quand on la tuë estant grasse, pour la derniere, prenant toute sa despoille, plume, chair, & graisse. Par ce moien se rendant ceste nourriture fort courte: car la beste ne vit au plus que huit mois: hors-mis celles qu'on garde pour semence, qu'il conuient conseruer toute l'année. Et cela mesme lui augmente sa reputation, que sans se constituer en la sollicitude & despence d'Hyuerner ce bestail, neantmoins ne laisse il de vous accommoder de liets, & de vous remplir le charnier de chair, qu'on fale pour l'usage de la maison: & de graisse de reserve, la plus desirable pour l'appareil des viutes: outre les bons oisons qu'on en mange trois mois durant. Presque tout ce Roiaume & voisinage, sçait le merite de ceste nourriture, ignotee seulement en la plus grande partie de la Prouence & du Languedoc; & c'est à mon auis, pour l'abondance de l'huile qu'ils y ont, qui les releue de la recerche d'autre graisse pour le seruice.

*Le nombre
& le choix
des Oyes.*

DEUX males & six ou sept femelles est le troupeau de l'Hyuer vn jars suffiroit bien à ce petit nombre d'Oyes, mais la crainte de s'en voir priué au besoin par quelque accident, fera s'en pouruoir à suffisance, voire plustost pour en auoir de reste que de faire. Grand choix n'y a-il à ce bestail, seulement conuient s'arrester à la grandeur, à la gaillardise, à la fecondité: reietant pour semence, les Oyes de deux sexes, qui ont petit corps, qui sont tristes & particulièrement les femelles, eschæces à donner des œufs: sans autre esgard; ni mesme à la couleur de la plume, car & de blanche & de grise, se treuent des Oyes de requette, bien qu'aucuns tiennent les blanches surpasser les autres en bonté de chair, & en abondance d'œufs.

PRES

PRE'S des riuieres, ruisseaux, estangs, lieux bourbeux, herbus, laissez en friche, paistra-on les Oyes, les y menans dès le grand matin avec les d'Indes: desquelles deux especes, pour la sympathie de leurs mœurs, vn seul paistre aura la charge: si toutesfois le grand nombre de bestail ne requiert pour chacune especes, vn gardien particulier. Sur le soir on les ramenera au logis, pour les enclorre dans semblable poulailler que celuy des d'Indes, & de mesme accommodé de juschoir: mais ce sera apres leur auoir donné vn peu de grain, & autant la matinee allant aux champs, comme à l'autre volaille. C'est le traitement ordinaire des Oyes, ieunes & vieilles, pour l'Esté & pour l'Hyuerr: excepté celles qu'on engraisse, qui en telle action & pour telle fin, sont separees, du troupeau, & nourries à part d'autre mangeaille, ainsi qu'il sera monstré. Pour pareilles incommoditez representees à la nourriture des d'Indes laissees sans garde, mene-on paistre les Oyes loin de la maison: & par ce moyen sont euites les maux qu'elles feroient aux choses plus precieuses des jardinages, vignobles, blaieries: voire és prairies d'eslite, esquelles l'entree leur est defenduë durant la plus grande partie de l'annee, excepté aux oysons nouvellement esclôs: où on les mene paistre pour quelques iours, à fin de les apprendre à manger.

Leur nourriture.

Leur couuue

TOUTES sortes de poules, couuent les œufs d'Oye; mieux toutesfois qu'aucune autre, la commune, mais en petit nombre: car la petitesse de son corps & la grandeur des œufs, ne luy permettent d'en couvrir plus de cinq ou six, lesquels elle esclot & en esleue les oysons avec beaucoup de soin, & le plus souuent avec bon succès. Ce que ne fait l'Oye mesme, laquelle difficilement vient à bout de l'esleuement de ses petits. A laquelle difficulté aucuns ajoutent qu'autres œufs que ceux que l'Oye a pondus elle mesme, ne peut-elle esclorre; mais ils se deçoient, n'ayans bien experimenté telle obseruation. Sans necessité doncques, à autre qu'à la poule commune, ne sera donnee la charge de couuer les œufs d'Oye, ni aussi ceux de cane, pour la suffisance en cest endroit: car pour la sympathie de ces deux animaux, aussi heureusement la poule esleue l'vn que l'autre. Et sans sortir de ce discours, la mere-de-famille ordonnât de toute la poulailler, commettra la charge des œufs d'Oye & de cane, à la poule commune, des œufs de d'Inde à la d'Inde: à elle-mesme ceux de poule commune, pour les raisons dittes: & la conduite des poulets au chapon. Les d'Indons, Oysons, & canetons, indifferemment à la d'Inde, & à la poule commune. Par ce despartement, les poules, les Oyes, & les canes, auront du temps assés pour faire des œufs en abondance, où consiste partie de leur reuenu: lequel ne pourroit estre que defectueux, s'amusans ces poules-ci, à couuer la meilleure saison de leur ponte. Et le nombre de toute sorte de poulailler, s'en augmentera d'autant plus, que plus curieusement la mere-de-famille tiendra l'œil à ce que ce meynage ne se distraque.

Le traitement des Oysons.

D'VN mois est la couuee des œufs d'Oye, ayant aussi de commun avec la d'Inde, le logis & le traitement. Le plus grand soin qu'on doie auoir des Oysons, est durant huit ou dix iours apres qu'ils sont esclôs; en les nourrissant curieusement, enfermez avec leur mere. Passé lequel temps, autre que general traitement ne leur est necessaire: si ce n'est d'engarder de se mesler avec les grands, iusqu'à ce que, fortifiez, se puissent defendre d'eux, desquels ils sont battus en leur commencement, les forts opprimans les foibles. A telle

Z.

cause, fait-on vn retranchement dans le logis des Oyes, auquel les Oysons sont enfermez le soir, durant quelque temps; en attendant qu'avec l'usage, leur croisse aussi la force requise pour seulement converser ensemble au giste & au pastis.

Quand plumer les Oyes.

Av commencement de May, les Oysons escloient, en ayans leurs œufs esté mis couuer à l'entrée d'Aueil. Quelquesfois, ceste action est auançee ou retardee, selon la faculté de la saison, qu'on ne peut contraindre. Il s'accorde bien presque tousiours, qu'on commence à retirer profit de ceste nourriture, vers la fin de Iuin, ou au commencement de Juillet, par la plume qu'on entie. Lors toutes les Oyes males & femelles, vieilles & ieunes, sont plumées: en leur ostant les plumes menues du ventre, du col, de dessus les ailes, & quelque peu des plus grosses des ailes, que par apres l'on aisortie, selon ce à quoi on les destine; pour les liets, pour escrire, pour les espinetes, pour empêner les flesches & pour autres vsages. Ceste volaille ainsi gouuernee, nourrie & despouillee, acheue de passer l'Esté, durant lequel les Oysons se rendent bons à manger, tenans rang entre les viandes de requeste. A quoi va-on retenu pour l'espargne de la prouision: toutesfois selon les païs, plus ou moins les vns que les autres, abondent en ceste espede de poulailler.

Leur ponte.

NE faut permettre aux Oyes de pondre ailleurs que dans leur poulailler; à quoi s'estans vne seule fois accoustumées, ne faudront nullemēt, tant elles ont bonne memoire, d'y continuer tous les iours, selon que leur ponte durera; voire au mesme endroit qu'elles auront premierement choisi, & à heure certaine, qui est communément le matin. Parquoi, ne laissera-on sortir le matin aucunes Oyes, que celles qui ponnent n'ayent rendu leurs œufs: & par ce moyen sera euitee la peine de les aller chercher en campagne, au danger de les y perdre. Les Oyes ne ponnent dans leurs nids, ains au parterre, qu'à telle cause conuient courir de paille, & la rafraichir souuent: car ce bestail ayne d'estre nettement tenu.

Engraisser les Oyes.

ENGRAISSER les Oyes, est la derniere peine qu'elles donnent, (aussi est-ce la moisson de ceste semence) estant comme des pourceaux; desquels avec soin, l'on fait acheuer la vie par bonne chere. De ces deux animaux, dit-on, *Que le manger les nourrit; &, Que le trop manger les engraisse.* Tous neantmoins s'accordēt à cela, qu'aux Oyes ne faut espargner la viande, dont la meilleure, comme aussi la plus chere, est la farine de froment, & d'orge, destrempees dans eau chaude, y meslant du miel & des figues: viande qui tost les fait abonder en graisse, leur fait deuenir la chair blanche, & auoir le foye grand, qui est la partie la plus requise de la beste. Toute sorte de criblures de bleds leur sont bonnes: aussi les glands conquassez, les raues, naueaux, & semblables. Aucuns les empattelēt avec des pelotes de farine comme les chapons, les tenans closes en lieu chaud & obscur. Autres se contentent de les enfermer dedans des chambres avec force viande & bruuage, nettoians souuent le lieu: car c'est le fumier que les Oyes haissent, encores que d'elles-mesmes soient assés sales.

Autrement.

MAIS avec moins de mystere engraisse-on les Oyes, selon la pratique de la Gascongne, où ce meynage est familier. A la mi-Octobre, les Oyes destinees à engraisser, sont legerement esplumées entre les jambes & les cuisses, puis enfermées en lieu estroit: auquel, comme prisonnières, elles ne puissent

ne puissent beaucoup cheminer : pour laquelle cause aussi, sera-il choisi obscur, dont seront-elles contrainctes sejourner toujours en vn mesme lieu. A faute de lieu obscur, l'on creue les yeux aux Oyes : lesquelles, quoi qu'auciugles, ne laissent de manger, & prendre d'elles-mesmes la viande, pourueu que ce soit en endroit qu' auparauant elles ayent accoustumé, vne fois ou deux seulement. D'auantage, sera le lieu chaud, estans les vents & froidures entrans en leur logis, fort contraires aux Oyes, pour prendre graisse, comme aussi la saleté, parquoi le nettoiera-on souuent. Leur viande à engraisser est le seul millet, ou l'auoine bouillie dans l'eau. Veulent auoir toujours de la viande & du bruuage abondamment. Pourueu que le temps fauorise ce mesnage, qu'à cela l'on le desire froid & sec, dans quinze iours ou trois semaines, les Oyes deuiendront grasses en perfection. Les vieilles tardent vn peu plus à prendre graisse, que les nouvelles : difference qui n'est recongneüe entre celles de mesme aage, quoi que de diuers sexe, masles & femelles estant traictez de mesme.

GRASSES que soient les Oyes, on les tue, puis on les plume, & apres *Recueillir la*
on les escorche, la peau où consiste la graisse, est hachée menu, & mise cuire *graisse.*
re à la paëlle, d'où, à la maniere de la graisse de pourceau, ceste-ci est retirée,
& finalement y ayant mis vn peu de sel, est logée dans des vases de terre;
vitrés en dedans: ainsi elle se conserue longuement, pour l'appareil des
viandes, auquel usage elle surpasse en bonté & delicateffe toute autre; &
à ceste propriété, que sans iamais geler ne s'affermir, elle demeure tou-
jours liquide, comme huile gras. La chair est salée à la maniere du lard, *La chair*
pour seruir de prouision durant l'année. Et la plume est assortie par les *La chair*
maîtres de l'art, pour les diuers seruices auxquels elle est propre. Ainsi au *La plume.*
grand profit de la maison, ces trois commoditez sortent de ceste nourriture,
laquelle tout bon mesnage domestiquera chés soi, sans craindre tant
l'introduction de nouuelleté, que le regret de se priver de si facile & pro-
fitable mesnage.

POUR acheuer les loijanges de l'Oye, ie diray qu'avec le Paon & le Chié, *Des Oyes.*
elle a de commun la vigilance; descourant les susuenans en la maison.
L'histoire Romaine celebre les Oyes, pour auoir sauué le Capitole de Ro-
me de la surprinse des Gaulois, où y en auoit quelques-vnes de nourries,
comme dediees à la Dresse Iuno, qui descouurirent à propos, les ennemis
qui y montoient de naïst en cachetes.

LES CANES COMMUNES, D'INDES,

mesmes, ou bastardes.

CHAPITRE VI.



OMME il n'est à propos de s'opiniastres à esleuer des Canes *Canes com-*
en lieu sec & aride: aussi estant pourueu d'eaux, ce seroit fail- *munes.*
lis, en mesnage, de ne se seruir de ce bestail pour l'vtilité de
la nourriture. Les œufs, la plume, & la chair, sont le reuenu *Leur reu-*
des Canes. Plus d'estat que de ceux des Oyes est fait des œufs *nu.*
de Canes, pour l'abondance: la Cane en rendant plus grand nombre, que

l'Oye. Mais le contraire aduient de la plume, pour le grand corps de l'Oye, & pour la qualité avec : n'estant si bonne l'une que l'autre, ne pour les liëts, ne pour l'écriture; symbolisans au reste en mœurs, & complexions. En ce notoirement différent-elles les vnes des autres, que les Canes vivent plus sur l'eau que sur la terre: au contraire les Oyes, sur la terre que sur l'eau. D'où sort ceste diuersité de gouuernement, que pour les Canes ne faut vne garde particuliere, afin de les mener paistre, comme les Oyes: parce que d'elles mesmes se vont quëster leur vie es riuieres & ruisseaux, mangeans des poissillons qu'elles y treuent. C'est pourquoy l'entree aux estangs leur est defenduë, & ailleurs où la pesche est de requeste, pour le degast de poisson qu'elles y font.

*Se pourvoir
de Canes.*

Quand,

•

*Dequoi les
nourrir.*

*Quel soin en
auoir.*

*Le temps de
leur ponte.*

A L'ELECTION des Canes, pour semence conuient regarder à la grandeur du corps, & à la fecondité, pour auoir des œufs en abondance, laquelle se recognoist mieux par l'experience, que par signes des pennages: d'autant que de toutes couleurs propres à cest animal s'en treuent de bonnes & de mauuaises. La charge d'un Canard, est de huit ou dix Canes: ainsi l'on assortira la bande. A mesme heure de toute autre poulailler, ceste-cy veut sortir en campagne, c'est assauoir, le matin: laquelle non plus que la commune, ne peut souffrir l'espargne du grain, si on desire la maintenir en bon estar, pour, en saison, la faire fructifier en œufs, & pour en manger de grasses presques durant toute l'année. Le matin donques, leur donnera-on vn peu de grain, auant qu'aller à l'eau, & le soit au retour, aussi: duquel la friandise leur seruira de retraite, à laquelle ne faudront de venir selon l'heure que leur aurés accoustumee, où d'elles-mesmes se rendront, ce qui espargnera la peine de les aller querir pour les ferrer au logis. Ne craignés de faire trop grande nourriture de Canes, veu qu'elles vivent en lieux perdus sans couit: n'estant si grande la despense du peu de grain que leur donnés, qu'il en falle restreindre le nombre au petit-pied. D'ailleurs, dès le mois de Septembre vous commencés d'en amoindrir le troupeau, duquel en prénés souuent quelque vne pour manger, & continués tout l'Hyuer, si que de iour à autre avec l'amoindrissement du nombre, s'accoincit la despense. Fournissez-en donques tous vos moulins & metairies aquatiques, à ce que ne vous praiés de la commodité de tel bestail.

Le plus redoutable ennemi de toute sorte de poulailler, est le renard, aux incursions duquel sont plus exposces les Canes, que ni les Poules communes, ni les d'Indes, ni les Oyes: d'autant que les poules ne s'escartent loin du logis, & qu'en la campagne les d'Indes & les Oyes sont gardees. l'un ne l'autre n'estant aux Canes; sans conduite allans d'elles-mesmes paistre à l'escart. A ce mal le remede est, de chasser aux renards tant qu'on pourra, pour en deliurer la contree: & en outre, d'enuoier conduire à l'eau, les Canes, le matin, & sur le soir les en ramener, leur faisant escorte à passer les dangers des chemins quand ils se rencontrent à trauers des bois & halliers, par ce moien ramassant les escartees, à ce qu'aucune ne se perde par des-union. Ainsi on les preseruera du renard, aux heates & places les plus à craindre: tant dangereux n'estant leur sejour à l'eau, où communément le renard ne va les attaquer.

Ay Mois de Mars, les Canes commencent à pondre, & continuent à faire

faire des œufs par chacun iour, durant trois mois, & plus outre, si le sejour leur agree. Du premier œuf s'estant prins garde la gouvernante, ne laissera sortir le matin du poulailler aucune Cane, qu'elle ne lui aye rendu les œufs, selon son compte, comme i'ay dit des Oyes; par ce moyen aucun œuf ne se perdra. En mesme temps, commence la saison de mettre couuer ces œufs-ci: à fin d'auoir des Canetons primerains: estans tousiours plus de requeste les hastifs, que les tardifs, pour la grandeur du corps: ne pouuans s'accroistre raisonnablement ceux qui viennent dans l'Esté, à cause des prochaines froidures qui leur destournent l'accroissement. La charge de l'esleuement des Canetons, est deüe à la poule commune, ainsi qu'a esté dit: car encores que la d'Inde les esclolie heureusement, c'est tout ce qu'elle y sçait faire: pour sa lourdisse & pesanteur ne pouuant conduire les Canetons, qui d'eux-mesmes sont tres-lourds en leur commencement: & si tendres, qu'à peu d'occasion se meurét: car pour les tuer, il ne faut que le seul trepi de la d'Inde, comme à cela son naturel l'assujetit, leur mettant le pied dessus, lors que marchant graement, leue en haut la teste, sans regarder à ses pieds. Au contraire, est de la poule commune, laquelle par son agilité apres les auoir esclôs, les conserue tres-bien, estant tousiours en souci pour les faire manger, ou à les eschauffer sous ses ailes. Et lui dure telle curiosité, iusqu'à ce qu'eux-mesmes l'abandonnent; pour s'en aller noïer dans l'eau, selon que Nature les enseigne, autour de laquelle eau, les poules les suiuent encores longuement. La Cane mesme n'est si propre à l'esleuement de ses petits, que la poule commune: d'autant que couuant, elle refroidit ses œufs par entrer souuent dans l'eau, estant en liberté, dont elle ne se peut passer qu'en languissant. Et que d'ailleurs estans esclôs, elle fait morfondre les Canetons en les faisant trop tost noïer sur l'eau, en laquelle elle les fourre deuant qu'ils soient renforcis. Aussi, grande quantité n'en esleuent-elles naturellement, ains soulement quelque demi douzaine, encores c'est en saison chaude, autrement n'en pourroient venir à bout. Vne douzaine de ces œufs seront mis sous la poule, qu'elle esclorra dans vn mois, comme ceux des Oyes, dont les Canetons seront entretenus avec soin & frequente visite, & nourris comme les poulets en les caressans de la voix. Voila la façon d'esleuer les Canetons, sans nous arrester au moyen que les Chinois tiennent à les faire esclorre sans poule, ci-deuant representé. Ne souffrira la gouvernante, les Canetons voir la campagne de trois semaines ou vn mois, ains les tiendra enfermez dans leur chambrete avec la mere: passé lequel terme, leur pourra donner l'air, en iour beau & serain, pour les en retirer, arriuant la nuict. Ains petit à petit, s'accoustumeront-ils aux champs & à l'eau, pour y passer leur vie, selon leur naturel. Par tel ordre, s'agrandiront à veüe d'œil, denieront robustes: & passans en leurte leur bas age, euitteront le peril d'estre deuorez par ranards, chiens, pourceaux: & mesme d'estre tropigues par les personnes & bestes, estant en leur plus dangereuse tempeste, & qui plus en fait perdre.

A V S I. ne se fait trop haster à mesler les ieunes Canards & Canes avec les vieils, de pour d'enretenir la guerre entre eux. Car cela est tout notoire, que les grands battent les petits; & leur dure telle humeur iusqu'à ce que le temps ait forcé les foibles, pour eux-mesmes se pouuoir defendre. Pour

laquelle cause s'entretiennent-ils par aages, allans attroupez selon leurs couuees, lesquelles on recognoit, par leurs troupees separees; gardans longuement telle particuliere vnion, laquelle à la longue confonduë, de plusieurs petites bandes, s'en forme vne grande.

Cane d'Inde

LA Cane d'Inde est vne espece de ceste volaille, ja naturalisee es climats de par-deçà, comme aussi la poule d'Inde. Elle est plus grosse que la commune, differente aussi d'elle en figure & couleur, ayant l'air de la poulaille d'Inde, & specialement le tars qui de la teste ressemble quelque peu le coq d'Inde: discordante en ceci de toute autre volaille, qu'elle est muette, sans mener bruit aucun: n'est guiere fertile en œufs, & en sont les petits d'assés difficile esleuer. Au demeurant, sa chair est tres-bonne & delicate, qualite causant l'entretienement de l'animal: il est aussi recherché pour le decorément de la maison, autour de laquelle est chose plaisante à voir la diuersité de la volaille, mesme ceste estrangere-ci.

sa conduite.

A CINQ ou six femelles conuient vn masse. Comme les autres Canes celles-ci se nourrissent à l'eau, de mesme viande, & par mesme ordre touchant les heures d'enuoyer paistre, de leur retraite, de leur logis. L'on donne à couuer les œufs de ceste Cane aux poules communes, dont les Canetons esclors, ne s'esleuent qu'avec curiosité & bon traitement. Leur meilleure viande est le pain blanc, esmié avec du caillé quelquesfois, & tousiours desireront abondance d'eau pour boire & boubeter. Moyennât qu'on ne les expose trop tost aux champs & à l'eau, ains qu'avec patience l'on attende dans le logis quelque raisonnable accroist, s'acheueront de fortifier en peu de temps, pour resister aux violences des autres especes de Canes, pour viure avec elles de compagnie.

VNE troisieme espece de Canes sort par l'accouplement du Canard d'Inde avec la Cane commune; recommandable en ce que pour la fertilité de la femelle, & facile esleuement des petits qui sortent de ses œufs, l'on en peut auoir abondamment. Ceste Cane tient du masse la grosseur du corps; la bonté de la chair, & le silence: & de la femelle, la fertilité des œufs, qui s'augmente par ce mariage, pondans les femelles plusieurs fois l'annee. Mais œufs qui ne sont bons qu'à manger, ne pouans esclorre, pour le melange des semences, partant steriles en generation (comme les gulets) en eux de faillant leur race.

*Cane mesli-
ne on bastar-
de.*

POUR en conseruer l'engeance, se faut soigner de tenir suffisant nombre de Canards d'Inde au troupeau des Canes communes: comme pour cinq ou six femelles, vn masse (ceux-ci ne pouans fournir à tant de femelles que les autres) à fin d'auoir abondance des œufs que demandez, lesquels couués, ainu que dit est, par des poules communes, satisferont à vostre intention. A la charge toutesfois, qu'autre masse que d'Inde n'y ait au troupeau des Canes communes, pour le danger de gaster tout. Et à ce que cela se puisse commodément faire, sera bon loger en lieu separé, ceste bande ainu assortie; par le moyen de laquelle, sans destourbier, ceste race bastarde se maintiendra. Donc tirez plaisante vtilité, par les chairs & œufs qu'elle vous fournira en abondance.

LES

LES CIGNES.

CHAPITRE VII.



PEV de Cignes se voyent, que là où ils viennent naturellement : & pour le seul plaisir, quelque petit nombre l'on en esseue ailleurs. Aussi telle forcee nourriture, appartient proprement à grands Seigneurs. Sans laquelle, tout noble mesnager auroit la Cour meublee de tant exquis animal, pour l'honneur de sa volaille, tant desirable en cest oiseau, excellent en blancheur, d'un grand corps, d'un graue port, d'un chant melodieux: qualitez qui le rendent magnifique, tres-plaisant à voir, & qui luy ont donné la royauté par dessus la volaille aquatique. Il est de grande despense & gourmand, degastant les estangs, pour le poisson qu'il y deuore, l'aymant par dessus toute autre mangeaille. C'est pourquoy, sans grande commodité d'eaux, ne se fait soucier d'en entretenir beaucoup, puis que là consiste leur principale vie. Pour cela, neantmoins, ne faut desister de leur donner à manger des grains, du pain, des herbes, des restes de la cuisine: mesme si par faute de larges eaux, ils frequentent la basse-court avec la poulaille commune, comme ils font en diuers lieux de la France. Du Cygne.

LE Cygne est de fort longue vie, s'en voyans en certaines bonnes maisons de France, y auoir demeuré plusieurs generations. Il dresse son nid, fait ses œufs, les couue & les esclot de soi-mesme: & après meine ses petits. sans que pour aucune de ces choses, l'on doive auoir autre soin, que de luy dresser des couverts en quelques lieux solitaires, & les nettoyer souuent. En ceci sa gourmandise est utile, que de desengeancer de grenouilles les fossez de la maison, ausquelles il chaste affectionnément, pour le plaisir qu'il prend à les manger. Son Naturel.

VALENCYENNES est ainsi dite, pour les Cygnes dont elle abonde. Naturellement aussi se peuplent les Cygnes dans la Charente, es quartiers d'Angoulesme & enuiron: remarquee icelle riuiere, pour telle rarité, & pour les truites & escreuilles dont elle est remplie: de laquelle le commun dit, Que la Charente est couuerte de Cygnes, pauee de Truites, & bordée d'Escreuilles.

LE PIGEONNIER, OU COLOMBIER.

CHAPITRE VIII.



PEVY ne pourra voir sa maison despourueüe de viures, si elle est accommodée de Colombier, de Garene, & d'Estang, par y trouuer tousiours de la viande, aussi prestte que dans vn garde-manger. Parquoy, nostre Pere-de-famille ayant mis en quelque bon train ses terres labourables, vignobles, & prairies, & dressé ses poulail- Discours sur le Colibier, la Garene, & Estang.

lert, se haſtera de ſe fournir, pour vne fois, de pigeons, de cónins, & de poiſſons: à ce qu'eſtant munitionné de tels viures, il puiſſe noblement nourrir ſa famille & faire bonne chère à ſes amis, ſans mettre la main à la bourſe. Car eſtre contraint de bailler argent à toutes heures, quelle difference y auroit-il de l'habitation des champs à celle des villes, deſquelles la principale incommodité eſt la deſpence journaliere? Mais viuant en campagne, des alimens que ſans couſt prénez chés vous, cela augmente d'autant plus le plaíſir du ſejour, que plus largement aurés des fruités pour voſtre vſage, pour en donner à vos amis, & pour vendre: à quoi paruiendrés, moiennant la faueur du Ciel, eſtant accommodé de ces choſes. Il n'y a maiſon de meſnage qui conſume tant de pigeons, cónins & poiſſon, que produíſent les Colombier, Garene & Eſtang, bien dreſſés & entretenus, qu'il n'en reſte encores pour conuertir en deniers. Et quád meſme n'y en auroit que pour la ſeule prouiſion, n'eſt ce pas vne belle acquisition que de ſ'approprier des garde-mangers perpetuels, eſquels à toutes occurrences l'on puiſe de la viande, comme d'vne ſource viuë; Et à quel prix voudriés-vous acheter vn charnier touſ-jours fourni de lard, de jambons, de ſauſſons, pour y en prendre à volónté, ſans ſe diminuer, comme l'huile d'Elíſee. Tout de meſme eſt de ces commodités, dont les deux ſont recourables par tout, ne deſaillant que l'Eſtang, qui eſt reſtraint en lieu fauoriſé d'eau: car quant au Colombier & Garene, il ne faut que les dreſſer & entretenir pour auoir des pigeons & des cónins, veu que ce beſtail ſe peuple indifferemment en tous endroits & climats.

2. Rois ch. 4.

Du Colóhier P O U R donques paruenir à telles aiſances, les adreſſes ſuiuantes vous ſeruiront. Et premierement, parlant du Colombier, je dirai, qu'il faut que trois choſes ſ'accordent enſemble, pour auoir contentement de ceſte nourriture: Le Logis, les Pigeons, leur Gouvernement. Grande ſujection n'y a-il à la diſpoſition du Colombier: car poſé dedans ou dehors la maiſon prins petit ou grand, façonné de la figure que voudrés, touſ-jours y aurés vous des Pigeons, ſi la race de la volaille en eſt bonne & bien nourrie. Mais en beaucoup plus grande abondance, ſ'il eſt dreſſé ſeul en campagne, & fait grand & ſpacieux, pour le naturel des pigeons, qui ſe plaiſent beaucoup mieux en pais & logis ample, qu'en eſtroit & eſtouffé: comme cela ſe remarque euídemment és naturelles grottes dans les antres des rochers, où pour leurs eſtrangés grandeurs, ſemblables à temples ſuperbes, les pigeons ſe retraient en infinies multitudes. Ainſi qu'avec merueille cela ſe void prés le chateau de Vallon en Viuarés, en la face d'vn haut rocher joignant la riuíere, Nature aiant là donné commode logis à ce beſtail: Eſmerueillable eſtant auſſi la bizarreure de ſes diuers antres & cauernes, pour leurs aſſietes, capacités & figures: meſmes vne que les gens du pais appellent, Cairé-creis, dans laquelle l'on entre par eau en bas avec vn petit bateau traueſant la riuíere, porté le long d'vne allee eſtroite, iuſques en vn petit póit rond, vouté naturoílement, de meſme figure; & eſclairé d'vne lucarne prenant lumiere par le trauers du rocher, ſeruant, en outre, de montée aux eſtages ſuperieurs. C'eſt ce qui eſt le plus obſervable en ceſt endroit, où la regle de proportion n'a lieu, l'experience enſeignant le grand Colombier eſtre meilleur en ſa grandeur, que le petit en ſa petiteſſe.

A T E L L E

A TELLE cause preferant le grand au petit Colombier, sans crainte d'exceder, nous le bastirons tant ample qu'il sera possible. Quant à la figure, encotes que toutes soient bonnes, ie tiens la ronde meilleure qu'aucune autre, principalement à raison de ce que les rats n'y ont tant d'accés, qu'à l'angulaire, eschellans le Colombier plus facilement, par les encoignures du dehors, que par autres endroits de la muraille. De ce aussi que l'eschelle tournante sur vn puiot, vous porte aisément par tout l'interieur du Colombier, esgalement s'approchant des nids sans s'y appuyer, pour en prendre les pigeons, leur porter à manger, pour visiter le Colombier, s'accordant parfaitement le chemin de l'eschelle à la circonference d'icelui: ce que du tout ne pourroit faire en autre, comment qu'il fust disposé. D'ailleurs, à meilleur marché le bastissez-vous rond que quarré, ni à pans, pour la pierre de taille que de necessité conuient employer aux angles. Consideration autanc requise en certains endroits, comme en d'autres, la despense n'estant grande, pour la commodité des quarrieres, l'on ne s'arreste pas beaucoup à cela.

Si toutesfois sans auoir esgard à ces choses, l'on desite auoir le Colombier autre que rond, on le pourra faire de toute autre figure treuuee plus agreable, dont la plus prisee sera la plus approchante de la ronde, comme l'octogonne, l'heptagonne, l'exagonne, la pentagonne, & apres la quarte parfaite: dans toutes lesquelles iouera l'eschelle sur le puiot, vilement, encotes qu'elle n'approche egaleme des nids, comme en la ronde. La barlongue & la triangulaire suivent, dont de chacune à-part & de composees selon la contrariété du lieu, ou le desir du maistre se dressera le Colombier.

AYANT donques la carte blanche pour bastir le Colombier, sans aucune subjection, laissez la figure en la liberté d'vn chacun, nous l'assurons sous air *Sa situation.* temperé, le moins batu des vents qu'on pourra choisir: en campagne, seul, non attendant à autre bastiment, pour tant plus estre reculé de bruit & du degast des rats: dans l'enceint des jardinages ou vignobles; à fin d'estre plus asseuré des larrons: en croupe releuee, pour estre veu de loin: loin d'arbres tant qu'il sera possible, pour de mesme s'esloigner du bruit de leurs branches, estans agitez par les vents, & du danger des oyseaux de rapine s'y retraians: eslongné de l'eau vn couple d'arquebusades, pour l'abbruoir des pigeons, estimé le meilleur estant de telle distance de l'eau, d'autant que les peres & meres allans querir à boire à leurs petits, en tel endroit, leur rapportent l'eau eschauffee ainsi qu'il appartient. Et encotes que Nature leur enseigne de puiser l'eau en lieu salutaire, l'aianst si prochaine, ce sera à leur choix de s'arrester là, ou de passer plus outre: liberté qu'ils n'auroient en estangs plus esloignez. Par laquelle consideration, nous nous cirons telle distance, si faire se peut, & aussi pour euitter le bruit du rude courât des eaux, importun aux pigeons quand il se rencontre trop près de leur habitation.

POUR le regard de la capacité du Colombier, en la limitant (sans toutesfois toucher à la liberalité, dont a esté parlé) nous lui donnerons trois ou quatre toises de diametre dans sa *Sa forme* teneur, estant rond & quarré, ou d'autre figure, à l'equipolent: mesure raisonnable pour loger abondance de pigeons. Sa hauteur excedera d'vn quart, sa largeur. Sa couuerture sera comme celle d'vne tour, avec des saillies en hors pour rejeter les eaux de la pluie, afin

afin que les murailles ne se mouillent, & par ce moien sans se pourrir, eſtre de longue duree. La couuerture ſera poſee ſur vne voule de pierre à profit, bonne & bien maçonnee, pour contenir les pigeons fraiſchement en Eſté, & chaudement en Hyuer. Il ne loüe les parabandes qu'aucuns font és Colombiers, pour parer la Bize aux pigeons: attédu que cuidans les accommoder en vn temps, ils les incommodent en vn autre: qui eſt lors que le vent de Midi ſouffle, lequel entrant dans le Colombier, comme par vn entonnoir à cauſe du rehausſement des murailles ſur la couuerture, y toutmente fort les pigeons, plus toutesfois en vne prouince qu'en autre, comme en la Gaſcongne, où ce vent eſt fort frequent. A laquelle raiſon, s'ajouſte la precedente que les murailles expoſees à la pluie, ſe ruinent pluſtoſt que celles qui ſont couuertes par deſſus. Car non ſeulement le creſpi ou blanchiment ſe deſchet dans peu de temps, par les pluies, par les vents, & par autres violences: mais auſſi l'interieur de la muraille, dans laquelle ſe logent les rats, y treuans entree à la ruine des pigeons.

T O V S I O V R S la moitié du Colombier rond, ſe treuve en abri, quelque vent qui ſouffle, en laquelle ſe retirent les pigeons, ſe remuans de lieu en autre comme le temps ſe change: ſe mettans ſur le toit & és cornices ou ceintures enuironnans le Colombier. Meſmes alors qu'il pleut, ſeiournent-ils ſur ces cornices-là, ſans s'y mouiller; à cauſe de la faille de la couuerture du Colombier, auançant en hors, aiſance qui n'eſt és Colombiers à murailles deſcouuertes.

*De la matiere
des*

S E L O N la commodité du païs, ſera la matiere du Colombier. De pierre, de brique, de bois: ſeparees ou meſlangees: de terre auſſi avec du bois; en cela n'y aiant aucune ſujection. Pouuant choiſir de ces choſes pour les murailles, nous prendrons la pierre ou la brique: & pour les nids, la ſeule terre-cuite. C'eſt choſe tres-neceſſaire, de preuenir le degaſt que font les rats au Colombier. Aux rats n'eſt tant ſujet le Colombier tel que le deſſeignons que celui qui ioint aux autres edifices: encores moins celui qui eſt aſſis ſur des pilliers, lesquels portans le baſtiment, laiſſent vuide le bas, & par conſequent ce meſchat beſtail n'a accès au Colombier, que par les pilliers: à quoi facilement eſt remedié, entourant les pilliers avec du fer blanc en certains endroits, comme des ceintures, dont le chemin eſtant tranché aux rats venans de dehors, l'on n'a qu'à ſe garder des domeſtiques, s'engendrans dans le Colombier. Pour la meſme crainte, eſt trouuee l'inuention de diſpoſer les nids des pigeons, non joignans l'interieur des murailles du Colombier. Car encores qu'il y ait des rats dans le Colombier, ne nuſent pourtant ni aux œufs, ni aux pigeonneaux, par ne pouuoit atteindre aux nids, pour l'empêchemēt du fer blanc employé aux pieds des poutres ſouſtenans la charpente, en laquelle les nids ſont accommodés.

*Colombier
à pilliers.*

DE quelle figure qu'on voudra, hors-mis de la ronde, ſera-on le Colombier à pilliers, égalant à leur nombre, celui des faces ou pans du Colombier. Vne voule ſera portee par les pilliers, & vne autre par les murailles du Colombier en haut à leur extremité: ſur laquelle ſera baſtie la couuerture, qu'on ſiçonnera ou de pierres plates artiſtement-taillees, ou avec des ardoïſes, ou avec des tuilles ou briques, plates ou rondes, telles qu'on choiſira pour le meilleur, ſelon l'vſage du païs. Ce n'eſt de neceſſité de vou-
ter le

ter le Colombier, en aucun endroit : car l'on peut faire vn plancher au lieu de la premiere voute, & la couuerture, de bois de charpente, comme l'on couure les communs edifices : mais à condition, que les aix en soient si bien joints, que ni les vents, ni les rats y puissent penetrer à trauers, & bastir si bien les tuilles au dessus de la couuerture, que la pluye n'entre dedans le Colombier, ainsi sera-il de bon seruice. Pour monter au Colombier, vne viz sera espargnee dans l'vn des pilliers de l'edifice ; ou si tant l'on ne veut despendre, vne eschelle satisfera en cest endroit, dès terre la faisant atteindre à vn trou, que pour entree on laissera à l'vn des costés de la premiere voute, ou plancher, lequel trou fermera à clef. Le dosme sur la couuerture, portant la principale fenestre pour entree & issue aux pigeons, ensemble les nids, seront disposés comme sera monstré. Ainsi basti le Colombier, sera de belle representation, & en bonté, ne cedra à aucun autre. Aussi en sera l'edifice de grand prix, mesme si la pierre de taille, par son eslongnement, encherit l'ouurage. Où la commodité de la pierre defaut, le bois supplée, dont l'on dresse des bons Colombiers. Auec de l'argille pestrie, meslée parmi les chevrons de bois, ou pour le meilleur, auec de la brique, comme a esté dit, se composent les murailles, selon l'usage de la Gascongne, & autres prouinces de ce Roiaume, desquelles matieres non seulement se fert-on en Colombiers, mais aussi ingenieusement, & auec espargne, en toute autre sorte d'edifices.

Qv'vn estage ne donne-on communément au Colombier à pilliers, *Encores du- dit Colom- bier.* parce que le bas demeure ouuert sous les arceaux. Suiuuant l'autre façon de Colombier, aucüs y en laissent deux, faisans seruir celui rés de terre, en poulailler, procherie, où à autre usage, selon l'assiete. Mais qui s'entend le mieux à cela, de tout son Colombier n'en fait qu'vn membre, regnât despuis le rés de chaussee ou de terre, jusques au dessous de la couuerture, afin de rendre l'habitation des pigeons, & plus agreable, fraische & chaude, selon les endroits du Colombier, & les saisons. Où les pigeons aians à choisir de nids, par telle commodité en tout temps aiment le pigeonnier, sans l'abandoner jamais : pourueu aussi que la matiere des nids & leur capacité, responde au naturel de l'animal, sans la quelle correspondance, le Colombier ne pourra estre dit du tout bon.

LA tette cuite, la pierre, & le bois, sont les plus communes matieres dont l'on fait les nids des pigeons. Le pigeon sur toute autre matiere, choisit la terre-cuite : pour estre fraische en Esté, & non trop froide en Hyuer : qu'aités qu'on ne trouue ni en la pierre, ni au bois : l'vn estant tousiours froid, & l'autre chaud. Aiant cestui-ci de plus ce particulier vice, que d'attirer à soi des pulces, punaises & autres bestioles, au detrimet de la volaille, s'attachans au bois deux ou troisans après auoir esté mis en œuvre, ce qu'on ne void, au moins que tres-rarement, & encores en petite quantité, ni à la terre-cuite, ni à la pierre. Pour ce vice aussi est le bois à rejeter, qu'estant tous-jours chaud en Esté, est du tout importun, pour la proprieté de la saison : auquel temps le pigeon recherche la frescheur, pour se soulager de son trauail, lors plus que de toute l'année, aiant besoin d'estre bien logé. Ceux qui font leurs boullins ou nids de pigeon dans des panniers d'ozier, semblent pourueoir à l'importunité des bestioles nuisibles, pour la facilité du net

La matiere des nids de Colombier.

du nettoyer: car estans les panniens suspendus sur des chevilles fourrees dans la muraille, on les oste & remet de leur lieu, quand l'on veut, pour les descharger de vermine, les secoüant sur le paucé. Mais il vaut mieux prevenir le mal, que de s'efforcer à le guarir estant arriué. Car sans doute en l'ozier, qui n'est que bois, s'attachent ces bestioles-là, encores plus facilement qu'on ne les en oste. D'ailleurs, tels nids ainsi separez, facilement s'escartent & perdent, pour n'estre remis en leurs places, incontinent apres les auoir nettoyez, dont finalement le Colombier se deserte, & aussi quand par la mesme negligence, l'on ne daigne en refaire à neuf, au lieu de ceux que la vieillesse & l'usage consomment de iour à autre: subiection qui n'est es nids attenans au Colombier. Le bois donques est la pire matiere pour faire des nids de pigeon, qu'on mettra en œuvre defaillans toutes les autres, lesquelles matieres l'on employera selon l'ordre de leur valeur. Du plastre l'on ouure tres-vtilement en cest endroit, pour son facile maniement, & qualité de la matiere. Car estant ployable à plusieurs gentilleses, ainsi qu'on veut les nids de pigeon en sont façonnez, & approchant de bien près le plastre, à la faculté de la terre-cuite, en est d'autant plus agreable au pigeon, que plus il s'esloigne de celle du bois.

C'EST la matiere, reste la forme des nids du Pigeonnier. De quelle matiere que ce soit, faut faire les nids de pigeon grands & spacieux, pour à peine & croupe franche s'y remuer aisément ensemble les deux pigeons, male & femelle. Et, comme j'ai dit du Colombier, faut craindre plustost d'exceder en petitesse, qu'en grandeur. Car faillant en cest endroit, ne vous esmerueillez si les pigeons abandonnent le Colombier: d'autant qu'ils ne peuuent souffrir d'estre logez à l'estroit. Desuét aussi les pigeons, pondans, & couués, & les petits esclous iusqu'à ce qu'ils s'en-volent, d'estre en nid plus obscur que clair, la clarté contrariant à toutes les premieres œuvres de ceste volaille. C'est pourquoy en France l'on façonne les nids de pigeon, avec de la brique plate: car l'accommodant à la mode d'armoires de buffet, les nids demeurent tousiours obscurs en l'un des bouts, où secretement les pigeons se retirent, sans estre veus des personnes entrés au Colombier. Pour laquelle cause, sont tels nids mis en second rang de bonté: & tiendroient le premier, s'ils n'auoient des commissures, à trauers desquelles les rats passent, quand par vieillesse le Colombier se deschet. Mal qui n'aduiet es nids faits de pots de terre, d'autant qu'estés tous d'une piece, sans aucune jointure, les rats n'y ont jamais entree que par la gueule. Avec des tuiles rondes façonne-on des nids de pigeon en Languedoc, Prouence, & es enuirons. L'on asseoit les tuiles, comme canaux à receuoir l'eau, les posans par rangees, en distance de demi-pied l'une sur l'autre, soustenuës par des briques plates accommodées de bas & de haut à la rondeur des tuiles: seruans en outre à faire la diuision d'entre les nids: lesquelles briques ressemblans à eschaudets, en retiennent aussi le nom, mais tousiours sont-ils clairs & avec plusieurs jointures. Non plus du tout tels que les desirés, pouuons-nous faire des nids de pigeon, avec des pierres: quoi que plates & polies: car estans de plusieurs pieces, les rats y ont quelque accès par les commissures. Ce sont donques les pots de terre, qui rendent les nids parfaitement bons, pouruey aussi que les pots soient faits ainsi que courges à col long, ouuerts au bout, pour l'entree du pigeon, & reconu

*Comment
façonnez.*

& recourbés comme le coulde, dont le ventre demeure obscur.

En bastissant le Colombier, tout-d'vne-main l'accommoderés de ses nids, soient de briques, de pierre, ou de pots, & ferés qu'il sera aussi tost meuble que basti. Desirant que les nids soient de bois, y laisserés des bouts de chevron, maçonnés dans la muraille, en rangees pour soustenement des nids, que par-aprés avec des aix façonnées à loisir. Le premier rang de nids de quelle matiere qu'ils soient, s'esloignera de terre trois ou quatre piéds, à ce que demeurant la muraille de là en bas vuide & bien polie, les rats ne la puissent grauir pour monter dans les nids: de quoi ils feront du tout destournés par le rencontre de la cornice bastie au bout de telle mesure. Ceste cornice ou ceinture, regnera tout autour de l'interieur de Colombier, saillant en dedans enuiron vn pied. Elle sera creusée comme vn canal, & posée à la renuerse, assauoit le caue par le dessous regardant en bas, afin que les rats eschellans la muraille, venans de terre iusqu'au canal, par le rencontre de son recourbement, ne puissent passer outre, ains soient contrains reculer, ou voulans continuer leur chemin, tomber à terre, ce que plus assurément feront-ils, si le canal est de pierre glissante & polie. A faute de pierre de taille, pourra-on faire la ceinture avec des aix, garnis de feuilles de fer blanc par le dessous qui satisferont à vostre intention. Sur la cornice & joignant icelle asserra-on le premier rang de nids, & en suite les vns sur les autres iusqu'à la fin de l'œuvre, qui sera deux ou trois piéds près de la naissance de la voute, ou des poutres de la couuerture. Là le dernier rang des nids sera couuert d'vn aix, large d'vn couple de piéds, mis principalement pour garder que les rats venans des couuertures, ne se puissent glisser dans les nids. Car tout ainsi que la cornice basse, engarde les rats de monter és nids, ceste couuerture-ci, les empesche d'y descendre, moienant qu'elle soit hordee de fer-blanc: parce que les rats s'efforçans de passer outre, glissent & se precipitent en bas. Et au surplus, cest aix-ci regnant à l'entour de l'interieur du Colombier, soustenu ou par consoles de pierre, ou par bouts de chevrons bastis dans le mur, seruira de table aux pigeons pour y manger leur viande. Tant qu'on pourra mettra-on des nids au Colombier, sans craindre d'exceder en nombre. Obseruant ceci, qu'en posant les pots par rangees, faut se garder de les mettre l'un sur l'autre en ligne perpendiculaire, ou à plomb: ains sur l'entre-deux du premier rang, mettre vn pot du second: & ainsi des autres, dont l'ouurage se liera de telle sorte, que de trois en trois pots y aura vn triangle equilateral. Ayant des pots recourbez, sera bõ de les accoupler deux à deux, approchant leurs gueules tant qu'on pourra, & par ce moyen les ventres se trouueront en deux mains, comme les deux armoires d'vn buffet. Les pots ne sortiront rien du mur, ains demeureront vnis à iceluy, n'en paroissant que le trou de la gueule: duquel mur sera blanchi tout ce qui restera: tant pour oster aux rats toute esperance d'y pouuoir atteindre, que pour donner aux pigeons ce plaisir, de voir leur logis paré de telle couleur, laquelle ils ayment par dessus toute autre. Sera bon de mettre au deuant de chacune ouverture des nids, vne petite pierre platte ou brique, saillant trois ou quatre doigts; peut seruir de reposoir au pigeon, lors qu'il entre ou sort de son nid: & pour s'y reposer aussi, quand par la malice du temps, il est contrain de sejourner le iour dans le Colombier.

Avec

A V E C de la charpente se dressent les nids du Colombier ; afin principalement, que les rats n'y aient aucun accès : ce qui se fait en deux sortes. L'une est comme estaudis d'apoticaire, qu'on dresse avec des poutres, chevrons & aix à l'entour & par dedans le Colombier, esloigné des murailles de deux à trois pieds. Des deux costés l'on arrange en tels estaudis, nombre infini de nids, esquels les rats ne peuvent entrer ni de bas, ni de haut, à cause que les bouts & jambes des poutres soustenans l'edifice, sont enuironés de fer blanc vn pied sur le pavé : & du dessus, estant tout lestaudis couuert à dos d'asne avec des aix, & le bord d'iceux aussi garni de fer-blanc, n'y peut ce meschant bestail aucunement penetrer. Car encores qu'il entre dans le Colombier, si est ce qu'il n'en peut sortir, treuant les murailles vuides & blanchies avec du ciment glissant & vni, dont il est contraint de se laisser prendre, ou d'y mourir de faim.

S V R vn seul pillier de bois, est l'autre assemblage de nids, esquels tant moins ont d'accès les rats, que moins ont de chemins pour y paruenir. Et partant, n'ians qu'un seul passage à faire, facilement on leur peut boucher par le moien du fer blanc, par bas & par haut, comme a esté dit. L'habile charpentier, fait porter à vn seul arbre, tant de nids qu'il veut, par les chevrons qu'il y pose en croix, & en diuers endroits du pillier. Et passant plus outre, s'il veut, fait tourner tout c'est artifice sur vn puiot : chose plaisante à voir, mais non profitable aux pigeons : d'autant que le tournoisement confond leur memoire, à leur retour des champs ne pouuans si bien retrouuer leurs nids, que demeurans tous-jours fixes en vn mesme endroit : en quoi se deçoient ceux qui ajoustét à ceste inuention la curiosité du mouuement. Deux ou trois de ces lanternes (ainú appelle-on telle charpente) mettra-on au Colombier, s'il est basti en figure barlongue, & s'il est grand & spacieux pour les receuoir. En petit Colombier, ces inuentions ne peuvent auoir lieu, pour leur grande occupation, par là contrariant au naturel du pigeon, qui pour se promener à l'aise, desire auoir grand vuide, partant ne le doit-on employer qu'en Colombier tres-ample. Les nids qu'on faconne par l'ordie susdit, sont de bois, par consequent de pire matiere : le vice de laquelle se corrige aucunement, avec du mortier fait d'argille pestrie, y meslant parmi vn peu de fien de bœuf, & de la bourre de foulons, pour l'engarder d'esclater, dequoi l'on couure le fonds & les bords des nids, où s'endurcissant, change en partie le naturel du bois, au foulagement du pigeon, qu'il treuve frais non importuné de vermine. Qui a à commodité de plaste, en faconnera entiere-ment ses nids, l'attachant aux chevrons, selon le naturel de la matiere. Et avec icelle, le subtil ouurier y accommodera des pots, des briques, des tuilles rondes, voire des pierres plates, s'il luy en vient la fantasia, avec utilité, pourueu que le fondement de l'artifice soit bien affermi par bonnes poutres & chevrons.

D I V E R S I T E' de montees aux nids y a-il aussi. Desault l'eschelle tournoiante sur le puiot (qui par les raisons dites est la meilleure) l'on se seruita de la Commune, en la portant par tous les endroits du Colombier : mais avec icelle souuentefois l'on rompt des nids, quand on l'appuie sur leur bord. Aucuns preuoians telle ruine, font regner au deuant des nids

en diuers

*Ainsi trou-
chant les
montres.*

en diuers endroits, des barrières de chevrons qu'ils y affermissent, sur lesquels des vns aux autres, l'on monte & descend pour visiter les nids, seruans en outre, de repositorye aux pigeons, pour le mauuais temps, sejourmans dans le Colombier.

ESTANT le Colombier basti seul en campagne, non beaucoup esloigné de vostre maison, faut que la porte du Colombier en soit veüe, à fin de tenir en subjection ceux qui y entrent ou sortent. Et si à telle occasion, cistes contrainst la poser du costé de Septentrion, pour parer l'importunité de tel aspect, conuendra faire vn tourne-vent à la porte, qui empeschera la Bize de penetrer dans le Colombier. Semblable consideration ne doit-on auoir pour les autres ouuertures; seruans d'entree & issuë aux pigeons, lesquelles de necessité, faut faire à l'aspect du Midi, à ce que le Soleil, qui est la vie des pigeons, esclaire continuellement l'interieur du Colombier, durant les froidures: ce que tant qu'il luit, il fait presque tout l'Hyuer, estant le Colombier ainsi percé: Car és petits iours, le Soleil à son leuer & à son coucher entre dans le Colombier, en blâisant par deux diuers costez: & sur le Midi, par le milieu & de front: à laquelle heure pour, sa bassesse, donne-il iusqu'aux entailles du Colombier. Au contraire l'Esté, ni au leuer, ni au coucher, ne touche-il rien du tout aux fenestres du Colombier, ains seulement que bien peu sur le Midi, ne pouuant pour la hauteur du degré, auquel il est és plus grands iours entrer guieres auant, au grand soulagement des pigeons, qui en telle saison, pour rafraischissement, cherchent les lieux ombreux & non soleillez. Telles ouuertures sont diuersement faites selon l'ordonnance du Colombier. Es Colombiers ronds, à pans egaux & quarrez parfaicts, fera-on des dosmes de telles figures, par dessus les toicts, les surfaillans de trois à quatre pieds: ou bien de lucarnes, mesmes en ceux de toutes figures: par lesquelles faillies, les pigeons monteront du dedans du Colombier sur les couuertes. En outre, fera-on des petites fenestres, & des trous à trauers du mur, selon la fantasia, en cela n'y ayant aucune subiection: si ce n'est de se prendre garde, que ces ouuertures-là ne soiet guiere grandes, de peur d'attirer, par telle commodité, le faucher, le milan, le huhau, & autres oiseaux de proye, guetroyans les pigeons. Non tant pour la capacité des ouuertures, ces oiseaux de rapine se garderont d'entrer au Colombier, ni de iour, ni de nuict, que pour leur figure: au trauers desquelles ouuertures ne passeront nullement, si elles sont faites en biais & non droistes; à cause que les oiseaux de proye ne fondent iamais en volant, ains tenant leur chemin presque droist, cuidans entrer au Colombier, en sont engardez par le rencontre de la biaizente: laquelle au contraire, fait chemin libre aux pigeons, pour leur vol naturel, qui est de fondre en bas. Pour la petitesse de ces ouuertures, le Colombier pourra demeurer trop obscur, & l'accès pour les hommes, osté sur le toict, où de necessité conuient quelquesfois aller pour le ramonner, & autres occasions. Le remede à l'obscurité, est de faire en tel endroit du Colombier qu'on voudra, vne fenestre de grandeur suffisante pour esclaire tout l'interieur du Colombier, laquelle seruant à cela seulement, par le moyen d'vne vitre, dont elle sera continuellement close ne donnera, ni entree, ni issuë aux pigeons: & pour la montee sur le toict, au dosme, ou à la lucarne surfaillans ledict toict, sera

*Leur porte.**Les ombres.*

6

sera laissée vne fenestre, capable pour le passage d'un homme, le iour de laquelle sera fermé avec vn huis de bois espais de demi pied, qu'on percera comme crible à plusieurs trous ronds, pour l'entrée & issuë aux pigeons: mais pour les raisons dites, seront les trous biaisans en bas, & faits à la semblance des nœuds qu'on void es aix de sapin. Ainsi à cela servira telle fenestre, & de principale aduenüe ou aduolée aux pigeons, pour d'icelle monter au toit, afin de s'y recreer à la chaleur du Soleil. Et demeurant toujours close, espargnera la peine de la fermer & ouvrir, soir & matin, selon la pratique d'aucuns qui es principales ouvertures du Colombier, font des huis coulissés, lesquels, avec vne longue corde, haussent & baissent, du bas du Colombier.

Les ceintures du Colöbier.

De deux ou trois ceintures sera enuironé l'exterieur du Colombier, pour sur icelles les pigeons, comme en vne gallerie, se promener à l'aise en tournans leur habitation, choisissans les plus agreables parties du ciel. A la maniere de la cornice du dedans du Colombier, & pour la mesme cause, ces ceintures-cy seront & taillées & posées, al'auoir en canal tenuersé: lesquelles estans de pierre glissante, artístement taillée & polie, rendront impossible le chemin des rats au Colombier par le dehors: au defaut de laquelle pierre, l'on employera la brique, qui en cest endroit servira assés bien, si à celle est expressément faicte. Et encores qu'elle soit platte des deux costez, ne laissera pourtant d'estre vtile, non qu'elle arreste si iustement le pours des rats que la pierre cauee, mais pour telle defectuosité, ne laissera-on de la mettre en œuvre, se servant de ce qu'on a. Si donnez trois ceintures au colombier, l'une sera posée vn peu plus bas, que le milieu du bastiment: l'autre vn couple de pieds au dessous de la couuerture, à ce que la saillie d'icelle pare mieux la pluye aux pigeons sejourrans en la ceinture qu'en estant plus esloignee: & l'autre sera esgalement distante des deux precedentes. N'y en ayant que deux, la basse sera bastie vn peu au dessus du milieu du Colombier: & la haute, au lieu ja marqué. Au dessus desdictes ceintures, & iustement au niveau de chacune d'icelles, percera-on le Colombier, pour les entrees & sorties des pigeons: à fin qu'aisément ils puissent aller & venir au Colombier: mais ce sera par petites fenestrelles ou trous ronds, capables seulement du passage d'un pigeon, pendans en dedans le Colombier, pour les raisons dites.

Blanchir le Colombier.

Le Colombier sera blanc en son exterieur vniuersellement, à blanc-fin & glissant; tant à ce que par telle couleur attrayante, les pigeons estrangers soient incitez d'y venir, que les domestiques de reconnoitre de loin leur giste, pour tous ensemble, plaisamment y habiter, & que les rats ne puissent grauir ces murailles si bien polies. Et à ce que nostre pere-de-famille ne soit deceu en cest endroit, comme souuent aduient par l'ignorance des maçons, le blanchiment du Colombier ne se recontrer de duree, ains se ruiner facilement par les pluyes & geles, dont l'on est souuent au refaite: l'ay estimé estre à propos vous donner vn couple de receptes, pour la façon du blanchiment du Colombier, autant assurees pour la beauté & pour la duree, qu'on pourroit desirer, qu'employerez selon que mieux vous agreeront.

Receptes pour on faire les blanchimens.

AINSI est fait le blanc-fin pour le Colombier. Le fondement en est la chaux blanche, neuve, fuzée sans eau, curieusement lassée comme fleur de farine. On la destrempe dans du vin blanc, la commodité le permettant au defaut du vin, avec de l'eau: des cailloux de riuere choisis tres-blancs,

blancs, & du verre mis en subtile pouffiere en petite quantité, y sont adioustés avec vn peu de bourre blanche de tondeur, pour engarder d'esclater l'ouurage. Tout cela est meslé ensemble & longuement battu avec vne grosse spatule de bois, jusqu'à ce que ces matieres soient bien incorporées l'vne avec l'autre, & comme mortier assés ferme, rendues propres à estre appliquées avec la pointe de la truelle. Finalement, bonne quantité de glaires d'œufs, mais non meslees avec la composition susdite pour le naturel du blanc de l'œuf, qui est de geler & s'affermir hastiuement, comme cire d'Espagne la sortant du feu: ains conuient les employer separémēt en ceste maniere: Lors que le blâc-fin est sur le point d'estre posé sur la muraille (icelle au preallable fraichement crespie de bon mortier) l'on met du blanc dans vn petit vase, & sur iceluy quelques glaires d'œufs, & après auoir le tout bien reinué & meslé ensemble, sans donner loisir à la matiere de s'affermir, avec la pointe de la truelle est posé contre le mur, peu à peu, curieusement, & autant hastiuement qu'on peut, pour tant micux faire tenir l'ouurage, où tout aussi tost s'endurcit comme l'on desire.

A V T R E. Pouffiere de pieces de maibre ou de cailloux de riuiere tres-blancs, & de verre blanc, le tout subtilement sâssé, est detrempé dans huile de noix, où sont ajouttes des fines estoupes de chanvre, decoupees menu, & de la graisse crue de bouc ou de chevre, hachée à petits morcillons; le tout longuement battu, pour incorporer les matieres. Pour l'abondance d'huile necessaire en cest endroit, ce meslange est fort clair, lequel par-apres l'on affermit avec de la chaux neufue, fuzee sans eau, finement blutée comme fleur de farine, peu à peu y en aioustant, tant qu'il suffise pour rendre ce blanc maniable, comme pâte: lors cessant d'y mettre de la chaux, quand verrés la composition ne tenir, ni à l'espatule, ni à la terrine, non pas mesmes aux mains, avec lesquelles, commodement la manieres, comme cire. En tel point sera employé ce blanc ci, contre le mur du Colombier, fraichement enduit de bons mortiers, & vniment crespie, & ce avec la pointe de la truelle comme dessus: où moyennant curieuse application, il se rendra de tres-long service, resistant fermement contre l'humidité & à toute autre rigueur du temps.

E S T A N T le Colombier de figure ronde, autre mystere n'y conuiendra faire pour se parer des rats, que ce qui a esté dit: mais si la figure du Colombier est de plusieurs angles, faudra adiouster à toutes les encôigneures d'icelui en certains endroits, par dessous les ceintures, des fueilles de fer blanc fermement plaquees contre la muraille, pour couper le passage à ce bestail. Ainsi sera rendu difficile pour les rats l'accés au Colombier par le dehors: aiant esté pourueu ci-deuant à ceste tempeste pour le respect du dedás, hormis pour le regard du paué, duquel souuentefois sortent des rats, quand il n'est disposé ainsi qu'il appartient. Pour garder les rats de se loger sous le paué, le moien est mettre joignant iceluy, en bas, vn bon pied de sable, en laquelle les rats ne pourront cauer, attendu que selon son naturel, elle coule en bas, comblant les trous des rats à mesure qu'ils se les creusent. Et quand bien ils s'y seroient engeancés, ils ne pourront sortir amont si le paué est fait de bonnes pierres taillées bien vnies & iustement posées sur le sable: ausquelles choses conuient pouruoir curieusement.

*Preferuor
des rats des
angles exte-
rieurs,*

*Le Paué du
Colombier.*

CE sont les diuerses obseruations requises à la construction du Colombier, au discours desquelles i'ay esté long, pour ne les pouuoir toutes représenter en peu de paroles. Bastir deux Colombiers, l'vn en la campagne, l'autre en la basse-court, est l'excellence de ceste nourriture, pour l'abondante quantité sortant de ses diuerses habitations. Car donner moyen aux pigeons de changer de giste quand ils veulent, & de continuellement s'entreuisiter, est ce qui les fait multiplier à souhait. Si que beaucoup plus de pigeons sortira de ces deux Colombiers voisins, que de quatre esloignés par grande distance.

De la Foine. EN plusieurs endroits de la Guienne & autres de ce Royaume, se sort-on d'vne sorte de Colombiers appelée, Foine: en ce differente des autres, que pour toutes ouuertures n'ont qu'vn trou au plus haut du toict: seruant & pour donner iour au Colombier, & pour entree & issue aux pigeons: lesquels fondans en bas (sans crainte d'estre suiuis par les oiseaux de proie, pour les raisons dites) y descendent aisément. Tel Colombier est communément rond & de telle figure aussi en est le trou, dont le battiment ressemble à l'antique Pantheon de Rome, aujourd'huy appelé la Rotonde. Et combien que l'eau de la pluie entre dans le Colombier par ce trou-là, n'en sont pourtant les pigeons incommodés; pourueu que le bas du Colombier soit percé iustement contre le trou; pour receuoir l'eau de la pluye y cheant perpendiculairement, & la donner à vn canal, couuert, passant sous le paué, pour la vuidier dehors le Colombier; afin qu'elle n'y croupisse. Ce receptacle sera couuert d'vne grille de fer, ou d'vne plaque druement percee, à ce que le fumier des pigeons bouchant l'issüe, n'empesche le libre cours de l'eau.

Remplir le Colombier. N'ESTANT vne seule couleur de pigeons par tout approuuee, fait qu'à l'election des meilleures races pour l'engeancement du Colombier, l'on ne se peut seruir de ceste seule adresse. Ains doit-on s'arrester aux especes de pigeons qui communément, selon le lieu, rapportent le plus des meilleures & plus abondantes chairs. En quoy est necessaire rapporter autant de curiosité, qu'à l'edifice des vergers & vignobles. Car puis que la terre s'occupe autant pour les mauuaises que bonnes plantes; qui est celuy qui de gaieté de cœur se voudroit fournir de fruiets de peu de valeur? Ainsi est-il du Colombier, qui recevra pour hostes indifferemment tous les pigeons qu'y voudrez loger: mais quelle difference y a-il de pigeons à pigeons? Il ne faut que iecter l'œil sur les Colombiers en general, & treuuerés ces oiseaux-cy, se surpasser d'autant en valeur les vns les autres, qu'il y a de diuersités des vins & dautres fruits. l'oy en ce temps-cy, vne presque generale plainte des Colombiers, trompans l'esperance de leurs maistres: dequoy la cause recherce, est principalement, la non curieuse election de la semence, & le defaut de son opportun renouvellement; comme l'experience de certains exquis mesnagers le preuue suffisamment. Et s'il est loisible d'asseoir quelque iugement sur la couleur, ie diray que la blanche doit estre la moins prisee: estant presque en tous pais, plus facile à esleuer les pigeons, que plus obscur est leur pennage: & que plus aisément sont attrapés des oiseaux de proie, les pigeons en la campagne (où sont contraints d'aller quester leur viure) emmentelés de blanc,

blanc, que ni les noirs, ni les gris, ni les enfumés, ni autres de pennage brun. Laquelle couleur blanche, n'est pourtant à condamner les pigeons priués, qu'on nourrit enfermés dans la maison: d'autant qu'ils vivent sans crainte de leurs ennemis. C'est aussi vn signe de fécondité & franchise au pigeon, d'auoir le col doré, l'entour des yeux & les pieds rouges. Les pattés sont à preferer à tous autres pigeons, pour leur grand corps, pour la delicatesse de leur chair, pour leur fertilité: estant certain qu'ils font des petits par chacun mois de l'année, peu exceptés. Si que leur parfaite franchise, fait paroistre les communes du Colombier, tenir beaucoup du bastard: comme arbres sauvages non entés. Mais aussi sont-ils de grande despense, à cause de leur paresse qui les tient au logis, où de nécessité conuient les nourrir. Ce qui est contraire à ce que l'on cherche au Colombier, qui est de la viande à bon marché; laquelle telle on y treuve, par la dexterité des autres pigeons, s'allans pour chasser leur nourriture en la campagne la plus part du temps. Du diuers naturel de ces deux especes de pigeon par le mélange de leurs semences, s'en forme vne tierce, tres-recommandable, parce qu'elle tient du naturel de l'vn & de l'autre; qui rend les pigeons & plus gros, & de plus delicate chair, & plus fertils que les communs: dont ils les surpassent d'autant plus en bonté, que plus il y a de difference des fruits legitimes aux bastards. Perdent leur naturelle paresse, par nouvelle habitude apprenans de compagnie à s'aller chercher leur victuaille en la campagne. En laquelle ne s'esloignent du tout tant que les autres, d'où procede ce profit, qu'ainsi voiageans, retenus, ne sont tant exposés au danger de se perdre, que ceux qui sans limite mettent la voile au vent. Descheent aussi des vrais pattés en ce poinct, que de n'auoir beaucoup de plumes aux pieds, mesmes au bout de quelques ans, ny en recognoit-on aucune: ce qui reuiert à l'vtilité du couuer: d'autant que leurs pattes empennées se chargeans de fange & d'eau, les pigeons allans à la queste mangent & boire, mesmes en temps humide, refroidissent les œufs: & pour la grandeur des plumes de leurs pieds iettent les œufs hors de leurs nids quand ils sortent. Demeurent leurs autres qualités en leur entier; non pour tousiours, car à la longue ils degenerent en commune race. Alors faudra vser de reformation qui sera monstrée ci après.

Le nouveau Colombier en son commencement sera fourni de ces deux races de pigeon, de communs & de pattés, par egal nombre, à ce qu'y en aiant autant de pattés que de communs, aduicne de leur accouplement ce que desirés. Le temps est à ce tousiours bon, pourueu qu'on puisse recouurer de pigeonneaux à suffisance; ce que toutesfois tres-rarement aduient en autre temps, qu'au mois d'Aoust. D'autant que les peres & metes aians esté traictés à souhait par les precedentes moissons, sont abondamment des petits. esquels rapportans ceste leur bonne nourriture, ils en deuiennent qualifiés comme il appartient. Si toutesfois par benefice de la saison pouruoyés à ceci dès le mois de May, tant mieux pour l'aduancement d'œure. Le nombre sera limité selon le bastiment. Estant le Colombier dressé de trois à quatre toises, i'estime qu'à moins de cinquante ou soixante paires de pigeonneaux ne le pourroit-on raisonnablemēt fournir, pour tost en tirer contêtement. Aucuns n'y vont si largemēt, mais ceste leur

Le choix.

Le nombre des pigeons, pour le nouveau Colombier.

retention, les retient aussi de manger du fruit & de leur pigeonnier de plusieurs années, que de nécessité convient attendre, pour laisser peupler le Colombier. D'ailleurs quelques pigeons se meurent dans le Colombier, auant qu'y estre accoustumés, dont le nombre se diminuant d'autant, l'on treuve auoir failli en ce mesnage, si du commencement n'y est largement pourueu.

*Quand les y
loger.*

Ainsi choisis & nombrés les pigeonneaux, seront enleués d'aupres de leurs peres & meres, encor ayans le duvet, vn peu deuant que les plumes des aisles soient paruenues en parfaicte grandeur. C'est le vray point de les prendre pour les loger au Colombier; ou plus ieunes, seroient en danger d'y mourir de languueur par faute d'estre conuenablement nourris (autres que leurs peres & meres, en ce bas aage, ne les paissans du tout selon leur naturel) & plus vieux, ne s'y vouloit accoustumer, s'enfuians vers leur originairre repaire, à leur premiere liberté. Ils seront enfermés dans le Colombier, pour n'en sortir que iusqu'à ce qu'ils s'y soient bien accoustumés, ce qui pourra estre dans trois sepmaines, peu plus ou moins, tenans closes les fenestres du Colombier, avec des rets ou des treillis, pour n'empescher la clairté, ains seulement l'issuë des pigeons. Tandis, l'on nourrira les pigeons avec grand soin, leur donnant à manger deux fois le iour, pour le moins: & iusqu'à ce que sans aide, seuls se puissent paistre en bequetant, faudra leur mettre la viande dans le bec avec vn cornet: par là contrefaisant l'ordre que leurs peres & meres tiennent à les nourrir; comme de mesme feron du boire. Mais afin que telle peine termine dans peu de temps, & que d'eux-mesmes tant plustost puissent manger, sera bon d'enfermer quant & eux dans le Colombier, vn couple de gros poulets, par l'exemple desquels les pigeons apprendront à se paistre, car les poulets dès leur naissance, sans moyen, se nourrissent en bequetant. A telle cause, leur faudra tenir continuellement de la viande, & de l'eau dans des auges: à ce que treuuant tousiours à manger & à boire dans le Colombier, tant plustost & mieux ils s'y accoustument. Leur meilleur nourriture est le mil, lequel ne faut esparagner aux nouveaux pigeons: leur donnant aussi par fois du cumin, pour leur faire aymer le Colombier, car c'est leur meilleur & plus appetissantte viande.

*Comment &
dequoi les
nourrir.*

*Le iour &
l'heure de
leur ouvrir
le Colombier.*

QVAND verrés vos pigeons se paistre d'eux-mesmes & ja accoustumés au Colombier, sera le point de leur donner liberté, pour de là en hors s'aller pourchasser leur viure. Et à ce qu'ils ne s'esgarent par trop en ce commencement, l'on obseruera vn iour obscur & nubileux pour leur donner la clef des champs. Lors le soir leur ourant les fenestres, sortiront du Colombier, sans beaucoup s'en estoigner pour l'obscurité, & l'heure tarde du iour: ains tout ce qu'ils feront à ceste premiere saillie, sera, de descouvrir l'air du pais, enuironnant le Colombier, dans lequel se renfermeront à l'arriuee de la nuict. Tous pigeons neantmoins ne sont si faciles à se remettre dans le Colombier, y en aiant aucuns qui s'escartent assés loing, dès la premiere fois qu'ils en sortét, s'allans chercher libre habitation au lieu de celle d'où ils viennent d'estre emprisonnés. Mais n'en treuuant d'autre qui mieux leur agrée, pour ne l'auoir acconstumee, comme toutes choses nouvelles sont difficiles, reuiennent au bout d'vn ou deux iours, en

intention

intention d'y faire leur demeure. Aucuns craignans la perte de leurs nouveaux pigeons, leur arrachent les principales plumes des ailes, pour, ne pouuans voler, estre contrains de s'arrester à l'entour du Colombier: attendans de descourir terre à mesure de l'accroist de leur pennage: & cependant, par ce loisir, s'y naturalisent du tout, ne l'abandonnent iamais, ains y retournent tousiours, quelque lointain voyage, qu'ils fassent.

LES Anciens ont escrit plusieurs moyens extrauagans pour faire plaire *Absurdiés pour retenir les pigeons au Colombier.* les pigeons dans le Colombier, & d'iceluy ne s'enfuir, aussi pour en chasser les bestes venimeuses & de proye: aucuns desquels vous represente-je par curiosité, admirant leur ridicule inuention. Ils ont ordonné de prendre les petits d'un oiseau de proye appellé, Buze, les enclorre chacun à part dans des vases de terre cuitte, puis les ayans bien estouppés avec du plastre, les mettre aux coins du Colombier. De pendre dans le Colombier vne teste de loup. De mettre au faiste de la couuerture regardant en hors, la teste d'une chauue-souris. D'oindre les ouuertures du Colombier, avec du baume. De reposer dans le Colombier des rameaux de ruë & de vigne sauuage. Et ce qui est le plus estrange, de pendre à toutes les fenestres du Colombier quelques tronçons & bouts de corde d'un pendu.

DURANT la premiere année se faudra abstenir, si possible est, de prendre aucuns nouveaux pigeons du Colombier: ains auoir patience de le laisser bien peupler au commencement, pour puis après y aller sans retention. Ainsi on laissera enuoler tous les pigeons s'esleuans durant la premiere année; & es subséquentes suffira la volée du mois de Iuillet ou d'Aoust, pour tenir fournis le Colombier.

VOILA le Colombier basti & meublé, reste de l'entretenir ainsi qu'il appartient, afin qu'ayant accouplé ensemble ces trois, bastir, meubler & entretenir le Colombier, le mesnage nous en puisse satisfaire. Cest entretien se rapporte seulement à la nourriture des pigeons, lesquels tant plus multiplieront, & tant plus gras seront-ils, que mieux on les traitera durant le temps qu'ils ne trouuent rien à manger en la campagne: car en autre saison, ne se faut soucier de leur viure, par eux mesmes pouruoir à leur auictuaillement. Telle espargne rend tres-recommandable le Colombier, & la nourriture des pigeons de plus de profit, que de nulle autre volaille. Est aussi loüable ce particulier naturel du pigeon, que de pondre, de couuer, d'esclorre, d'esleuer ses petits par sa seule & propre industrie: non vne seule fois l'année, selon le commun de presque tous oiseaux, ains quatre, cinq, six, & d'auantage, si les pigeons sont de bonne race, bien logés, & bien nourris.

TOUT la despence des pigeons se fait durant cinq mois de l'année, ne pouuans alors trouuer rien à manger en la campagne: attendu qu'estans les semences faictes, & les bleds ains poulsé hors terre, n'y reste aucun grain pour les pigeons: lesquels à telle cause est-on contrainct de nourrir dans le logis. Cela aduient deux fois l'an, selon les deux diuerses saisons de la semence des bleds hiuernaux & printaniers: parquoy, en deux venues auictuaillerons-nous nos pigeons; assauoir, despuis la-mi-Novembre, iusqu'à la fin de Ianuier: & despuis le commencement d'Auril, iusqu'à la-mi-Iuin, le restant de l'année se paüssans abondamment par tout, tant par

la liberalité de Nature, que commodité des grains qu'ils treuvent és ch&ps, quand on les seme. De cest auictuaillement depend le total de ce mefnage: car selon qu'en cest endroit l'on se sera manié, se recognoitra és pigeons mesmes; ne pouuans estre ni en grand nombre, ni bien qualifiés, si en leur necessité la faim les a pressés, leur ayant espargné la nourriture.

Et pareillement.

Leur nourriture.

Selon l'age des pigeons.

Liberalement donques on les traittera au besoin, pour le plaisir & le profit qui en reuiet. Conuiendra aussi distinguer les matieres de leur viure, pour les disperfer à propos selon leurs diuerses facultés. La meilleure viande sera reseruee pour le Printemps, qui est la saison en laquelle les pigeons pondent, couuent & esleuent leurs petits; ausquelles actions, ont plus de besoin de bon traitement, qu'és autres temps de l'annee, n'ayans à faire qu'à viure. Aussi les tendres pigeonneaux ne pourroyent digerer aucune viande grossiere. Pour lesquelles causes destinera-on à estre donnés aux pigeons és mois d'Auril, de May & partie de Iuin, les mils, panils, & cribleures du froment: & les orges, espeautres, auoines, legumes, glands concassés, en partie de Noueinbre, en tout Decembre, & Ianuier, desquelles viandes & semblables, quoy que grossieres, les pigeons se subitantent tres-bien. En cesmois, est bon leur donner, en outre, des raiins, gardés des precedentes vendanges, tant pour aider à leur nourriture, qu'à les reserrer & engarder de pondre trop tost & hors de saison, selon le naturel de telle viande. Car se mettans les pigeons en œuure durant les froidures, à peine peuuent-ils venir à bout de leur entreprinse, ains le plus souuent le petits perissent de froid ou de langueur, & les grands en meurent quelquesfois: à tout le moins s'estans à cela efforcés, la volee du Printemps en porte l'interest. Au contraire, vigoureusement esleuent-ils les petits après l'Hyuer, si on ne leur a espargné la viande: & si par artifice ou nature, ne se sont les meres auançees à pondre; par ce moyen, faisans prouision de vertu & de force, pour abondamment fructifier avec la faueur du beau temps. Et ne faut pour le desir de manger des pigeonneaux durant les froidures, distraquer toute la bande du Colombier: puis que le moyen d'en auoir en Hyuer est tout certain, par les pigeons pattés qu'à ce expressément l'on nourrit. Ausquelles mangeailles, est bon ajouster le cumin, leur en donnant quelque peu de fois à autre en toutes saisons, pour les recreer, ce grain leur plaissant par sur tout autre.

Seulement les pigeons pattés doivent estre mangés durant l'Hyuer.

Où & à quel les heures de mer aux pigeons leur mangeaille.

En diuerses manieres la viande est distribuee aux pigeons. Aucuns leur donnent à mahger dehors & près le Colombier à l'air, en lieu plain & net les y faisans assembler, ou en siffant, ou autrement les appellans: lesquels accoustumés au signe, ne faillent de s'y rendre, si que c'est chose plaisante de les veoir arriuer de tous costés en tres-grande diligence, & de paistre de compagnie avec la poulaille, qui tout de mesine s'assemble au signe, estant le Colombier basti dans la basse-court. C'est l'ordre de France, vtile, en ce que par là, tous les iours aués le plaisir de recognoistre vos pigeons. Et qu'importe le plus, que le Colombier est moins suiet aux rats, que celuy dans lequel l'on porte à manger aux pigeons: d'autant qu'y restant tousiours du grain parmi les fumiers, les rats y sont par là attirés & nourris. L'ordre, qu'on tient en Languedoc, Prouence, Dauphiné, Gascongne, & en plusieurs autres prouinces est à l'opposite, où la pluspart des mefnagers ne baillent

baillent la viande aux pigeons ailleurs que dans le Colombier, sur les tables cy devant designees. Et si bien cela vous oste le moyen de voir vos pigeons, par échange de telle commodité, vous espargne la mangeaille: laquelle ne distribués qu'à vos pigeons sans la communiquer au general de la volaille (bien que le Colombier soit ioignant au poulailler) comme l'on est contraint de faire par le susdit ordre. Non plus est-on restraint à heure certaine, car en quelle partie du iour qu'enuoyés à manger à vos pigeons, toujours sera-on le bien venu (soit dehors soit dedans le Colombier) excepté sur le Midi, à laquelle heure, ayans accoustumé de reposer, ne leur faut aucunement troubler leur repos: non pas mesme pour leur donner à manger. Mais pour distribuer la proende aux pigeons à leur meilleures heures, ce sera le matin & le soir; c'est à dire, deux fois le iour durant les cinq mois cy devant marqués. Plusieurs y vont plus escharcement, ne leur faisant faire qu'un repas le iour: enquoy ils se deçoquent, forçans le naturel des pigeons. Lesquels ayans accoustumé d'aller quester leur vie, & soir & matin, sont par ce retranchement d'ordinaire, grandement interessés: dont preses de famine, sont contraints de se paistre de ce qu'ils treuvent aux champs, bon ou mauvais, voire d'aualer des melchantes matieres au defaut des bonnes, comme i'ay veu, non sans admiration, dans le goller de certains pigeonneaux, des petites pierres rondes, des buschettes & semblables droguerics. Partant, n'est esmerueillable si le Colombier mal entretenu, se deserte: car les pigeons à faute de bon traictement, abandonnent le Colombier, s'allans retirer ailleurs où ils treuvent à faire meilleure chere: à cause de la famine & de l'incommodité de logis, laissant le lieu de leur naissance.

AVSSÏ s'est-on prins garde, que donner à manger aux pigeons à heure certaine, porte dommage au pere-de-famille: parce que les pigeons des Colombiers voisins, ne failent de se treuver aux repas des vostres, ainsi precisement assignés, pour y venir manger vostre viande. Car venu le temps de pondre, c'est en leur originaire Colombier qu'ils vont nicher & eleuer leurs petits, ayans toujours mieux leur propre logis qu'aucun autre, la franchise de cest animal estant loüable, de ce que iamais ne quitte sa particuliere maison, que par extreme contrainte, à force de mauvais traitement. Donc c'est vainement esperer, de cuider par artifice si bien attirer les pigeons voisins en vostre Colombier, qu'ils s'y accoustument & arrestent pour y profiter. Aussi n'est cela iuste, ne souhaitable, ains est à desirer autres pigeons que vostres n'aller iamais chés vqs; seuls estans suffisans de satisfaire à vostre intention. A cela l'vnique remede est, de changer l'heure des repas, les aduancans & reculans alternatiuement par iournees, comme mieux vous viendra à propos; sans toutesfois les faire tumber sur le Midi, pour les raisons dittes; par telle incertitude & varieté trompant les pigeons estrangers. Touchant la quantité de viande qu'on a à leur donner à chaque repas, elle se limite au nombre des pigeons: seulement sera dit là dessus, qu'aller escharcement en cest endroit n'est bon mesnage: & qu'il est necessaire s'arrester à certain ordinaire sans le retraindre ni amplifier: ainsi que pour maintenir le cheual en bon estat, sa portion mesuree d'auoine luy est distribuce à ses repas.

*Ains s'ont
chans l'heure
du repas
des pigeons.*

*Abreger la
peine de leur
donner à man-
ger tous les
iours.*

A F I N de paragner la peine de porter si souuent à manger aux pigeons, il y a moyen de les auictualler vne ou deux fois la sepmaine seulement. L'on enferme la prouision de grain selon la supputation faicte, dans des quaiſſes de bois longuettes & estroictes, faictes en triangle, lesquelles on pose sur les tables du Colombier de telle sorte, que l'un des angles est en bas presque ioignant la table, ce qui se fait sans verser d'aucun costé, avec les pieds qui la supportent droitement. Par vne petite fente laissée au long de l'angle inferieur, vuide le bled sur la table (à la maniere des entremueyes de moulin dans le trou de la meule) à mesure que les pigeons l'en tirent un grain après l'autre, ne le pouuant autrement prendre: d'autant que de la fente de la quaiſſe n'en paroissent à coup que quelques grains, lesquels ostés, font place aux autres, & ainsi consequemment iusqu'à ce que le tout soit sorti & vuide de la quaiſſe. Laquelle tandis demeure fermee par le dessus avec son couuercle, afin que les pigeons n'y puissent toucher que par le lieu destiné. Ainsi, faisant filer leur grain, treuuent dans la quaiſſe longuement à manger: ce que de bon cœur les fait arrester au Colombier sans l'abandonner, chose considerable, mesmes pour le respect des nouveaux pigeonniers, où les jeunes pigeons, par tel passe-temps, s'arrestent tres-volontiers.

*Pain à pi-
geonnier.*

P O U R accoustumer les ieunes pigeons au nouveau Colombier, l'on se sert aussi de certains pains d'argille, composés comme s'ensuit. Consumés dans un chauderon en eau claire, la teste & les pieds d'un bouc chastré, y bouillant premierement les pieds, sur lesquels estans demi cuits, adiousterés la teste, où tout ensemble sera bouilli, tant, & iusques à ce que les ossemens se separent d'avec la chair: laquelle hachée menu, sera remise cuire dans la mesme decoction si longuement qu'elle se resolue en brouët espais. Cependant l'on brisera de la terre de potier, la deschargeant de toutes pierres, puis sera paistrie avec ledit brouët, y mettant du sel en bonne quantité, de l'urine, des vesses, du cumin, de la graine de chanvre, des bleds si on veut. De ces matieres sera faite vne paste endurcie, dont l'on formera des pelotes de la grosseur des deux poingts d'un homme, qu'on sechera au Soleil ou au four, iusques à ce qu'elles soyent endurcies, & non bruslees. Ces pelottes sont mises reposer dans le Colombier en plusieurs lieux d'iceluy, sur lesquelles les pigeons prennent du passe-temps: car en les becquetans, la terre se romp, fait iour tantost à un grain de sel, tantost à un grain de cumin, de chanvre, de vesse & d'autre, si que iusques à la fin, ils y treuuent quelque friandise à manger: dont ils sont retenus au Colombier. 51

*Tenir dans
le Colom-
bier un gros
grain de sel,
ou vne teste
de cheuvre,
&c.*

A M E S M E fin tient-on d'ordinaire dans le Colombier, quelques gros grains de sel endurcie, contre lesquels pigeons s'acheurtent, & pour en manger & pour y frotter leur bec; dont ils se regaillardissent, tant ils ont agreable le goust de telle matiere. A cela aussi est vtile, vne teste de chevre, cuitte & bouillie dans l'eau, avec du sel, du cumin, du chanvre, de l'urine, la mettant dans le Colombier, en laquelle les pigeons treuuent à manger quelques sepmaines: & tousiours à passer leur temps, en se frottant contre les ossemens de la teste, après estre entierement despouillee de chair. Le millet frit dans du miel y adioustant un peu de l'eau pour le garder de brusler, affriandit les pigeons dans le Colombier pour