

Il ne parle icy de la Voliere couverte de fil d'archail, dans laquelle l'on enferme grand nombre d'oissillons : aucuns desquels pour leur naturel & commodité du lieu exposé à l'air & fourny d'arbrisseaux, s'y multiplient par renouvellement d'engeance. D'autant qu'en cest endroit est question, plus du profit & de la commodité des viures, que du plaisir : pour lequel principalement, à cause de la melodieuse musique des oiseaux, la Voliere est inuentee.

Le moyen de les nourrir est de leur donner du millet, leur ordinaire réglé, deux fois le iour à heures certaines, avec force eau pour breuvage, qu'on leur tiendra continuellement, la remuant souuent, de peur de la corruption : comme aussi leur nettoiera-on souuent leurs cages, sans y souffrir le fumier : ces oiseaux ayans la netteté, & les bonnes senteurs, dont quelques-fois l'on les parfume. Ils se treuvent mieux en petit logis qu'en grand. Pour laquelle cause l'on tient les Cailles & Tourterelles dans des cages, assez basses, couvertes avec de la toile, non avec du bois, à fin de ne s'offenser la teste heurtans contre le bois, comme ils feroient, mesmes les Cailles sautans en haut. Là, durant l'Hyuer l'on en prédra pour l'usage, auquel se recognoistra la liberalité & la diligence de leur gouverneur, tant plus grasses se treuuant au manger, que mieux auront esté nourries & entretenues.

L A G A R E N E.

C H A P. X I.



ENCORES que parmy les Connins qui nous sont les plus familiers, n'en recognoissons que d'une race, si est-ce qu'on iugeroit y en auoir de trois especes distinctes en couleur de poil, & saueur de chair. Mais cela prouient de la nourriture, selon laquelle les Connins se diuersifient, se rendans plus ou moins esueillés & colorés. Les meilleurs sont ceux qui viuent en toute liberté dans les forests & buissons agrestes de la campagne : car par se choisir viure à leur appetit & courir à volonté, se rendent au manger delicats & sains : l'eslection de la meilleure viande & l'exercice, causans l'une & l'autre de ces deux bonnes qualités. Tels estans plus esueillés, de poil plus rare & plus roux, que nul autres. Les pires sont ceux de Clappier qu'on nourrit en estroite seruitude, dans la maison, ou en quelque recoin de la basse-court, lesquels pour estre endormis & paresseux, ont tousiours la chair dure & fade, & le poil tendant sur le blanc. Les moyens sont ceux de Garene, comme participans des deux extremes : en laquelle se rendront-ils meilleurs, qu'elle se treuuera plus grande, approchans par ce moyen de l'ample liberté que tant ils desirent. De ces Connins-cy enten-ie maintenant discourir, comme de ceux sur lesquels on peut asseoir certain reuenu : car de s'arrester aux Connins du tout sauages, bien que les plus desirables seroit bastir sur trop foible fondement : ny aussi à ceux de Clappier, quoy qu'abondans en nombre, pour leur peu de saueur & bonté. Or comme j'ay dit des pigeons, pour le facile entretien des Connins, l'on peut dresser la

Garene

Garene par tout où l'on veut : mais estant à cela meilleur & plus propre vn endroit que l'autre, nous en choisirons la plus commode situation, pour en auoir d'autant plus de profit & de plaisir, que plus elle s'approchera du naturel de ce bestail, & moins s'esloignera de la maison.

Situation de la Garene.

EN coustau vn peu releué regardant le Leuant ou le Midy, & terre vigoureuse, plus legere que pesante, est le lieu qu'on se choisira pour Garene. La terre ne sera toutesfois beaucoup sablonneuse: d'autant qu'en telle les Connins ne se peuuent creuser les tannieres à plaisir s'esboulant la terre à cause de sa legereté sans auoir tenuë: ains est requis estre ferme, & pour ce faire, participer quelque peu de l'argille, non toutesfois beaucoup. pour ne rendre le creuser trop difficile. Ce sera grand aduancement d'œuure si ja le lieu est complanté d'arbrisseaux & buissons à ce propres. Mais si par le defect de Nature ou negligence des predecesseurs, il se treuue vuide, leia tourny d'arbres de la sorte, & plantez en la maniere cy-apres enseignée, à fin qu'en estans formez des taillis forts & espés, les Connins y puissent auoir seute retraite, & viures en abondance pour s'y entretenir. Il est à souhaiter la Garene estre pres de la maison, tant pour le plaisir de la pouvoir souuent & aisement visiter, & y prendre la frescheur de l'ombrage, que pour la conseruation des Connins, lesquels facilement l'on desrobe, estans en lieu par trop escarté.

Au VII. lieu VIII. chap.

Sera pres de maison.

Sera bien fermee.

A FIN que les Connins ne s'ensuyent, sera necessaire fermer la Garene avec des bonnes murailles bien massonnees à chaux & sable, hautes de neuf à dix pieds, & profondement fondees dans terre, pour oster aux Connins l'esperance d'en sortir par dessous les fondemens, comme à cela s'efforcent-ils, minans dans terre, tant ils desirent la liberté, se sentans enfermés, iusqu'à ce qu'ils ayent accoustumé le lieu. Les hayes ne seruent de rien pour retenir les Connins, à trauers desquelles ils passent facilement, quelques fortes & espesses qu'elles soyent: ny aussi les fossez, tant larges & tant profonds qu'on les face, ou seroit qu'ils fussent remplis d'eau: dont la cloison se rend preferable à toute autre, pour les raisons dites cy-apres. Defaillant telle commodité, se faudra resoudre à la muraille sans faire autre estat ne des hayes, ne des fossez, que pour preseruer le bois du taillis du degast des bestes fouraines, sans esperer de pouuoir retenir les Connins. Mais si pour l'incommodité du pais, rare en pierre, ne pouuez massonner de bonnes murailles, comme vers Thoulouse, & en plusieurs autres endroits de ce Royaume, ou le bastiment est tres-cher: à tel defect, la Garene sera close, ou de murailles de terre, selon leur plus commun vsage, ou de fossez & hayes tout ensemble: dont à tout le moins le taillis demeurera en seurté. Et quant aux Connins, par accoustumance, à la longue, s'y arresteront, pour les bons logis que leur dresserons es terriers à la maniere cy-apres enseignee.

Taillis pour la Garene.

DE la capacité de la Garene a ja esté parlé. Doncques, sans crainte d'exceder, nous la prendrons autant grande que le lieu le permettra, à fin d'auoir des Connins sains & delicats au manger: comme tels sont tousiours ceux qu'on nourrit en terre spacieuse, lesquels courans à volonté, ne se prennent garde de leur seruitude: par là approchans de la perfection des entiere-ment sauuagés. En grand nombre aussi, la raison voulant que plus en produise le grand que le petit lieu: duquel en outre, tirez abondance de menu bois

bois de chauffage, quand par chacun an ferés couper du taillis par quartiers selon sa portee. Commodité non petite, accompagnée aux fumiers du Colobier, pour de mesme qu'eux, tenir, ce bois-cy, lieu de seconde vilité en la Garene: suffisant moy en pour satisfaire aux frais de son entretienement, restans les connins de liquide reuenu. Neantmoins, pour borner aucunement *sa capacité.* la Garene, diray qu'elle sera de raisonnable grâdeur pour la fourniture d'une bonne maison, si on y emploie sept ou huit arpens de terre: & telle Garene estant bien gouuernée & entretenue, rapportera par communes années, les deux cens douzaines de connins & dauantage.

REVENANT à la cloison. Si le lieu & l'eau fauorisent l'entreprinse, nous la ferons d'eau viue, pour du tout paruenir où desirons: car, pourueu que le fossé soit fait ainsi qu'il appartient & sera montré, l'eau estant dedés, les connins ne la pourront nullement trauffer. D'ailleurs, ce sera dresser la Garene & la Pescher tout ensemble, mettant du poisson dans le fossé, où tres-bien se nourrira & multipliera: dont le mesnage en sera d'autant plus à priser, que mieux tout d'une main, l'on se sera accommodé de connins & de poissons, suiuant cest antique commandement,

La reparation aura double visage,

Si tu ce veux monstrer entendu en mesnage.

Sera aussi chose plaisante, de voir les connins estre assiegés par les poissons. Les connins traufferont bien l'eau à nage, mais d'icelle ne pourront ressortir, si la riuée extérieure du fossé, au respect de la Garene, est vn peu releuée & droictement taillée à plomb: car les connins estans mouillés, ne peuent presques rien remonter en haut. Parquoy, sera besoin façonner diuersement les deux bords du fossé; à sçauoir, celui ioignant la Garene, en douce pente, sans releuement aucun: & l'autre, de telle sorte qu'il ait riuage taillé de la hauteur d'vn couple de pieds. Dont aduendra, que les connins cuidans se sauuer en nageant, seront contraints s'en retourner d'où ils viennent, par le rencontre de la riuée taillée sur leur issue, quand mouillés ne pourront grauir le bord du fossé pour en sortir. Tailler droictement les deux bords du fossé, seroit causer la mort certaine aux connins, d'autant que sautans dans l'eau, comme ordinairement ils font en ioiant, quelque basse qu'elle soit, s'y noieroyent pour n'en pouuoir ressortir. Comme au contraire, auroyent ils la porte ouuerte pour s'en faire si les deux riuées estoient en douce pente: ainsi ne faudroit pour ruiner la Garene des son origine, que faillir en l'vn ou en l'autre endroit. Sera besoin tenir reparées les riuées qui aduient à ce bord de fossé droictement taillé, dont la terre par sa propre pesanteur s'esboule d'elle-mesme de iour à autre; sur tout au temps des gesees, à fin que par les bresches s'y faisans à telle occasion, les connins ne treuent la porte des champs pour s'en fuir. Et à ce que cela ne soit tousiours à recommencer, sera bon d'y pourueoir vne seule fois en bordant l'exterieur du fossé d'vne muraille de maçonnerie pour tenir ferme en tel endroit: ou tant ne voulant despendre, en y plantant des oziers près à près l'vn de l'autre, à ce qu'entrelés ensemble, retiennent la terre de s'analler & descheoir.

Si la fosse n'est large, que de dix ou douze pieds, ce sera en vain qu'on le fera: d'autant que de telle mesure, les connins le traufferont aisement.

Largeur & profondeur du pescher.

Bb

en vn faut, à toutes les fois qu'il leur prendra l'envie de gagner les champs: & les poissons ne s'y pourront commodement nourrir, s'il n'y a d'eau, cinq ou six pieds. Pour donques servir à l'un & l'autre usage, est de besoin donner au fossé, dix-huit ou vingt pieds de largeur, & six ou sept de profondeur. A laquelle mesure ne s'arrestera l'on toutesfois, si on ne craint la despence de l'œuvre ni l'employ de la terre, puis que trop grand ne pouvoit estre le fossé ne pour garder les conins, ne pour nourrir le poisson, lequel tant plus abondant & tant meilleur sera-il, que plus ample sera son receptacle. Aidera aussi beaucoup à la bonté du poisson, l'ordonnance de ce pescher, lequel fait en long fossé deignant la Garone, a quelque correspondance avec la naturelle rivière, où le poisson allant de long en le promenant, environne la Garone, & retournant toujours par là, cuide estre en pleine liberté, dont se rend & sain & sauoureux.

*Affiete de la
Garone.*

La Garone ainsi fermée d'eau, ne pouvant estre que plate, ne peut par consequent entierement satisfaire au naturel des conins, qui est de monter & descendre; comme à cela cousteau est le plus propre. Pour cela neantmoins, ne laisserons-nous de preferer telle affiete à toute autre, tant pour la fermeté de la cloison, que la commodité du poisson. Joint, que le plan de la Garone se peut aucunement corriger à l'utilité des conins, par la terre sortant des fossés en les creusans, laquelle portée en plusieurs endroits de la Garone, y fait des monticules releués, longs, ronds, quarrés, ou d'autre figure, telle qu'on voudra, ressemblans à petits cousteaux, sur lesquels les conins se promènent à plaisir, & de mesme s'y logent; pour la facilité du creuser en telle terre de nouveau remuée. D'ailleurs, par le fossé sont espuisées les eaux croupissantes au plan de la Garone, souterraines & autres; ainsi demeureront les conins sans importune humeur, comme ils desirent. Et finalement, sont les conins accommodés d'eau pour boire, l'ayant ainsi prochaine; si toutesfois boire ils veulent, dont plusieurs doutent, & croient les aucuns ce bestail pouvoit viure par le seul manger, sans nullement boire.

*Arbres, ar-
bisseaux &
herbes qui
doivent estre
en la Gare-
ne.*

On soit la Garone ainsi fermée par murailles, fossés, ou autrement, elle sera complantée de plusieurs especes d'arbres de coupe, dont les plus desirables sont ceux, qui avec le reiet du bois, rapportent des fruits pour aider à la nourriture des conins: lesquels arbres, se formans en fort & espés taillis, retirent & conservent tres-bien les conins, & leur fournissent en saison, viures pour leur entretenemens. Toutes-sortes de fruitiers sont à cela propres, bien peu exceptés, desquels ne faut icy faire estat, pour ne souffrir la trenche, & en consequence n'abonder en bois, comme il est necessaire, pour la fourniture de la Garone. Poires, pommes, cerises, prunes, noisilles, amendes, meures, cornes, comouilles, coirs; tout cela mange tres-bien ce bestail-cy, dont les arbres fourniront nostre Garone les cheffes aussi y tiendront rang honorable, pour leur valeur & en bois: & en fruit: Quant aux autres arbres & arbustes agreés, jusques aux buissons, qui sont utiles en la Garone; tant pour l'abondance de leurs bois, qu'autres bonnes qualités qu'ils sont, salutaires à ce bestail, à cause de quoy, on les fourrera dans la Garone. Entre lesquels sont recogneus les ormes, pour l'excellent goust que les racines donnent à la chair

chair des connins qui s'en paissent, ce qu'ils font avec appetit, les fouillans en Hyuer affectionnement sans grand interest des arbres. Tel goust a la senteur du thym, tres-desirable en ceste viande, à l'occasion duquel les connins qui se nourrissent es deserts ou garrigues de la Prouence & du Languedoc, où telle herbe abonde, l'appellee, *frigoule*, sont prisés par dessus tous autres. Les genevres donnent aussi quelque bonne odeur aux connins qui mangent de leurs grains; & les cannes ou rozeaux communiquent la douceur de leurs racines, aux connins qui s'en paissent. Parquoy, sera bon remplir la Garene de toutes ces plantes-cy, & autres recommandables, pour les bois & la nourriture. On s'abstiendra d'y planter des saules, peuples & autres bois aquatiques, bien qu'abondans en ramage, pour le mauuais goust qu'ils rappotent à la chair des connins: comme se recognoit en ceux des isles, qui, nourris de ceste viande, sont peu prisés. Quant aux herbes, les plus desirables sont celles qui estans mangeables, sont aussi odorantes, comme le thym, le serpoillet, par dessus routes: le basilic, la lauande, l'aspic, & semblables. Après, les choux, les lactues; les espinars & autres de iardin: lesquelles ne se mettent qu'en Garene petite, non jamais en grande: d'autant qu'en lieu spacieux, Nature fournit abondance de viures à ce bestail meilleurs que ceux paruenus d'artifice. C'est aussi faute de viande qui fait semer en la Garene, de l'orge & de l'auoine; à fin que de leur herbes les connins se paissent en Hyuer.

APRES auoir deslé la Garene, la faut peupler, car d'attendre que Nature la fournisse d'elle-mesme, ce seroit vne esperance vaine: mesme ceste-cy ^{Peupler la Garene.} qui est close, en laquelle les connins estrangers n'ont non plus d'entree pour s'y engancer, que les domestiques d'issue pour s'en suit. Plusieurs pour ensemencer la Garene n'vont d'autre mystere, que d'y ietter dedans quelque petit nombre de femelles plaines, lesquelles par les petits qu'elles font, males & femelles, & iceux par après d'autres à l'infini, meublent la Garene; non toutesfois si tost, que par la voye du Clapier, dont se seruent ceux qui le mieux s'entendent à ceste espeece de mesnage. En ce faisant, la Garene se maintient au superlatif degré de bonté.

Le Clapier est vn lieu clos de muraille bien maçonnee, comme celle ^{Le Clapier.} d'vn iardin, qu'on fait tant grand ou tant petit, & de la figure qu'on veut, en partie couuert, en partie descouvert: dans lequel l'on enferme des connins de deux sexes, vingt-cinq ou trente femelles pour vn male: où on les nourrit de toutes despouilles de iardin, des fruiets des arbres, iusqu'aux glands, cormes & cornoailles; du son, de l'auoine & d'autres viandes, telles qu'on a, delicates & grossieres: tant ce bestail a bonne bouche, se paissant de tout, mesme du foin, des perches de saule, & des sarmens de vigne, leur en donnant en Hyuer. Là il se multiplie étrangement, d'autant que les femelles font des petits tous les mois, peu exceptées, lesquels deuenus grands, s'accouplans males & femelles, en font aussi de leur costé d'autres: si que par ce moyen, le Clapier fournit à manger des connins en abondance: mais c'est de viande grossiere, à cause du logis & de la nourriture, dont ces Connins sont mis au rang des moins valeureux. On leur accommode des nids avec des aix ou avec des pierres plates:

& en outre, leur fait-on quelques monticules de terre, pour y passer le temps en fouillant. Et à ce qu'ils ne s'enfuyent par dessous les fondemens des murailles, pour vn preallable on les fonde fort profondément, comme de quatre ou cinq pieds : & après on paue tout le lieu avec de bons quarreaux de pierre ou gros cailloux, trois ou quatre pieds dans terre, la remuant, en dressant le paué, à la manière du planter de la vigne. Ainsi donnant à fouiller aux Connins, telle terre remuée ils ne passent plus outre, par le rencontre du paué, dont ils demeurent prisonniers dans tels limites. Ce Clapier-cy, est par d'aucuns appellé, Garene, toutesfois improprement : sa grandeur & son bon seruice, luy ayant donné ce titre. Duquel neantmoins se seruira nostre pere-de-famille, luy defaillant la commodité de la vraye Garene; pour l'entretienement de laquelle, luy est requis vn autre Clapier que ce-lui-cy, plus petit & autrement façonné.

*Clapier à Ga
rene.*

LE Clapier pour la Garene, sera petit, capable seulement de contenir huit ou dix femelles & deux masses; disposé en telle sorte, que sans aucunement s'entremesler, ces bestes puissent viure, & que commodement aussi on puisse donner les masses aux femelles, pour la multiplication & engeance. Pour ce faire, chacune beste aura son nid à part, avec sa petite court au deuant, à fin que du nid, qui sera en lieu couuert, la beste aille à la court pour prendre l'air, & manger. Les courts seront aussi diuisées les vnes des autres, pour les causes dites, & ce avec des rozeaux ou cannes, ou autre bois solide, que ce bestail ne puisse ronger; dont sera faite vne palissade ou treillis, comme cages à oiseaux, pour librement laisser passer l'air & le Soleil, & ces bestes prisonnières s'entrevoir & non assembler, de peur de se distraquer les vnes les autres en leur nourriture, reuenant à l'intérest de leurs portees. Car viuans en commun, ne feroient tant, ne si souuent des petits, ne les esleueroient si tost, ne si bien que quand chacune mere a sa loge separee. Principalement, desire-on telles separations pour le respect des masses, d'autant qu'ils tuent les petits quand ils les peuuent attraper; pour l'immoderé desir qu'ils ont de iouir plus librement des femelles.

*Les nids du
Clapier.
Comment*

Combien,

LES nids, qui en somme seront dix ou douze, seront rangés en file l'vn ioignant l'autre, regardant le Midi, au deuant d'vn mur, leur faisant espaule contre la Bize, afin qu'exempts des excessiues froidures, les connins demeurent en abri. Lesquels aussi parera-on aucunement de la violence des extremes chaleurs de l'Esté, mettant par dessus leurs petites courts, des rameaux & feuillats freschement coupés, pour les tenir en ombrage. Ou se voulant descharger d'vn tel soin, fera-on grimper sur les courts, des rameaux de vigne, de houblon, de roziets ou d'autres choses à ce propres, dont l'on façonnera vn treillage: lequel seruira en Esté par son ombrage, & iceluy ne nuira en Hyuer, par lors n'y en auoir aucun ou bien petit, pour le naturel de telles matieres se defeuillant en Automne. Par dessus ces cloisons l'on iettera la mangeaille au bestail dans les courts: esquelles l'on entrera, quand l'on voudra, par les petits portes, demeurans bien closes, pour retenir le bestail de s'enfuir.

*Où dressés
pour.*

EN tout lieu qu'il vous plaira ferés dresser ce Clapier-cy, pourueu qu'il soit en endroit asseuré des larrons & des bestes. Mais pour l'aissance de le pouuoir souuent visiter, le meilleur sera de l'asseoir dans le iardin près de la maison

maison. Là nourrités ces bestes prisonnières avec liberalité, pour les inciter à production, but de leur entretenement, les paissans des viandes cy deuant dittes, & autres selon la commodité, & que mieux vous viendront à propos. C'est aussi toute la despense de la Garene (l'autre n'estant presques pour rien comptee) tres-petite, eu esgard au profit qui en sort.

QV E L Q V E autre petit soin conuient aussi auoir pour l'entretènement du Clapier; c'est d'accoupler le mâle avec la femelle, incontinent après icelle se s'estre deliuree de ses petits; afin (que gagnant temps) de la faire recouurer de nouveau, la preparer à autre portée. Car c'est chose assuree, qu'aussi tost que la femelle a vuide le ventre de ses petits, elle desire le reamplir, mesme toute plaine qu'elle est, tient-on qu'elle peut de rechef conceuoir portée sur portée, les rendant chacune en leur temps. A telle cause, de sa tanniere l'on portera la femelle en celle du mâle, pout y seiourner iusqu'à ce qu'il l'ait couuerte, & ce fait, la rapporter incontinent en son lieu vers ses petits. Par tel ordre, les femelles seront tousiours en action, dont l'abondance de petits sortira tant grande, qu'elle suffira à tenir bien fournie la Garene. En laquelle portera-on les petits de iour à autre, les prenans du Clapier incontinent estre vn peu fortifiés, les y resignans pour y passer le reste de leur vie, où par libre nourriture se rendans presques sauages, tels que les desirés, les reuerés au besoin. Estans les connins en la Garene, s'augmenteront ils aussi d'eux-mesmes sans nul soin, s'accomplans à leur fantasie, & en suite, se pouruoyans & de retraites & de viures, selon que Nature les enseigne. Non toutesfois y multiplient-ils tant, que font ceux du Clapier, parce que ceste grande liberté qu'ils ont en ample Garene, les incite à beaucoup conrir, & par consequent, leur oste le moyen de se ioindre ensemble, mâles & femelles, si souuent qu'au Clapier, auquel ne laisse-on ce bestail, perdre vne seule heure.

P O V R le cruel naturel des mâles, est à souhaitter n'y en auoir beaucoup en la Garene, ains seulement vn pour trente femelles, nombre suffisant pour leur satisfaire, & raisonnable assortiment. Mais d'autant qu'il est impossible de regler du tout bien ces choses, ne faudra mettre en la Garene aucun mâle, qu'vne seule fois, qui sera lors qu'au commencement l'on la meublera: car ils suffiront pour la fourniture des femelles, desquelles par après, sortiront plus de mâles, que ne voudrés veoir telle abondance de mâles, nuiront plustost en la Garene, qu'ils n'y seruiront, par se rendre destructeurs de leurs semblables. Pour laquelle cause, n'est pardonné à aucun mâle qu'on rencontre en la Garene, pour petit & maigre qu'il soit, taschans à s'en desfaire de tant qu'on peut, afin que la Garene surabonde en femelles, come celles qui ont la chair beaucoup meilleure que les mâles. Lesquels, quelques ieunes & gras qu'ils soyent, cedent tousiours à la bonté de la chair des femelles: & vieux se rendent-ils immangeables, leur chair estant dure & fade. Et ne craignés de chasser si curieusement aux mâles, qu'ils defaillent en la Garene, & en suite la race des connins, car il y en restera tousiours plus que de besoin. Cecy s'entéd pour la Garene s'entretenant d'elle-mesme sans l'aide du Clapier: car pour celle continuellement fouthie par le Clapier, grande peine n'y a il à se despeter de l'importunité des mâles, veu qu'il ne faut que s'abstenir de les y mettre: ains seulement jetter dans la Ga-

rene ses femelles hâillantes au Clapier, lesquelles seules sans aucuns masses satisferont à vostre intention, bien que se soit sans multiplication d'engeance, n'y pouuant estre par defect de masse: pourueu que le Clapier marche son train sans interruption, fournissant tousiours ieune bestail pour le remplage de la Garene.

Les chastrer. OR comme toutes choses s'affinent avec le temps, on a trouué par experience le chastrer des connins estre vn moyen exquis pour les faire venir tendres & gras, & comparé au chapponner des coqs: mesmes en les achemans de pourrir au Clapier (quoy qu'au pire endroit) deuiennent-ils si delicats qu'ils approchent de bien près à la faueur des levrands. Ceste sciéce s'est descouuerte par certains hosteliers, qui pour levrands, donnoyent à manger des connins chastrés, après leur auoir lassané les pattes, courant ainsi la tromperie, à fin de les rendre de couleur semblable à celle des levrands. De telle exquisite subtilité nous-nous seruirons, chastrans tous les masses au Clapier, pour par après les fourrer dans la Garene, laquelle par ce moyen se trouuera fournie de précieuses chairs. Et en abondance, puis que sans perte d'aucun connins que le Clapier produise (chose considerable) nous employons tous les masses, lesquels sans ce remede, sont reietés sans pouoir seruir en la Garene, comme a esté ia representé. A cela conuient le resouloit auant que peupler la Garene, pour ne l'infester d'aucun masse entier: ains que n'y en mettant que des chastrés, elle ne puisse rapporter autre chair que franche & delectable. Les femelles d'elles-mêmes excèdent de beaucoup les masses entiers, comme a esté dit, & les masses chastrés, d'autant les femelles, que les chapons les poules. Ainsi conduite la Garene, n'en faut esperer que la nourriture des connins, sans augmentation de nombre, estant infertile à cause de ce chastrerement. Mais ne vous en chaille pourtant, car le Clapier satisfera largement à tel defect. Dont tiendrés tel conte du Clapier, qu'on fait des aduenues de l'eau de la Cisternne, qui tarit, negligant les aqueducts: non plus moissonne-on, si au parauant les terres n'ont esté ensemeencées.

Le moyen. C'est, donques le Clapier qui est le seminaire de la Garene. Rien plus facile n'y a-il, que le chastrer des connins, où autre mystere n'est requis, que de leur couper les testicules avec vn couteau bien trenchant: & après auoir engraisé la playe avec du vieux oinct, sans la coudre, rénuoyer les connins en la Garene: où par le benefice de l'air & de la liberté, eux-mêmes se guerissent assés tost. Ce chastrerement n'a aucune façon propre, car puis que les meres font des petits durant l'année, aussi tousiours est bon de les chastrer.

Nids de la Garene. EN releuant les monticules de la Garene, par dedans l'on y esparnera des vuides, pour seruir de retraite aux connins: non en esperance de les contenter entierement, car ils se creusent des nids & tanières à leur fantaisie, mieux que l'homme ne scauroit faire: s'accomodans dans terre si artistement, que l'entendement humain s'y perd. Et là tant seurement se fortifient-ils, qu'y estans vne fois accoustumés, le lieu leur agreant, l'on ne les en pourroit du tout desengancer, quand l'on voudroit: sur ce mesme en demolissant la cloison de la Garene, pour leur ouvrir la porte à s'en fuir, & pour donner entree à leurs ennemis, afin de les chasser, hommes & bestes. Ains ces vuides leur seruiront, pour y passer & repasser, se prome-

uans

nans & se sauuans de l'incurſion des beſtes de proye. Auſſi pour ſ'y retraire en temps de pluye: pour laquelle cauſe les diſpoſera-on de telle ſorte qu'ils vident l'eau, les polans en lieu releué. Ils ſeront façonnés avec des pierres plattes, comme aqueducts couuers, droitz, recouibés & de toute autre figure qu'on voudra: y faiſant des precipices pour ſ'y ſauuer les connins de la pourſuite du furet, quand par malice on en chafferoit dans la Garene. Les meres ont accouſtumé, aians fait leurs petits, de boucher l'entree de leurs terriers, avec du foatre & autre menufaïlle qu'elles peuuent recouurer, pour la crainte qu'elles ont des maſſes, qui deuorent les petits, comme a été dit, leſquels par ce moyen elles garentiſſent. Vous prenant garde de cela, ne touchés nullement à ces trous, de peur auſſi, que les femelles aians apperceu de l'alteration en leur cloiſon, de rage elles-mêmes n'eſtranglent leurs petits, pour l'opinion qu'elles auroyent que le maſſe y euſt touché, tel eſtant le naturel de ce beſtail. Cecy s'entend en Garene d'engeancement, car en celle où les maſſes ſont chaffrés, n'eſt beſoin de ſe donner telle peine.

A v reſte, bien que les viures que produit la Garene ainſi diſpoſec, ſoyent ſuffiſans pour la nourriture des connins, ſi ne faut-il pourtant, *Le ſoin qu'il faut auoir des connins pour leur viure.* failir de leur donner à manger quelque friandise, par fois en Hyuer, lors que par les froidures la mangeaille des champs manque: comme auoine, foin, choux, laitues & autres deſpouilles de jardin. A ſin que les maintainans en bon eſtat, aies auſſi le plaisir de les voir enſemble par troupeaux: à quoy paruiendrés, ſi les accouſtümés à leur donner à manger touliours en meſmes lieux & en ſiffant, comme auons dit des pigeons. Oyans lequel ſigne, les connins ne faudront de ſe rendre promptement aux lieux deſtinés pour repaiſtre. Et à ce que voſtre preſence & celle de voſtre compagnie n'eſſarouche les connins, faudra accommoder à chacun deſdits lieux & ioignant iceluy, vn cabinet d'arbriffeaux vifs, bien entralaſés enſemble, dans lequel vous tenant à couuert, aués le paſſetemps que deſirés; & vous ſeruir de plus telle accouſtumance, à prendre des connins, quand il vous plaira, comme ſera monſtré.

LES connins ainſi enfermés dans l'enclos de la Garene, ne pourront nuire aux fruicts d'alentour: mais eſtans en lieu ouuert, auquel à volonté ils puiſſent entrer & ſortir, le degaſt que ce petit beſtail fait aux jardins, vergers, vignobles & blaieries, eſt treſgrand, comme ſe void tous les iours, & ſe lit le grand mal qu'anciennement ce beſtail porta en la Maiorque & Minorque, dont n'eſt à ſouhaitter d'auoir autre Garene que bien cloſe. Il eſt vray qu'il y a quelque petit remede, pour limiter la courſe des connins, quoy qu'ils ſoyent en lieu ouuert, comme la ſenteur du ſouphre qui les arreſte. L'on ſ'en ſert en ceſte maniere. Des petits paiſſeaux faits de bois de ſaule ſec ou d'autre bruſſant facilement, ſont trempés d'vn bout dans le ſouphre fondu, comme allumettes, & de l'autre ſont fichés droitement dans terre, où l'on deſire leur ſeruire, equidiſtans de toiſe en toiſe: après le feu eſt mis au ſouphre, lequel bruſſant, effectue par ſon odeur ce que deſirés, en gardant les connins de paſſer tels limites; & ce pour quelques quatre ou cinq iours ſeulement, pendant leſquels dure la ſenteur de telle drogues, laquelle recepte conuient renouueller au bout de ce temps-là. Ce remede

Reprimer le degaſt que font les connins.

DV THEATRE D'AGRICVLTVE,

est principalement inuenté, pour les vignes; attendu qu'en icelles les connins ne font nul degast, les jettons estans vne fois endurcis; mais lors seulement les broutent-ils, quand elles bourgeonnent, dont le degast ne peut durer guiere plus de quinze iours, que les jettons mettent à s'endurcir. Selon la commune opinion, les connins ne touchent aux raisins, laquelle reponuee de plusieurs, fait que pour le plus asseuré, vaut mieux la Garene estre fermee, qu'ouuerte: pour tout-d'vne-main retenir les connins de s'enfuir & les garder de faire mal au dehors leur habitation.

*Ennemis des
Connins.*

LES serpens guerroyent fort les connins, iusqu'à les engloutir tous entiers. Pour les bannir de la Garene, conuient y planter bonne quantité de fresnes, car par l'antipathie qui est entre telle plante & les serpens, les serpens fuyent l'odeur du fresne; sur tout son ombre, laquelle ils craignent tant, qu'estans pressés, aymeroient mieux passer à trauers du feu, que sur icelle, selon l'opinion des Anciens. Et touchant les autres ennemis des connins, le meilleur moyen pour s'en desfaire, est de chasser aux renats, pour en tuer tant qu'on pourra, à ceste cause recerchant curieusement leurs tanières, pour les prendre ieunes: tant qu'il sera possible, engarder que les chiens & les chats n'entrent iamais en la Garene. Sur tout, donner ordre que les chats sauages ne s'y logent aucunement, où ja y estans, tacher par tous moyens de les en des-engancer: car les connins ne pourroient estre travailléés de pires ennemis. Ainsy qu'à leur vtilité, les habitans des Isles de Maiorque & Minorque l'ont pratiqué, contre les connins, qui desertoient leurs pais, aians anciennement fait venir, par l'auis des Romains, des chats sauages de l'Afrique, pour guerroyer ce bestail.

*La chasse &
prise des
Connins.*

LA fin de la construction de la Garene, est la prise des connins, comme la recolte des autres fruits de la terre. A cela paruiet-on par diuers moyens, desquels les plus familiers & plus generallement receus, sont les filets & les futets. Du furet l'on ne se seruira nullement en la Garene, pour le grand dommage qu'il y porte, faisant, pour long temps, haïr aux connins, les terriers ou tanières dans lesquelles on l'aura vne fois mis pour en prendre. Mais seulement employera-on ceste espece de chasse, es lieux vagues & ouuerts pour prendre les connins entierement sauages: & dinersement en nostre Garene les filets pour attraper ce petit bestail. Aussi s'y seruira-on de l'arbaleste & du fort arc-agelet, mais non de l'arquebuse, pour n'effrayer ce bestail. Le plus asseuré moyen de faire iouer les filets, est de se treuuer dans la Garene deux heures deuant iour en Hyuer (qui est lors la vraye saison de manger le connin) & là estant, fermer incontinent les trous des terriers (qu'improprement aucuns appellent, Clapiers) que le iour auparauant l'on aura remarqués; à fin d'engarder les connins d'y rentrer. Car à telle heure ils sont espars par la Garene pour paître: lesquels se voyans frustrés de l'esperance de leur retraite, tumbent facilement dans les filets que leur aurés tendus en chemin. Preuoyant ceste chaise, dès le dressement de la Garene, l'on façonne les terriers ou cauernes, de telle sorte, que la prise de ce bestial est rendue aisée & sans bruit. L'on fait des conduits ou longs passages trauersans les monticules diametralement en ligne droite, selon que s'accorde le mieux. D'un des bouts l'on tend le filé, & de l'autre avec vne longue perche qu'on fourre dans le trou, l'on alarme les connins
qui

qui se treuvent dedans, lesquels se volans sauuer á la fuite, ne se prennent garde qu'en leur issuë se treuvent attrappés au filé. Autre plus propre moyen à prendre ce bestail, se pratique avec beaucoup de plaisir : c'est en laissant choir vn grand pannier d'ozier, fait sans fons, large par bas, comme vne cloche, sur la troupe de Connins mangeans serrément ensemble, lequel attrape vne partie, qu'après l'on retiré par vne porte à ce expressément faite au costé du pannier. Pour à quoy facilement paruenir, faut que le pannier demeure tousiours suspendu au lieu accoustumé à donner à manger aux Connins, afin qu'ils ne se doutent de l'amorce, esleué vn couple de pieds sur terre, par le moyen d'vne potence là dressee, au bec de laquelle sera accommodée ou vne poche ou polie, pour doucement faire couler la corde portant le pannier, l'autre bout de laquelle, ataindra iusqu'au cabinet joignant, pour d'iceluy faire iouer l'artifice. Quand il vous plaira chasser aux Connins en ceste sorte (estant en Hyuer ou au Printemps, car en autre saison ne se veut ainsi laisser prendre trouuant par tout à manger) sans bruit vous-vous irez enfermer dans le cabinet, apres ferez porter à manger aux Connins, mettant la viande sous le pannier, tant accumulée qu'on pourra, à ce que le pannier ait plus de prise. Là ferés assembler les Connins en sifflant, ou par autre cri que leur autrés accoustumé, les voyés attroupés mangeans affectionnément, lascherés la corde, & le pannier cherra sur les Connins, desquels il en emprisonnera autant que par sa largeur en pourra comprendre. Est de besoin, comme a esté dit, que le pannier soit continuellement suspendu en son lieu, & que plusieurs repas le passent sans l'employer, pour accoustumer le bestail à le voir & ne craindre le danger. Aussi qu'en la Garenne y ait plusieurs lieux destinés à leur donner à manger, & ainsi meubles : à ce qu'alternatiuement l'on chasse és vns & és autres, non continuellement en vn seul endroit, pour rendre ceste chasse plus vtile, en n'effrayant les Connins, comme l'on seroit si on chassoit souuent en mesme lieu. Se faut soigner de ne laisser eschapper aucun Connin, de ceux qui vne fois auront esté prins, de peur que non seulement il ne reuicenne plus sous le trebucher, ains qu'il en destourne les autres.

ENCORES avec moins de peine par autre voye, prend-on ce bestail-ci, *Autrement.* en mesme endroit. Au lieu de pannier, dresse-on vne grande cage, occupant presques tout le lieu, dans laquelle les Connins s'emprisonnent eux-mêmes : d'autant qu'elle est faite comme nasses ou ratoires à prendre poissons & rats; à sçauoir ayans des trous és costés iognés la terre, propres pour donner entrée aux Connins, & non issuë, à cause du rencontte des pique-rons. La cage est faite de canne ou rozeaux entiers, pour estre tant plus fermes, ou d'autre bois solide que les Connins ne puissent ronger, de la figure qu'on veut, haute sur terre d'environ deux pieds; couuerte par le dessus de mesme matiere, laissant au couuercle vne porte pour en tirer les Connins, Au costé aussi y aura des petites portes, avec leurs huis tout d'vne matiere, qu'on fermera & ouurira opportunément. Toute la cage sera tissue & entreliee si bien & dru, qu'elle puisse assurément contenir les Connins, & faite à profit pour longuement durer. Elle sera affermie dans terre, par le moyen des paiffeaux, qu'en bon nombre, l'on y fottirra par les bouts; afin que ce qui en ressortira, supporte seurement l'artifice, le plan de la terre servant de fonds

de fonds à la cage. Les Connins entrent dans la cage par les trous, pour aller manger la viande qu'y aurés fait mettre par la porte du couvercle. Là les Connins d'eux-mesmes s'enfermeront, & les entirés apres par la porte du dessus, comme a esté dit. Est nécessaire dresser à cecy les Connins, pour les attraper quand il vous plaira. Cela se fait par la liberté qu'au parauant leur aurés donnée d'entrer & sortir dans la cage sans danger, tenans la porte des costés ouuertes, par où ils sortent, apres auoir repeu, & ainsi les ayans accoustumés à ne rien craindre, ne pourrés faillir d'en prendre abondamment: pourueu aussi que sans abuser de telle aisance, ne la continués que bien à point. Par ces moyens & semblables que pourrés inuenter, avec passetemps chasserés aux Connins en saison: desquels remplirés vostre cuisine, comme d'une manne ordinaire. Viande d'autant plus rechercheable, que moins ce bestail couste d'entretenir.

AVTRE obseruation n'est requise pour le gouuernement de la Garene: ny aucunement besoin se penner, pour medeciner les Connins malades, ne pourueoir à leurs autres infirmités. N'est à propos aussi, d'enfermer de leurauds dás la Garene quand & les Connins; tant pour ne pouuoir multiplier en seruitude, ores que facilement ils s'appriuoisent en la maison entre chiens & chats, que pour crainte de desbaucher les Connins, lesquels suivés volontairement les leurauds, comme Capiraines, avec eux s'enfuyent de la Garene, par la moindre issuë qu'ils y treuent. Ains se faut contenter d'y entretenir les seuls connins, puis que pour eux, elle est particulièrement destinee.

*Connins
d'Inde.*

OV TRE les susdicts Connins, sont ceux d'Inde, dont la race est petite, de diuerses couleurs, toutesfois distinctes en mesme beste: y en ayans de naissance blancs, noirs, roux, par moitié d'une couleur, le reste d'une autre, le tiers, le quart, & autres portions, sans confusion. Ils sont fort fertiles en generation. La couleur de leur chair est tres-blanche, & sa saueur douceastre, qu'on corrige en la cuisine par espiceries. A fin que rien ne defaille en la maison, l'on en nourrira quelques douzaines; avec cest assortissement, que pour vingt cinq ou trente femelles, faut vn male. Communément on les loge en Clapier resseré: mais si le Clapier est exposé à l'air avec des buissons & arbustes approchans de la Garene, les connins s'en rendront meilleurs; à cause de ce peu de liberté que par là leur donnerés. Conuiendra les paistre des despouilles du jardin, & d'autres viandes, selon les saisons, ainsi que les autres connins; estans de nourriture commune.

LE PARC.

CHAP. XII.



OV R dresser le Parc aux grosses bestes fatiguées, seruira de conuenable instruction, la Garene, comme en estant le modèle: & rapportant la chose du petit au grand, diray que comme la vraye situation de la Garene, est dans le taillis, de petit circuit, & nourrissant petit bestail; celle du Parc doit estre, és forests de bois de haute fustaye, en grande estenduë de terre, pour l'entretenement des grandes bestes, y adioutant cecy, que l'yn est proprement pour le simple

simple Gentil-homme, & l'autre ne peut appartenir qu'au grand Seigneur; Inuenté plus pour magnificence, que pour vilité. Ces Parcs se conforment ensemble en cecy, que d'enfermer des bestes sauuages, selon leur corpulence: les petits, des petites: les grands, des grandes: & tous deux veulent estre profitablement fermés; & commodément fournis de pasturages, pour retenir & nourrir les bestes, selon leurs especes.

TOVTEs sortes de fruiçts sont agreables aux bestes rouffes & noires, spécialement le gland, duquel elles se paissent tres-bien: aussi est-ce le cheine qui tient le premier rang au Parc: Les hailliers toffus & serrés sont fort recherchés des bestes sauuages, pour secrettement s'y retirer & faonner à l'aise, sans destourbier: à quoy aydera-on par artifice, y dressant des grottes & cauernes brutes, au plus pres du naturel que faire se pourra. Ces bestes-cy ne peuuent viure sans boire: parquoy est necessaire les accómoder d'eau, dont la plus desirable est la courante de fontaine ou de ruisseau: au deffaut desquelles, l'on recourra aux mares & cisternes, qu'on dressera en diuers endroits du Parc, selon sa grandeur: & tant proprement, que les bestes d'elles-mesmes aisément s'y abbreuent.

*Nourriture
des bestes
rouffes.*

dr

Na se contentera-on pour le viure de ces bestes, des pasturages du forêts, quelques abondans soient-ils, ains à la maniere cy-deuant enseignee, fera-on des farrages pour y paistre en Hyuer. Et ce bon traitement, leur fera oublier la seruitude, dont elles se maintiendront en bon point. S'engraissiront aussi, moyennant que sans espargne on leur donne du grain tous les iours de l'Hyuer, leur ordinaire réglé: particulièrement, en tous temps, aux bestes plaines, & à celles qui de nouveau ont faonné. Pour auoir le plaisir de voir assemblees ces bestes-cy, on les accoustume à manger du grain en certains endroits accomodés, comme auons dit des commins, & de mangeoits, & de cabinets couuerts, pour de là sans estre veu d'elles, les contempler à loisir. Seruans aussi ces cachots, à les surprendre par pieges & autres engins qu'on leur dresse, si de peur d'effayer le troupeau, l'on ne leur veut tirer à l'arquebuse. Aucuns iettent dans le Parc, quelques cerfs, biches, sangliers, & semblables bestes appriuoisees dès leur ieunesse pour emmener les sauuages par tout le Parc, à fin de les voir de pres où l'on voudra. Je ne passe plus outre aux particularités du gouuernement de ce grand bestail, à fin de n'oultrepasser les limites de mon discours, qui ne tend qu'à ménager: non de traiter en cest endroit, des delices des Princes & grands Seigneurs, leur reseruant ce seruire en autre discours.

*Le soin qu'il
en faut
auoir.*

L'ESTANG, LE PESCHER, LE VIVIER.

CHAPITRE XIII.

POUR l'estrange multiplication du poisson, & le peu de despense requisite à son entretenemét, sa nourriture est beaucoup prisee au mefnage. Les Anciés ont fait beaucoup d'estat de la comódité du poisson: voire tant l'ont ayiné, que plusieurs gráds personnages se sont donés les nós des poissons que plus ils ay moiét, de là estés sorties les familles

milles des Orates, Murenes, Liciniens, Sergiens, ainsi qu'on le void és liures de l'Antiquité : par telle curiosité, engrauans là leur memoire comme en table d'airain, & la cruauté d'aucuns d'entr'eux, qui exposoiét aux poissons, pour viande, les corps morts de leurs esclaves, que pour passer temps, ils contraignoient de s'entretenir. La magnificence de Lucullus preuue aussi telle affection, faisant nourrir des poissons dans des Viuiers de verre, suspendus pour plancher, és salles, à fin d'auoir, en banquetant, le plaisir de contempler les poissons par le dessous. En ces trois diuers endroits le poisson se nourrit, mais indifferemment ne s'y multiplie-il: car au Viuiers, suiuant l'etymologie de son nom, il ne fait que viure, pour la petitesse du lieu, inuenté seulement pour tenir le poisson; afin d'y en prendre à toutes les fois qu'on en veut, à telle cause dict aussi, Reposoir & Serue. Es Estang & Pescher, le poisson se multiplie, toutesfois beaucoup mieux en cestui-là, qu'en cestui-ci, pour son estendue, ayant le poisson en l'Estang, moyen de se promener loin: liberté qu'il n'a au Pescher, qui communément n'occupe grande place. Aussi le Viuiers se conuertit en Pescher & le Pescher en Estang, amplifiant leurs limites. Et au contraire de l'Estang se fait le Pescher, & du Pescher, le Viuiers, les reserrans à l'estroit.

Le poisson se garde au Viuiers.

Mais il se multiplie, en l'Estang & au Pescher.

De l'Estang.

L'ESTANG donques, ne peut estre petit au regard du Pescher: parquoy, sans crainte de passer mesure, nous le prendrons tant grand, que le terroir le permettra: dont aduiendra commodité pareille à celle remarquée aux Colombier & Garene, que meilleur se rendra le grand Estang en sa grandeur, que le petit en sa petitesse, & pour la qualité & pour la quantité du poisson. Attendu qu'en grand enceint, croist abondance de viures pour nourrir le poisson, qui avec la liberté du promenoir, se rend sain & agreable au manger, & en nombre, s'accroist admirablement. De telle ample estendue de terre sort vn autre reuenu, selon la pratique de plusieurs provinces de France, heureusement employans ce mesnage; qui est par les bleds prouensans du fonds de l'Estang, quand apres auoir seruy quelques années en poisson, desseché, est reduit en labourage. Mais avec tant de rapport, que la merueille est grande de voir l'abondance des beaux bleds venans de là. Telle fertilité est causée au fonds par l'eau, laquelle premierement l'engraisse, par le limon que naturellement elle laisse par tout où elle sejourne: & apres le contraindre à se reposer, le tenant en telle subjection, que pendant qu'elle y sejourne ne peut produire que quelques rozeaux de petite nourriture: dont ayant fait amas de fertilité par plusieurs années, estant mis en labourage, rapporte des bleds avec esbahissement, tant ils croissent abondamment sur ce rend limon: lequel facilite le labourage, quand meslé avec la terre du fonds, la rend tres-aisée à manier, imitant l'Egypte, où le Nil verse durant certain mois de l'année.

Utilité de deux Estangs.

DE tous lieux indifferemment ne peut-on tirer, en leurs temps, ces deux diuers seruices, quoy que fournis d'eau: mais seulement de ceux auxquels l'affiette est fauorable. Vn seul lieu ne suffit, ains de nécessité en faut auoir deux, pour le moins si on desire estreourny & de poisson, & de beaux bleds tout ensemble, à ce que l'vn traueillant en Estang, cinq ou six années de suite, l'autre cependant serue en labourage pour autant d'années passées: lesquelles, l'eau y estant remise, recommence à nourrir du poisson, & l'autre à

tre à estre espuisé & desseiché pour le labourage. Ainsi alternatiuement chacun de ces deux lieux-là, donnera à son tour du poisson & du bled en abondance. Qui n'a lieux à cela du tout propres, se contentera de la seule commodité du poisson, laquelle (moyennant l'eau) il aura par tout où il voudra creuser, comme i'ay dit du fossé fermant la Garene, auquel on ne peut jamais semer du bled:

L'ESTANG sera situé en lieu large & spacieux, qui de nature soit enfoncé d'un costé & releué des autres: à fin qu'à moins de frais qu'il sera possible, la chaussee pour retenir l'eau, se puisse faire. Tels lieux communement se treuent à la naissance des valons, qui curieusement conuient rechercher: car d'accommoder entierement par artifice le lieu destiné pour Estang en endroit non fauorable, la chose seroit & de trop grande despense, & nō tant fructueuse qu'il est requis. Attendu, qu'à creuser artificiellement le fonds, pour donner place à l'eau, courent grands frais: & s'enleue la superficie de la terre, où gitt la principale bonté, à l'interest des bleds qu'après l'on y sème, lesquels n'en peuuent-ils sortir en telle abondance, qu'en leur laissant la terre entiere, pour leur nourriture. L'enfoncement sera réglé en telle sorte, qu'en sa plus grande profondeur l'Estang ne contienne d'eau, plus de huit ou dix pieds: & du moins, quatre, mesure suffisante pour la nourriture du poisson. En lieu ainsi choisi, l'Estang se rendra ample, l'eau s'escartant largement de tous costés: & pour son peu de pente, le fonds se labourât facilement. Ausquelles commodités, adjoûterons-nous ceste-cy, que la chaussee en sera moins haute, qu'en endroit beaucoup enfoncé: & par conséquent à moindre despense se dressera, & de plus longue duree sera-elle, que si pour la profondeur de l'assiete, l'on estoit contrainct de l'edifier hautement. La matiere de la chaussee sera bonne & profitable, sans auoir tant d'esgard à la cherté, qu'au naturel de l'ouurage, qui ne peut souffrir la chaussee estre composée d'estoffe de peu de valeur. Car si elle n'est suffisante pour retenir l'eau, & qu'elle ne soit de duree, ce sera tousiours à recommencer pour les frequentes ruines qui aduiennēt, plus grandes es lieux joignants les eaux, qu'es autres qui en sont esloignés: voire à tel défaut, encores pis aduiendra, c'est à sçauoir, perte de toute l'esperance de ce mesnage. D'autant que la chaussee, pour sa foiblesse, ne pouuant resister aux rauines des playes, aucunesfois avec grande violence inopinément suruenans, fait iour à l'Estang, dont s'en vont de compagnie, & l'eau & le poisson là assemblé de plusieurs années. Mais en bien façonnant la chaussee au commencement & de bonne matiere, escheuirés tels dangers, & de fort long temps ne serés contraincts d'en reuenir au refaire. La seule terre est la plus cōmune matiere qu'on employe en cest endroit, qui est de duree, selon qu'elle est argilleuse & maniee. La terre sablonneuse n'y vaut rien n'y la pierreuse nō plus; parquoy, de necessité conuient estre deschargée & de sable, & de pierres, pour fermement retenir l'eau. Quant au maniment, ainsi l'on y procede. Deux murailles de gazon, taillé en quartiers comme pierres, sont faictes en ligne paralelle, raisonnablement distantes l'une de l'autre (& telle raison prinse de la grandeur ou petitesse de l'estang, estant requis estre la chaussee de l'un plus grande que celle de l'autre) dont l'entre-deux est rempli de terre argilleuse, ou pour le meilleur, de pute argille, qu'on y espard peu-à-peu également par

Assiete & capacité de l'Estang.

La chaussee.

Comment faicte.

litrees,

littées, en la pressant avec vn battoir pour l'affermir. Et à ce que cela se puisse bien faire, l'on arrouse la terre par dessus à mesure qu'on l'employe: comme de mesme, hausse-on petit-à-petit, les murailles de gazon, iusques à ce que la chaussée soit parfaite. En talus façonne-on ces murailles-cy, pour le naturel de la matiere qui ne souffre d'estre droictement bastie: car comme es rempars des fortteresses, en cest endroit le gazon est employé; à scauoir, en pente, l'herbe regardant en hors, à fin de s'y affermir. Par ce moyen, demeure la chaussée beaucoup plus large au fondement en bas, qu'en son extrémité en haut, & par consequent, suffisamment forte pour retenir l'eau: pourueu qu'on la fonde de raisonnable espaisseur, laquelle se regle par la capacité de l'Estang, comme i'ay dit, & aussi par la pente du lieu. Neantmoins, pour petit que soit l'Estang, & platte sa situation, est necessaire en sa plus petite espaisseur, qui est le dessus, la chaussée estre capable à recevoir hommes & bestes pour y passer à volonté sans y rien gaster, par là mesurant l'espaisseur de son fondement. Autres, au lieu de gazon, font les murailles de bonne maçonnerie de pierre à chaux & sable; mais pour l'espargne, non guiere espesses; seulement chacune d'vn couple de pieds, remplissant l'entre-deux de terre ou d'argille, comme dessus, pestrie & affermie. En ceste maniere, la chaussée se rend bonne en perfection & de longue duree, pour retenir l'eau du tout bien, & resister aux violences & de l'eau, & du temps. Et si s'edifie elle avec moderee despense, en pais auquel le bastiment n'est excessiuement chag. D'autant que peu de terre suffit en faueur de la maçonnerie, à edifier yne bonne chaussée, au prix du grand terrain, que de necessité conuient assembler, pour celle qui est avec le gazon. Aucun bois ne faut entremesler parmy la chaussée, de quelle façon qu'on la construise; à cause de la pourriture à laquelle il est sujet, qui cause la ruine de l'œuvre; se trouuant & perçant la chaussée, à mesure que le bois se pourrit, d'où l'eau & le poisson se perdent.

*Observatio:
on dresse
l'Estang.*

Pour la premiere main de l'Estang, est besoin faire vn grand fossé, large & profond, de long en long du lieu destiné en Estang, de bas en haut, d'vn bout à l'autre, couppant les eaux des costés par trenchées, comme en plume, vuidans les eaux dans le grand fossé, au bout duquel en la chaussée, sera la bonde pour escouler l'Estang au besoin. Principalement cela regarde à l'aduenir, à fin de desseicher tout le terroir, pour, à son tour, le faire seruir en labourage, comme a esté dit: à faute dequoy, par trop d'humeur, les bleds ne poutroient profiter en tel endroit. Et seruira en outre telle ouuerture, à fournir de la terre pour la chaussée, où commodément l'on en prendra, creusant le fossé. Car de l'aller querir loin, ne se fait qu'à trop de frais, lesquels l'on doit soigneusement euitier, en toute sorte de mesnagement. La chaussée est sujette à ceste ruine, que les vagues de l'eau de l'Estang s'esmeuent par les vents, quelquesfois avec tant de violence, que donnans rudement contre la chaussée, en rompent les bords, à la ruine de l'Estang, par là perdant ses poissons: causans telles bresches, pour petites qu'elles soient au commencement, si tost n'y est pourueu, l'entiere dissipation de la chaussée. Avec plus de facilité prenoid-on ce mal deuant qu'il arriue, que l'on ne le guetit par-apres. Car il ne faut que des buissons dont l'on borde la chaussée, avec des paux & oziers, les y attachans fermement, pour parer

les

les coups de l'eau, contre lesquels l'eau donnant, & spargne la terre de la chauffee. Si les buissons y sont plantés comme haye viue, forte & espesse, tant mieux vaudra, pour euite la peine d'y en remettre de nouveau, à mesure que les autres se consomment. A ces tempêtes, resiste sans moyen, la chauffee emmanchee de maçonnerie, car l'eau n'a prinle contre le baltimét, quoy que courrousee, pourueu qu'il soit profitablement fait. Aussi avec des bonnes pierres doit-on pauer le dessus de la chauffee, maçonnee ou non; pour engarder qu'elle ne soit escorchee par l'eau, versant en tel endroit, lors que par les grandes pluyes les eaux se desbordent. Le seul pauer du dessus de la chauffee n'est suffisant pour resister à ces dangers, lesquels preuenans de plus loin, sera necessaire faire deux ouuertures es deux bouts de la chauffee, pour vuidange de l'eau ordinaire de l'Estang; & tant grandes, qu'elles suffisent pour les peines extraordinaires des pluyes, les rejettans hors de l'Estag, par conduits si bien appropriés, qu'elles ne puissent nuire. Ces ouuertures seront grillees; à fin de retenir le poisson: à faute de quoy il se perdroit avec l'eau, versant par tels endroits. Non contés de cela, ferons des trenchees par dehors l'Estang, au dessus, & es costés d'iceluy, pour recevoir les eaux prouenantes des inondations; à fin d'en descharger l'estang, sans entrer dans iceluy. Dont tout d'une main, sera euitee l'incommmodité des terres & brossailles portees en l'estang, par la ruine des pluyes, desquelles à la longue il est cöblé.

LA bonde de l'Estang sera au plus bas endroit de la chauffee, au bout du fossé susdict, pour vuidier l'eau & mettre à sec l'Estag, lors qu'il sera question de le pescher, ou de luy renouveler l'eau: contre laquelle bonde, faudra mettre vne grille de fer ou de cuyure, druement percee, pour retenir le poisson qu'il ne sorte de l'Estang avec l'eau. De mesme & pour semblable occasion, des grilles seront appliquees à toutes les issuës de l'eau. De la façon de la bonde, n'est icy question de parler, pour estre cela à la fantaisie de l'ouurier: joint qu'il ne seroit possible représenter les diuerses façons des bondes & ouuertures qu'on fait pour la vuidangé des Estangs, ny les moyens qu'on tient à les fermer & ouurir. Suffise, que cela soit avec le plus de facile seruire, & de longue duree que faire se pourra.

IL FAUT qu'indifferemment toutes sortes de poissons ne se nourrissent *Peupler l'Estang.* en l'Estang, si est-ce qu'on ne se deceura nullement, si on y en met de toutes *rang.* les races qu'on pourra reconuer: à fin que celles qui s'y plairont le mieux y demeurent superiours. En quoy n'y a tant de despense, encores que les inutiles s'y perdent, comme il y courroit du hazard, en n'y mettant que les poissons qu'estimerés les plus fructifians: où vous vous pourriez tromper (mesme dressant l'Estang en pais & lieu nouveau) ne scachant point entierement le naturel de vostre terre, ny de vostre eau, de quoy ne poués estre bien resolu, que par l'experience. Il est vray, qu'en general l'on scait bien que les terroirs pietreux & sablonneux, nourrissent les truites, loches, brochets, perches, barbeaux, gardons, carpes, goujons, dorades, chabots, cheuinaux, meufniers, esperlans, & dables: & les limoneux & fangeux, aussi des carpes & barbeaux, la tanche, la bourbete, le lanceton, l'anguile, & autres. Tous lesquels se treuent mieux en eau viue, que morte, & s'en rendent de meilleur goust, & sont meilleurs pour la santé. Sur quoy prendrés aduis, notamment touchant les truites & brochets: à fin de ne les enfermer

fermet inconsiderément dans l'Estang, pour le degast qu'ils y font, comme poissons de rapine, deuoians les autres. Aussi sont poissons de rapine, les porches & les barbeaux, non toutesfois tant rauissans que les autres.

De la truite.

LA truite ne peut viure qu'en eau de fontaine, & si elle n'est courante ne s'y multiplie aucunement: ne faisant que s'entretenir & engrossir, en eau dormante, quoy que de fontaine. Pour laquelle cause, desirant estre abondamment pourueu de cest excellent poisson (estimé la perdriz d'eau douce) pour luy seul ferés vn Pescher separé, l'appropriant de telle sorte, que des aduenues de l'eau, soient faicts les long canaux, larges de sept à huit pieds, paues au fonds, & par dessus le paue mises force menues pierres & gros grauiet, où l'eau courant continuellement pour se rendre au Pescher, les truites se promeneront plaisamment, cuidans estre en pleine liberté, comme en riuere ouuerte. Dont aduiendra celle multiplication de nombre que desirés, par s'y engeancer ce poisson-cy, moyennant tel logis ainli preparé & la bonne nourriture: par fois leur donnant à manger de la menufaille du poisson de l'Estang & du Pescher; & d'ordinaire, les despouilles de la cuisine, des fruiets & semblables viandes. Obseruant cecy, que tant plus petit est le Pescher, tant plus de nourriture conuient donner au poisson qui y est enfermé: n'ayant, le poisson, en lieu pressé & serré à l'estroict, moyen d'estre naturellement si bien auictuallé, qu'en ample & large.

Du brochet.

QUANT au brochet, l'on ne fera difficulté d'en mettre dans l'Estang, vn ou deux ans apres l'auoir appoissonné, non deuant; à fin de donner loisir au poisson de s'y fortifier & augmenter par generation, pour se pouuoir garder des rauages du brochet. Lequel encore qu'il deuore quelque petits poissons ne desertera pourtant l'Estang, pour la grande multitude de poisson qui s'engendrera de là en hors. Et sera grande commodité, d'auoir prouision de cest exquis poisson, pour l'accoupler à la truite, & à la perche, les trois plus desirables qui se nourrissent en eau douce.

Moyen de peupler l'Estang.

LA temps pour peupler l'Estang, est le mois de May, en laquelle saison, l'on trouue abondance de toute sorte de poissons, ce bestail, ayant esté en amour dès le commencement du Printemps. Des riuieres & Estangs les plus prochains de vous, tirérés la fourniture pour vostre Estang, de toutes races & especes de nouveau poisson: lequel ferés porter chés vous en extreme diligence, à fin que sain & sauf il se puisse rendre au lieu destiné: ce qu'on n'oseroit esperer, le faisant longuement sejourner en chemin. Par batteaux, par charrettes, & à dos de bestes, l'on charrie ce poisson: mais plus facilement par eau que par terre. Par laquelle cause, estant contrainct de le faire transporter à dos, faictes que ce soit par bestes de relais, que tiédres en chemin, à ce que donnant la charge des vnes aux autres, le poisson ne sejourne aucunement. Le poisson sera enfermé dans des barrils avec de l'eau, percés d'vn costé; tant pour donner air au poisson, que pour le rafraischir de nouvelle eau en chemin, ayant tiré la vieille par le bas. Ainli & sainement & vistement se rendra la semence du poisson dans l'Estang, pour y fructifier. Touchant la quantité, comme trop bien, ne trop tost, ne pourriés appoissonner vostre Estang; aussi trop grand nombre de poissons n'y scauriés-vous mettre au commencement. Donc sans retention, pouruoyés à l'ensemencement de l'Estang avec toute liberalité: à l'imitation des Colombiers & Garenes, qui

qui ne peuuent estre surchargees de betail en leur naissance. Et ceste grande prouision, supplera au defaut des poissons, qui meurent par le tracas du changement : par là euitant le danger de voir l'Estang mal appoisonné de long temps, quand en telle action, l'on seroit allé escharcement.

Ce fait, autre chose n'est requise pour l'Estang, que l'entretenement, qui *De l'entre-*
tenir. consiste principalement en ce poinct, que d'y conseruer l'eau. Car comme elle est la vie du Poisson; aussi la laissant defaillir, c'est perdre & principal & accessoire; en quoy git plus de curiosité que de despense. L'eau y decoulera continuellement sans interruption, & si possible est, en grande abondance: pour tant plus gaiement s'y nourrir le Poisson, & luy faire supporter l'ennuy de la seruitude, que mieux il sera pourueu de ce que plus il desire. Que la chaussee, leuee ou escluze, bondes, & grilles soyent profitablement entretenues en leur entier, sans souffrir qu'aucune bresche s'y face, reparant toutes les apparences de ruine, & par là preuenant la perte de l'Estang qui souuentefois aduint par negligence. A quoy est remedié tres-facilement, en sa saison & à bon compte, au prix de la despense qu'on est contraint faire, quand après auoir par trop delayé; la force de l'eau y a taillé beaucoup d'ou- *aussi.*
 urage. Sera l'Estang deschargé des herbes & plantes surcroissans l'eau, comme rozeaux de diuerses sortes, lys d'Estang, ioncs, nymphées, fleurs d'eau & de toutes autres incommodans le Poisson en son promenoir, lui donnans mauuaise senteur & luy faisans sentir le limon. Lesquelles plantes, arrachera-on curieusement par le moyen d'un petit bateau, sur lequel l'on ira par tout l'estang: qui aussi seruira à y pescher & s'y promener. De mesme affection, chassera-on aux Bievres, Loutres, Rats-d'eau & semblables bestes malignes, à fin que les Poissons restent en l'Estang, sans ennemis, pour seuls s'y conseruer exempts d'importun voisinage. Les excremens de l'Estang, comme Poissillons d'infinies sortes, grenouilles, vermissieux, & semblables bestioles, seruent de nourritures au poisson, qui s'en paist avec des racines & herbes que le fonds produit naturellement, dont le soin & la despense de donner à manger au poisson, sont d'autant deschargés. Pour laquelle cause, est l'Estang aussi recogneu pour la premiere habitation du poisson: ainsi n'estant, du pescher ne du Viuler, où de necessité est requis porter des viures pour la nourriture ordinaire du poisson.

I v s Q V E s au cinquiesme ou sixiesme an, l'Estang va en accroissant; c'est *Quand on*
 à dire, le poisson s'y augmente & maintient en bon estat. Mais de là en *comment la*
 hors, n'y fait que languir, d'autant qu'il ne trouue dans l'Estang, viures à suf- *pescher.*
 fisance pour la nourriture de l'innombrable nombre de poisson, qui pendant ce temps-là, s'y est engendré: dont se mangeans les vns les autres, finalement l'Estang de luy mesme se deserteroit, si on laissoit plus longuement les poissons ensemble. Voyant ces choses, au bout de tel terme, l'Estang est généralement Pesché, & d'iceluy enleué tout le poisson qui y est treuvé, qu'on vend aux marchands qui en font trafique, après en auoir gardé la prouision de la maison pour saler, & toute la menueille pour peupler le nouveau Estang. La saison de la pesche est à la fin du Printemps & en Lune nouvelle, le poisson estant alors en son meilleur poinct, & le temps encores frais pour le saler. En vuidant l'eau par la bonde, cela se fait avec autant de plaisir, voyant sauteller le Poisson sur la terre après

auoir perdu l'eau, que d'aifance là assemblé, le prendre à corbeilles. D' mefme le fonds fe deffeche, tenant la bonde ouuerte; afin de le rendre propre au labourage. Et l'autre fonds, qui à fon tour a porté des bleds, pour eſtre remis en Eſtang: ſelon que ce meſnage a eſté repreſenté. Cecy eſt remarquable, que ſelon l'opinion de pluſieurs, les œufs du poiſſon demeurent cachés dans terre, ſains & entiers, cinq ou ſix ans, qui eſt le temps que le fonds de l'Eſtang deſſeché, trauaille à la production des bleds. Dont auient, qu'à rappoiſſonner de nouveau l'Eſtang, dont le fonds n'aura eſté en labourage plus que le temps ſuſdit, l'on ne ſe met en grande peine de luy redonner nouvelle ſemence de poiſſon, la vieille y ſuffiſant. Mais pour negotier aſſeurement, employant auſſi la commodité qui s'offre; lon y pourra mettre de la menſaille de l'Eſtang de nouveau peſché, pour toſt teſtuy-cy, auoir ſon entiere fourniture.

P E N D A N T ces cinq ou ſix annees que l'Eſtang eſt en nature, conuient eſtre fort retenus à y prendre du poiſſon; afin de ne deſtourner le digne reuenu de ceſte nourriture. Car d'en tirer du poiſſon de iour à autre, pour l'ordinaire de la maiſon, pour peu que ce fut, ne deués eſpeter, quoy qu'à la longue, peche generale de grande valeur: vne meſme choſe deux fois ne pouuant eſtre ceſte-cy accomparee au bled mangé en herbe, qui ne le peut eſtre en grain. Parquoy, en l'Eſtang l'on peſchera, comme par maniere de paſſetemps, à la ligne ou autrement, à fin d'en prendre quelquesfois, & en petite quantité, des plus gros poiſſons & ia enuicillis. La patience de ce terme-là, cauſe grande quantité de deniers tomber dans voſtre bource, de cinq en cinq ans vne fois, ou de ſix en ſix, comme ſe void en diuerſes provinces de ce Royaume, la peſche d'un ſeul Eſtang ſe vendra à milliers d'eſcus. Mais ce ſeroit bié plus que parties caſueles, ſi l'aſſiete, eſtant fauorable, permettoit au lieu d'un Eſtang, d'en faire cinq ou ſix, pour en auoir vn peſcheable chacune annee, & par là fonder certain annuel reuenu. Ce que facilement ſe feroit, avec vne ſeule eau, ſi le lieu tumbant en pente, bien que petite, & en coline, dix ou douze eſcluſes ou chauſſees eſtans là dreſſees, faiſoyent autât de receptacles d'eau, tumbant de l'un à l'autre, pour d'iceux tenir touſiours la moitié en eau & poiſſon; & l'autre, en terre & bled, côme a eſté dit. Commodité plus deſirée qu'obtenue, non touteſois, impoſſible, eſtant bien recherce en païs de valon, tant Nature eſt abondante en biens & en richesses. Ne ſe'ployât le païs à la pluralité d'Eſtangs, aura noſtre pere-de-famille deſquoy ſupporter l'attente de la generale peſche de ſon Eſtang, par les beaux bleds que tandis il tire de celui dont le fonds deſſeché, ſert en labourage. Et quant au poiſſon pour ſon ordinaire, il en ſera tres-bien pourueu, par le moyen de ſes peſcher & viuier, où à toutes heures il en treuuera pour y en prendre en abondance.

Le peſcher.

L'ORDONNANCE du peſcher depend du lieu: car par tous le poiſſon ſe trouue bien, moyennant qu'il y ait de l'eau: mieux touteſois en lieu expoſé au Soleil, qu'en ombreux, ce qu'il conuiendra auifer. Aiant à choiſir de lieu, preferés, à tout autre, celui deſcrit en la Gatene, pour le profit du poiſſon: qui là ſe rend, & en plus grand nombre & plus ſain, qu'en peſcher d'autre figure, à cauſe de la longueur & tournoyement du foſſé, où à l'aiſe il ſe promeine, allant & retournant à plaiſir, ſans ſe prendre

garde

garde de sa seruitude. A l'imitation de l'Estang, se dresse le pescher; assauoir, en la chaussee, si chaussee y escheoit, en la bonde & es grilles, pour retenir & vider l'eau, & engarder que le poisson n'en sorte, aussi comme l'Estang, s'ensemence le pescher. Rien plus n'ont de commun ensemble: car en ce pescher-cy, faut donner à manger au poisson, & pour en tirer le reuenu, tous les iours y pescher, & en prendie du poisson, pour cela estant ainsi appellé. Touchant sa capacité, il est certain que tant plus grand est le pescher, tant plus abonde le poisson, & en nombre & en bonté, & moins de viande est requis leur distribuer: pour laquelle cause, le prendra-on plustost grand que petit, si ainsi se peut faire.

AIDANT donques à la faculté du fonds & de l'eau pour la nourriture du poisson, seront iettés dans le pescher tous empeschemens de la cuisine, comme entrailles de toutes sortes de poissons, frais & salés, de la volaille, levrauds, connins, & d'autres bestes, à mesure qu'on les recouuera. Aussi les pelures des fruits qu'on prepare pour secher, sont bonnes aux poissons, & meilleurs les fruits mesmes, si la commodité vent qu'on leur en donne des bons. Ce seront pour le moins ceux qui cheent d'eux-mesmes des arbres, qu'on ne leur espargnera: non plus que les figues demi-gastees par faute de temps propre à secher; ne les cornes, qui leur agreent fort. Les glands concassees leur sont bonnes, le marc des raisins, & des fruits, desquels l'on a exprimé le jus pour boisson: & en somme, les poissons mangeront tout ce que leur voudrés donner. Pour plaisir, leur baille-on quelquesfois du pain, cela seruant aussi à les faire assembler: à quoy ne faudront, si leur en iettant des pieces dans l'eau, l'on siffle ou sonne quelque clochette tout ensemble, s'atroupans pour le venir prendre, comme l'ay dit des connins, tant toutes especes d'animaux se submettent à l'ordre.

*Dequoy le
nourrir.*

VOILA ce qui est requis pour loger & nourrir le poisson au pescher, où il s'engendra, engrossira & engraissera tres-bien; avec fort petite despense au prix du reuenu. Car peu de temps apres auoir meublé le pescher, pourrés commencer d'en tirer quelque peu de poisson pour manger: & passé vn an, tant qu'il vous plaira, sans crainte de l'espuiser, s'y estant le poisson vne fois accoustumé. Voire s'y augmentera-il tellement, que chacun, conuendra chastrier le pescher; c'est à dire, le descharger du poisson sur-abondant: à fin que le restant au Pescher se maintienne en bon poinct: autrement tout le poisson, de presse & famine, deuiendroit maigre & languoureux. Ce chastrement se fait en vuidant le pescher par la bonde au temps de la generale pesche de l'Estang, à fin de prendre le poisson en son meilleur poinct, pour saler & faire seruir à la prouision de la maison. Mais avec ceste consideration, que de n'en tirer indifferemment tous les gros poissons, ains d'y en laisser pour manger frais de iour à autre.

*Chastrier le
pescher.*

Pour l'ordinaire pesche, l'on n'vsra d'autre artifice que de filets, hameçons, nasses & semblables instrumens, selon l'vsage des lieux, s'abstenant du tout des amorces, pour n'en vser d'aucune sorte d'icelles, comme tres-dommageables au poisson. En vuidant l'eau du pescher, l'on vient bien plus aisément à bout de cecy, mais l'on ne se donne telle peine tât souuent qu'on à besoin de Poisson, parquoy l'vne & l'autre pesche sera pratique, come s'accordera le mieux. Et à ce que les larrons ne puissent desrober le

*La pesche ordinaire d'ice
celuy.*

poisson avec des grands filets trauersans le Pescher, on plantera des longs pieux en plusieurs endroits du Pescher, du fonds d'iceluy ataignans la superficie de l'eau, lesquels empescheront l'vsage des filets, & ainsi se preseruera le poisson de telle tempeste.

Le Pinier.

TOIGNANT le Pescher on dresse le Viuier, afin qu'avec moins d'alteration le poisson se change & conserue, que moins de difference se trouuera d'un lieu en autre; tant pour le respect du fonds que de l'eau. En sa figure n'y a aucune suiecton. Ce qu'on y obseruera de necessaire, sera de l'exposer en plein Soleil, pour la recreation du poisson: & de le faire aisé à ourtir & fermer pour facilement le pouuoir vuidier & remplir. Du Pescher tire-on le poisson, pour le mettre reposer au Viuier, & de là l'enuoyer à la cuisine: mais c'est poisson gros qu'on y loge, non petit; par estre tant plus prest à manger, pour cestuy-là & non pour cestuy-cy, estant dressé le Viuier. Pendant laquelle attente, l'on le nourrira tres-bien: sans espoir que le fonds contribue aucune chose à son viure, de peur que sa maigreur le rendit dans peu de iours d'aucune valeur & comment qu'on le traite, ne faudra que ce soit pour long temps, ains le manger de iour à autre, y en surrogeant tousiours de nouveau. Aucuns ne font autre Viuier, que dans le Pescher mesme, à l'un des coins d'iceluy faisant vn retranchement, non de bastiment, ains avec des perches ou cannes, comme cages, dans lesquelles le poisson est mis reposer, comme dessus. Voire s'y emprisonne-il de luy mesme, si à la cage l'on fait des trous, comme ceux des nasses, par lesquels les poissons entreront dans la cage, sans en pouuoir sortir. Et ce tant plus affectionnement s'y fourreront-ils, que plus dans la cage trouueront à manger, qu'ailleurs. Comme pour telle cause on y mettra la pluspart de la mangeaille, pour accoustumer les poissons à y venir; lesquels si on ne veut prendre, ne faudra que tenir les portes ouuertes, que pour issue l'on aura fait à la cage, à l'imitation de celles de la Garene.

*L'Anguille-
re.*

A ce mesnage i'adousteray l'Anguilliere, à fin qu'aucun animal de ser- uice se nourrissant dans l'eau, ne defaille au pere-de-famille. On la dressera en lieu ombreux & bourbeux, en la façon du Pescher, & de mesme sera ensemencee. Sa capacité sera à discretion, toutesfois reglee par la faculté du fonds, pour la faire grande ou petite, selon que les Anguilles y fructifieront: Là on nourrira les Anguilles de la viande ci deuant dite: cōme de mesme que les Poissons des Pescher & Viuier, seront elles prinsees pour l'vsage.

L'APIER OV RVSCHIER, QUI EST LA
nourriture des Mouches à miel.

CHAP. XIV.



VE c les connins & poissons, les Abeilles ont de cōmun, l'entre- tenemēt, c'est à dire, à tres-bō marché les nourrit-on, voire pres- ques pour-neant, puis que pour elles, ne faut faire prouision, ni de fourrages, ni d'autre mangeaille, estant si peu de chose, ce que par fois on leur donne, que cela est plustost à accomplir à medecine ou à

ou à plaisir, qu'à nécessité de nourriture. Car c'est de leur seul & propre ouvrage, qu'immediatement les Abeilles vivent, qu'elles composent de fleurs & brins de plusieurs arbres & herbes, franches & sauvages, de la rosee, de l'air, & d'autres matieres incogneues aux hommes, par elles cueillies doucement es plantes sans rien y gaster, contre l'usage de tout autre animal. Du restant de laquelle nourriture, sort le doux miel, tant celebré de toutes nations, mesme par ceste Antiquité:

Sic vos non vobis mellificatis apes.

& la cire avec, exquisés & riches matieres. Au logis & au soin, consiste toute la despense requise en cest endroit: tres-petite & en l'un & en l'autre, puis qu'un petit iardin suffit pour contenir grand nombre de Ruches, & un seul homme, comme en se iouant, pour en gouverner grande quantité. Pour lesquelles choses, tant grand reuenu qu'on voudra, tirera-on de ceste nourriture, n'estant question que de s'y resoudre.

DES ces tres-excellens animaux ont presque tous les Anciens chanté la gloire, & représenté les mœurs & conduite: des doctes escrits desquels, nos peres nous ont laissé plusieurs enseignemens, où nous nous arreterons, sans rechercher plus auant l'origine de ce bestail: comme plusieurs anciens Poëtes ont fait, plus pour lustre de leurs poësies, que pour fermeté d'histoire. Ces pauvres Payens, ravis en la contemplation de cest exquis animal, pour son subtil labeur, pour sa diligence, pour sa police, pour son precieux ouvrage, ont imaginé estre engendré du Soleil & des frelons, & apres, les Abeilles auoir esté esleues par les nymphes Phryxonides, & icelles auoir nourri Iupiter avec du miel, en sa premiere ieunesse, dans un antre au mont Dictéan, come dit Virgile. Aucuns ont voulu faire sortir ce bestail de Crete, de Thessalie, ou de l'isle de Coa. Autres, & tous fabuleusement, de la race de Melissa, qui de belle femme fut par Iupiter transformée en Abeille. Non plus s'accordent-ils du temps de leur creation, si c'est de celuy de Saturnus, d'Erichonius, ou d'Aristeus, tant leur ignorance les a possédés: ne leur permettant de croire, que la main du Souuerain, quand & le monde, a crée tous animaux.

Origine fabuleux des Abeilles.

Virgile au 4. liure des Georgiques.

LES Abeilles ou Mouches à miel, sont des Latins appellees, *Apes*, parce qu'elles naissent sans pieds, comme escriuent Probus & Priscianus: & Virgile en ceste sorte, *Trunca pedum primo*. Du Latin, *Auis*, vient ce mot, *Auete*, comme qui diroit petit oiseau. Selon le tesmoignage de Varo, les Abeilles ont esté nommees les oisillons des Muses, pour la musique qu'elles aiment, avec son melodieux se laissans aisément rassembler en un corps, quoy qu'esparses en plusieurs. Elles sont du gente des insectes volans, & par les Jurisconsultes, tenues au rang des bestes sauvages, selon la Loy 26. ff. de *furtis*. dont s'ensuit qu'elles appartiennent au premier occupant comme toute autre sauvagine.

Leur etymologie. Au mesme liure.

LA quantité fait le profit. A ce qu'il soit grand, grand nombre de Ruches entretiendrés vous, voire (sans vous arrester à certain nombre) autant que pourrés recouurer de Mouches: leur donnant un gouverneur, sans lequel peu de chose pourrés esperer de ceste nourriture. Car par la raison des oyes & des poules d'Inde, moins couste à conduire le grand que le petit nombre d'Abeilles. D'autant que communement, pour le peu l'on

Le soin de leur nourriture.

ne destine le labeur d'un homme dont ce peu se conuertit à neant. Mais bien tref- opportunement pour l'abondance, laquelle supportant la despense du gouverneur, moyennant bonne conduite, rapporte beaucoup de fruit.

*En l'aspect
du ciel pour
les loger.*

EN lieu temperé s'esleuent facilement les Abeilles, haïssans les extremi- tés des froidures & chaleurs. Toutesfois elles supportent le froid, pour- ueu qu'il soit sans vents excessifs, la Hongrie, le Dannemarch, la Frize, la Hollande & Zelande, & autres regions froides, preuans cola par l'abon- dance de miel & de cire qui en sort. En Moscovie & Russie, les Abeilles se nourrissent naturellement dans le creux des arbres, sans donner peine de les loger : d'où l'on tire le rapport, miel & cire, avec peu de labeur. En Polon- gne, ne viennent d' tout naturellement, ce qui cause quelque petit soin à les conduire. Ce sera doncques en endroit couuert, principalement de la Bize, où nous logerons nos Abeilles, y aioustant cecy, que de les poser dire- ctement à l'aspect du leuant d'Hyuer, à fin qu'estans esclairees & eschauffees dès le grand matin par le Soleil, soyent fortifiees pour bien trauailler toute la iournee. Si le pais est aucunement subiet aux vents, l'Apier ou Ruscher sera hautement fermé de muraille bastie de bonne maçonnerie, pour seruir d'abri aux Mouches : mais n'estant le climat ainsi incommodé, suffira pour toute cloison, vne bonne haie viuue, laquelle ayant de commun avec la mu- raille, la seureté des Abeilles contre les larrons, en outre, a ceste particuliere vtilité, que de fournir de brins de feuilles, & de fleurs aux Mouches, pour leur viure & passetemps. Les Anciens ont commandé de percer la murail- le en plusieurs endroits quelques pieds sur-terre, pour le libre passage des Abeilles allans & venans quester leur vie : mais telle obseruation n'est ne- cessaire, parce que les Mouches sortans de leurs Rusches, sont tousiours legeres pour voler à- mont : & reuenans estans chargees, tombent aisement en leur logis, mesmes s'il est assis en vallee. comme à telle cause l'endroit en- foncé, par dessus tout autre, est choisi. Et encores qu'on leur donnast con- traire quartier, moyennant bonne conduite, ne laisseroient pourtant de s'y retraire: comme avec apparentes incommodités, void on des Abeilles mel- me dans les villes, rapporter moderé profit; tant ce docile animal est de fa- cile conduite.

*Les tenir net
semens.*

LE RUSCHER sera assis en lieu net & secret; les Auetes haïssans la sa- leté & toutes sortes de mauuaises senteurs, marecages, bourbiers, fumiers, retraits, & semblables endroits puants. Aussi la frequentation de toutes especes de bestes, volaille & autre, domestique & estrangere, leur est pre- iudiciable. Les poules & les arondelles mangent les Abeilles: les bœufs, pourceaux, chevres, brebis, chiens, toutes ces bestes nuisent aux Abeilles, s'en apptochans, renuersans leurs maisonnettes, foulans leurs herbages, broutans leurs fleurs, abbatans la rozee du matin, ausquelles choses con- siste la vie de ces petits animaux. Pour les preseruer de telles iniures, à la merci de ces tempestes-là, ne seront elles exposees, ains les logera-on dans l'enceint des iardinages, en retranchement fait en endroit conuenable & bien choisi. Non seulement les Abeilles fuient les mauuaises odeurs, ains re- cherchent les bonnes, pour loin qu'elles les aient. Pour les deliurer de laquel- le peine, nous fournirons le Ruscher, de toutes les sortes de plantes, arbuttes & herbes dont nous nous pourrons auiser, esleuables en nostre climat, rapportans,

*Leur fournir
de bons vi-
ures.*

rapportans, & par elles, & par leurs fleurs, agreables senteurs. Les plus desirables plantes, ainsi qualifiees, sont celles de plus longue duree (à fin que ce ne soit à refaire chacun an) comme rosmarin, roziers de diuerses especes, mesme de Damas, thym, sarriete, lauande, mente, sauge, mélisse, lys blancs, violiers de plusieurs couleurs. Se prenant garde de ce point, que d'y en mettre de tant de sortes, que selon le diuers naturel des plantes, elles fleurissent en diuers temps, tost & tard, à ce que longuement les Abeilles y treuuent dequoy se contenter. Presques toutes les herbes potageres seruent en cest endroit, & specialement les fives, pour l'abondance de leurs fleurs, estans de soüefue odeur: & tres-vuilement aussi les fleurs de la generalité des arbres du verger: car outre la bonne senteur, fournissent matiere à suffisance, pour l'ouillage des Abeilles: lequel tant plus delicat sera-il, que plus exquis seront les fruitiers prés desquels les Abeilles seront logees. Comme par le contraire, ne pouuans les Abeilles charger que sur plantes sauuages & malignes, par faute d'autres, ne rapporteront miel de valeur, ains plustost bastard & venimeux, & cire de peu de prix.

ou au con-
traire,

SELO N Pline l'herbe appellee, *Agoletros*, donne au miel qualité puante & venimeuse, certaine saison de l'annee, pres la Mer Maior. En ces quartiers-cy, de Languedoc, les fleurs de l'orme, du tithymale, du genest, de l'arbaustier, du bouis, changent la bonté du miel, & aucunes de ces fleurs-là, emmaladissent les Abeilles: du voisinage desquelles plantes, conuient esloigner les Abeilles tant qu'il sera possible, afin que soit ou par famine, ou par curiosité, elles ne s'adressent iamais en mauuais lieu. C'est pourquoy, est necessaire de les pouruoir de si grande quantité de plantes salutaires, qu'elles n'ayent occasion d'aller join quester leur vie. Neantmoins, quelque soin qu'on mette après ces choses, si ne peut-on du tout retenir les Abeilles prés de leur habitation, que pour se promener, en beau temps, elles ne s'esloignent bien auant en la campagne. D'où ne rapporteront que bonne matiere, & pour le miel & pour la cire, si generalement le pais est propre pour le pasturage du bestail à quatre pieds, à cause des herbages fournissans viande à suffisance à tous ces animaux-là, dont ils se nourrissent. Aussi où est le lait, là est le miel: come est dit en la sainte Escriture, La terre de Canaan abonder en lait & en miel. Le temps aussi que les Abeilles demandent, est le mesme de celuy que les brebis & moutons desirant, assauoir, sans bruines, & abondant en fleurs. A cecy consentent les Antiques avec les Modernes, que des fleurs, la cire est faicte: & de la rozee, le miel: l'une & l'autre tant meilleurs se rendans, que plus delicates sont les fleurs, & les fueilles sur lesquelles chet la rozee; de là prenans leurs bonnes qualités.

Leur faire
ouïer les
mauuais.

L'EAU est aussi remarquable en cest endroit, pour l'abbreueoit des Mousches-à-miel. En nulle eau, que claire & nette, ne s'abbrueront elles, telle l'allans chercher pour loïn qu'elle soit. C'est pourquoy le Ruscher sera bien accommodé, si par deuant ou au trauers d'iceluy, passé vn petit canal d'eau viue, à fin que les Mouches ayent moins d'occasion de s'escarter pour aller boire. Ce canal sera garni és costés de pierres, & branchetes de bois, pour aisément s'y poser les Mousches: allans boire: retenant si bien l'eau en ses limites, & tant à propos la vuide, qu'elle ne verse parmi l'Apier, de peur de le rendre en marefcage. A faute d'eau courante, l'on s'accorde

Auis pour
leur donner
à boire.

de celle de puits ou de cisterne, laquelle estant ioignant l'Apier, en est puissee, & apres lottée dans des petits canaux à ce appropriés.

Loger les Ruches.

Les bancs pour asseoir les Rusches, seront attistement bastis, à ce qu'elles y reposent seurement. L'on releuera ces bancs sur terre avec des pierres quarrées & bien maçonnes, si la trop grande cherté de bastir ne contraint les faire de terre. Les bancs ne s'entreioindront point: ains y aura vn vuide entre-deux, à fin d'y passer librement pour le seruice des Abeilles. Ils s'excederont l'vn l'autre, comme degrés de theatre: & sans s'entre-toucher, chacune Rusche recevra sa part de la faueur du Soleil, avec belle representation de toutes ensemble, & par telle disposition, les Abeilles ne se presseront les vnes les autres, ains sans empeschement entreront en leurs Rusches & en sortiront comme voudront. Ainsi bastis, les serpens, tignes, limats, rats, araignes ni autres ennemis des Mouches-à-miel, n'auront beaucoup d'accés dans les Ruches, au grand auantage de ce bestail, qui est fort tourmenté de telles bestes ou plustost pestes. Ceux qui ont peu d'Abeilles, se contentent de faire vn seul banc au Ruscher deuant la muraille, regardant le Leuant ou Midi: mais les autres qui en nourrissent abondamment, y en dressent autant que le nombre de leurs Ruches le requiert; & ce par rengées l'vne deuant l'autre, equidistantes, faisans par entre-elles, des allees, comme a esté dit. Aussi seront les Rusches posées de telle sorte, que sans s'entre-toucher, on les puisse remuer l'vne apres l'autre, sans troubler les voisines.

La matiere des Rusches.

Tous ne s'accordent en la matiere & disposition des Rusches, pour le facile manient de ce bestail, qui dōne liberté à vn chacun de le loger à sa fantasia. L'on façonne les Ruches de bois, de pierre, de terre-cuite, de brique, d'escorce d'arbres, de paille. On les enferme dans les murailles, on les tient à l'air, & à couuert, comme l'on veut: on les remue de lieu en autre, par saisons; en somme, selon la fantasia, le plus souuent avec bon succès, tant ce bestail est d'aïsee conduite. Mais comme il y a bon & meilleur (l'experience s'accordant à raison) l'on treuve que pour ce seruice, le bois excède en bonté toute autre matiere: à cause de son temperement, estant toujours moderé en chaleur & froidure, auis que les Abeilles mesmes verifient, quand naturellement elles se loient dans les arbres, comme a esté veu tres-rarement dans les rochers. Ce qu'on ne trouue, ni en la pierre, ni en la terre-cuite, qui gelent les Abeilles en Hyuer, & les brulent en Esté. La paille defaut en ce que ne pouuant, pour sa foiblesse, resister du tout bien és intemperies des temps, est en outre, tres-facile à brusler: soit par mesgarde avec le feu qu'on parfume les Abeilles, soit par malice, danger qui tant n'est à craindre és Ruches de bois. Au bois mesmes y a du choix, n'estant indifferemment propre à ce mesnage, autant l'vn quel'autre. Le liege est le bois le plus souhaitable en cest endroit, ayant toutes les qualités requises: mais sa rarité cause n'en faire estat certain, qu'és lieux où tel arbre est familier. Ce sera donques des aix de chesne, de chastanier, de noier, de sapin, de fouteau, de saule, d'ozigr & de semblables, dont l'on se seruira pour faire les Rusches, puis que par tous pais, aucuns de tels arbres y abondent: si toutesfois l'vsage du pais le veut ainsi; car où l'on a accoustymé faire les Rusches de paille, comme en France, en Flandres, Hollande, Zelande,

Iande, Dannemaik, à la paille conuendra s'arrester. Mais escheant de les faire de bois, elles seront si bien dressees, & tant à profit, qu'elles puissent estre de longue duree, pour euiter le hazard de perdre les Mousches, quand par necessité l'on est contraint de raccoustrer leur habitation, en frapant rudement contre les Rusches, les Mousches y estans dedans. Outre les clouds qu'on n'y espargnera, l'on joindra les aix avec des bandes de fer, de telle sorte, que les commissures ne paroissent, à ce que ne vent ne pluye, ne puissent penetrer dedans. C'est pourquoy plus estimees sont les Rusches d'une seule piece, que de plusieurs, lesquelles n'aians aucunes jointes, les injures des temps, à tout le moins de ce costé là ne nuisent aux Abeilles, où avec l'espargne du fer, s'espargne aussi la peine & le souci du rabillage. Telles Rusches sont faites des troncs d'arbres creux, que curieusement l'on recherche par les forests, lesquels on acheue de cauer & preparer en dedans. Elles sont rondes; celles des aix, quarrées, triangulaires, pentagones, ou de telle figure qu'on veut. En chacune de toutes lesquelles, met-on au milieu du dedans, deux bastons en croix, pour ayder aux Mousches à y estayer & affermir leur ouvrage.

A LA capacité des Rusches est nécessaire prendre soigneusement garde, pour les faire de mesure conuenable. Des Rusches trop grandes, sont bien du miel & de la cire, mais non des Auetes pour conseruation de la race, que fort rarement, encores est-ce par benefice de la saison. D'autant que seulement par faute de logis, les Abeilles se separent pour chercher nouvelle habitation, demeurans tousiours vnies vieilles & ieunes, tant que leur maisonnette les peut contenir. Aucontraire, les trop petites Rusches, rendent plus de bestail, que d'autre reuenue, parce que ne pouuans en petit lieu loger ensemble grande abondance d'Abeilles, cause que lors qu'elles naissent, se font place les vnies aux autres, s'allans chercher quartier ailleurs; dont de tel petit nombre, ne peut sortir que peu de miel & de cire. Le milieu doncques est ce que cerchons en cest endroit, c'est à dire, de proportionner les Rusches à la raison, sans excéder ny en grandeur ny en petitesse, afin que de ceste nourriture, puissions longuement auoir profit. La preuue de plusieurs siècles nous a enseigné, les Rusches des Mousches-à-miel estre de la mesure que desirons, si elles ont de largeur vn peu plus d'un pied, & de hauteur vne autre fois autant, estans quarrées, & rondes, à l'equipolent, en recherchant par geometrie, de rapporter le plus près qu'on pourra, vne figure à l'autre, à ce qu'elles soient de semblable capacité. A laquelle s'accordent, ou peu s'en faut, les Rusches de Flandres, appellees *Bicornen*, qu'on fait de cinq quartiers d'aune de hauteur, & trois quartiers de largeur par bas, montant en estroissant: mais c'est de la mesure dudit pais, fort petite au respect de celle de Paris, à l'aune de laquelle ville, y a sept octaues de celle de Flandres.

P O U R affermer les Abeilles de la main des larrons, l'inuention de les emmurer est trouuee. La muraille est percee en dehors par petits trous, comme ceux d'un crible, toutesfois en petit nombre, seulement pour l'entree & issuë des Abeilles: & en dedans vers le logis, est fait vn armoire fermant avec son huis, pour vendanger & netoyer les Rusches en saison. Curiosité propre & bonne pour les Abeilles, si le dedans du mur est garni avec aix temperant

Leur grande
deux.

Les preser-
uer des lar-
rons.

temperant la froidure de la muraille. Aucuns adiouffent à l'armoire, vne vitre, pour auoir le plaisir de voir à trauers-le verre trauailler les Abeilles, & pour prédre aduis du temps de les chasser & nettoyer, à fin de n'y mettre la main que bien à point. Cela approche des Rusches de Talc, dont Plin fait mention : car pour estre transparente telle matiere, facilement l'on void tout l'interieur avec delectation.

*Soin general
qu'il faut auoir
des Abeilles.*

L A facilité de ces Mouches fait qu'elles souffrent toutes habitations & gouvernemens, aussi tous aers, peu s'en faut, comme a esté dit. En France & ailleurs, où les Rusches sont de paille, ne sont ouuertes au dessus, à la maniere de la Prouence, du Dauphiné, du Languedoc, de la Gasconne, &c. ains fermées ainsi qu'un chapeau long & pointu : pour laquelle cause on les vendange par le bas, prenans de ce costé là, & le miel & la cire à vne seule fois ; ne touchant au haut, que lors qu'on void du tout les Rusches. En telles habitations les Abeilles sont tost accoustumées ; parce que selon leur naturel, qui est de n'estre iamais oisives, elles se mettent à trauailler dès leur arriuee dans la Rusche, & ce par le plus haut endroit d'icelle, lequel se rencontrant pointu, est par consequent rempli dans peu de temps : dont les Abeilles accouragées, s'arrestent volontiers en tel lieu. Le commun tient tousiours les Abeilles à l'air, le pais estant temperé : mais les aucuns, de l'Apier, les remuent sous des porches, près d'iceluy expressement dressées, & ce à l'entree de l'Hyuer, pour y seiourner iusqu'au Printemps : lesquelles on rapporte lors en l'Apier, ainsi exemptes des froidures, passent gayement le mauuais temps. Pour preseruer les Abeilles de la famine, les Anciens changeoyent de place à leurs Rusches, choisissans les bons pasturages, selon les saisons. A telle cause, d'Achaïe estoient les Abeilles transportées en Athenes : de Negrepoint & des isles Cyclades, en Scyros de toutes parts de Sicile, dedans Hyble, par le tesmoignage de Columella. Plin dit que les Espagnols charrioient leurs Rusches avec les Abeilles dedans, à dos des mulets : & ceux d'Hostie en Italie, sur des bateaux par la riuere du Po, où on les tenoit iusqu'à ce qu'on voyoit les bateaux commencer à s'enfoncer : signe que les Rusches estoient chargées de miel & de cire, & lors les ramenoi-t-on en leur originaire repaire, pour estre vendanges. Encores auourd'hui se pratique semblable changement en Hollande & Zelande, remuans les Ruches dans les nauetieres & milleraies, de ces mils sarrazins noirs faits à angles, aians la paille rouge, qu'ils appellent *Bockens*, En France, *Buccail*, & en Picardie *Penit* ; mais c'est alors que les nauets & millets sont en fleur, fournissans aux Abeilles abondance de delectable nourriture, & assez longuement. le naturel de ces fleurs-là estant de tumber tard de leurs tiges.

*Colum. l. 9.
chap. 14.*

TOIGNANT l'Apier, ou Ruscher habitera la pluspart du temps, le gouverneur des Mouches-à-miel, en maison à ce expressement dressée : laquelle seruira aussi de magazin pour les Rusches de reserue, instrumens & outils de ce mesnage afin de les prendre là, en la necessité.

*Deux espèces
des Abeilles.*

C E S choses préparées, conuiendra s'ensemencer de bon bestail, tel le recherché avec pareille curiosité, qu'on a accoustumé d'employer au recouurement de toute autre engeance, pour l'vtilité de ce mesnage & le danger de tout gaster sans cela. Il y a des Abeilles sauuages & franches, c'est à di-

re,

re, mauuaises & bonnes. Selon les Anciens s'en trouuent de quatre sortes differentes en corpulence, figure, couleur, mœurs. Les mauuaises sont les plus grandes, les plus rondes, les plus noires, & les plus difficiles à approcher, tendantes à cruauté. Les bonnes, celles qui le plus contrarient à telles qualités, estans en outre sur leur couleur claire & blonde, tachettees de noir & non veluës. Par ces marques, le pere de famille se choisira la race de son Ruscher, en acheptant des Rusches ja remplies, pour les faire transporter chés soy : à quoy sera besoin adiouter ceste tres-assesee adresse, que de voir l'interieur des Rusches, pour iuger de la suffisance des Mousches, par leur ouurage : ce que l'on fait aisément, ostant les couuercles par le dessus, & les regardant aussi par le dessous, renuersant d'un costé doucement les Rusches, selon leurs diuerses façons. Les Mousches-à-miel ne souffrent le tracas que mal-aisément; c'est pourquoy les faut prendre le plus pres de vous que pourrés, à fin que moins elles soient importunes, que plus court sera le chemin. Ioint que le changement d'air & de terroir, les estonne, demeurans par apres moins fructueuses, que plus loin les aurés prinfes. Pour ces raisons, les Rusches avec les Abeilles dedans seront portees par des hommes, non au col, ains avec vn brancas. Deux hommes à la main porteront aisément deux Rusches, & doucement selon le desir du bestail, pourueu qu'ils passent par beau chemin, lequel, si possible est, quoy que plus long, tel conuiendra tenir; à fin de ne gaiter par rude alleure, l'ouurage imbecille de ce bestail. La Primavera est la vraye saison de ce transport, & la nuit meilleure que le iour, pour coïement, & sans grande esmotion, retenir les Mousches. A quoy aussi seruira le linge, duquel chascune Rusche sera enuoloppee en se remuement, insqu'à vn couple de iours apres les auoir rangees en l'Apier. Arbout desquels & sur le soir, le linge osté, seront les Abeilles desemprisonnees & remises en liberté. Telle heure est choisie, à fin que pour l'approche de la nuit, les Abeilles ne s'enfuient, ains petit-à-petit s'accoustumans, oublient leur naturel repaire, pour se remettre en train comme deuant.

Avx Rusches acheptees, nostre pere de famille, adjoindta celles qui se trouueront parmy les forests, lesquelles souuentefois se rencontrent de la race des plus excellentes Abeilles; pour estre sorties des bons Essoins enfuis de l'Apier. De celles-là, fera faire soigneuse perquisition, à fin qu'aucune ne s'en perde : & ce en visitant souuét les endroits où il imaginera en pouuoir trouuer, autresfois y en ayant esté prins. Ceste adresse de Columelle est remarquable pour la subtilité. Les Mousches-à-miel vont ordinairement s'abreuuer es fontaines & ruisseaux les plus prochains de leur retraicte, pour cachee qu'elle soit. Ayant apperceu cela, par le nombre des Mousches qu'y verrés, iugerés de la distance de leur repaire, tant plus petite estant elle, que plus grande sera l'assemblee des Abeilles, & au contraire. Mais pour en estre mieux assure, marquerés sur le dos les abeilles qui viédront à l'eau, & ce avec des longues pailles plongeés dans de la peinture rouge, qu'à telle cause tiendrés là preste, chose plus curieuse que difficile. Avec la patience de quelques heures, attendrés le retour de ces Abeilles marquées, l'habitation desquelles tiendrés plus près de la fontaine, que moins tarderont à y retourner. Sur quoy prenant aduis, par curieuse recherche treuerés ce

*Moyens pour
trouuer les
Rusches so-
uueraines.*

*Colum. l. 9.
ch. 8.*

que desirés. Encores ceste adresse est plus certaine. Prenés vn tronçon de rozeau ou canne, long de demy-pied, fermé des deux bouts, & ouuert au milieu par vn petit trou qu'y ferés : mettés-y dedans vn peu de miel, & ainsi appresté, reposités-le pres de l'eau. Pour la douceur du miel les Abeilles entreront dans ce tuyau, s'y fourrans tant qu'il y en pourra entrer, & leur en donnerés de loisir, ce que voyant, enleuerés le tuyau, fermant le trou avec le pouce, pour engarder les Abeilles de s'en fuir. Puis reculé vn peu de l'eau, ouurant le trou, laisserés sortir vne seule Mousche pour s'en-voler, ce qu'elle fera incontinent vers son habitation. Obseruerés le chemin de sa retraite, en la suiuant tant longuement que pourrés : & lors que l'aürés perdu de veüe, en sortirés vne seconde, de mesme que la premiere, la suiuant en aduancant chemin : puis vne troisieme, apres vne quatriesme, vne cinquieme, & en somme, tant en congedierés l'vne apres l'autre, que finalement trouués leur giste, auquel elles vous guideront par telle ruze. Car ces Mouches ayans esté emprisonnees, ne demandent qu'à retourner chés elles, où elles s'en reuont, sans nullement se tromper en leur chemin, de quelque endroit qu'elles partent, tant elles ont l'entendement exquis en ce qui leur est conuenable.

De les retirer en l'Apier.

SUR le moyen de retirer les Abeilles trouuées es forests, n'est possible de donner certaine instruction, cela dependant immediatement de l'endroit de l'arbre auquel elles se rencontrent logees, aucunesfois si difficile, qu'il est impossible d'en sortir les mouches : ce qu'ainsi recogneu, ne vous y opinistrerés, quittant telle recherche. Si les abeilles se treuuent nichees dans quelque branche creuse, aisee à couper, facilement viendrés à bout de l'entreprise; en sciant doucemét la branche, en haut & en bas, & apres auoir enuelopé tel tronçon, contenant les Abeilles, avec vn linceul, l'emporterés en l'Apier sans changer d'habitation aux Abeilles, ceste-là se trouuant commode. Mais plus de difficulté y a-il de tirer ces bestioles du tronc de l'arbre, du bas ou du haut, mesme si l'arbre est grand qu'on ne vueille, ou puisse couper, auquel cas se faudra conduire selon l'ouurage qui seruira de guide. Le moyen extreme, est de faire sortir les Abeilles du creux de l'arbre, & ce en les parfumant avec de la fumee de drapeau qui brusle, pour tascher à les retirer en apres, comme on fait les Esloins. A quoy souuentesfois l'on se trompe : car prenans l'air, elles s'enfuient de despit d'auoir esté forcees : si qu'avec le logis, elles quittent aussi la contree. N'est besoin de prendre telle peine, si on n'est bien asseuré de la bonté des Abeilles, dont l'on se refoudra par les adresses susdictes : pour le mal que ce seroit de meller les mauuaises & paresseuses, parmy les bonnes & diligentes : celles-cy se gastans par la hantise de celles-là, au detrimet de l'Apier, qui s'en ruinerait à la longue.

Discours touchant

PAR l'ensemencement de l'Apier ou Ruscher, se termine la ruse du premier article de ce negoce. L'autre despense file tousiours, puis qu'il est question d'entretenir vn gouverneur à nos Abeilles : resolution necessaire à celui qui veut auoir bon reuenu de ceste nourriture. Du naturel des abeilles, est sortie la science de les conduire à propos : ayàs nos predecesseurs par longue habitude, descouuert leurs mœurs, leurs exercices, leurs maladies. La Rusche des Mouches-à-miel, est vn vray modele d'vne Republique bien policee : où chacune Abeille, & toutes en general, trauaillent par charges distinctes,

les vniuers.

distinctes, à se dresser des logis, à les auctuaillet pour y viure & perpetuer leur race, par renouvellement de generation. Elles obeissent à vn Roy, lequel par toutes les Abeilles est suyui en gros, quand il est question d'aller chercher nouvelle habitation: & continuellement dedans & pres le logis, par certain nombre de mousches, comme les gardes ordinaires. Elles gardent la porte de leurs Rusches, pour, de leur pouuoir, en empescher l'entree aux bestes nuisantes. Elles ont des Abeilles commises pour aller en campagne prendre la matiere de la cire, de laquelle leurs cellules & particulieres maisonnetes sont faites, qu'elles baillét à d'autres qui l'amolissent & pestrissent; & apres la renuoyent à celles qui la mettent en œuvre. Autres, ont la charge de la matiere du miel, dont, comme dessus, passant par diuerses mains, finalement le miel se rend parfait. Le mestier d'autres, est, de tenir nettement le logis: d'iceluy sortans toutes immondices, non trop pesantes, ains par elles maniables, comme le marc & la lie, & de la cire & du miel: ne se dōnans telle peine de leur siente, pour ne s'y en treuuer point; d'autant qu'elles sont si nettes, que c'est seulement dehors & en volans qu'elles voident le ventre, selon l'opinion d'aucuns. De mesmes elles sorrent des Rusches les Abeilles mortes, en les trainant loin de leur habitation, de peur de l'infection. Mais c'est avec honneur, comme vn conuoi de sepulture, car vne vingtaine d'Abeilles accompagnent la morte, deux la trainant, voletans vn pied sur terre, iusqu'au sepulchre, d'où retournent au logis toutes ensemble. Chose que moy mesme ay obserué avec merueille.

LES VRS principales maladies sont la peste, & le flux de ventre: l'vne les tuant promptement à grandes troupes, l'autre les alangourissant peu-à-peu, avec danger de mort. Le froid, la famine, le trop manger, le trop travailler, les tourmentent aussi. La peste le plus souuent leur aduient de saleté, quand par negligence les Rusches n'ayans esté opportunément & conuenablement nettoyees, quelque contagieuse infection se fourre dedans. Duquel mal s'apperçoit-on, voyât les Abeilles tristes, de couleur obscure, & se mourans en grand nombre. A quoy le pluy asseuré remede est, de leur changer de logis, en Rusche bien nette, frottée avec de la melisse, du rosmarin, du thim, de la sauge, & semblables herbes, remuans les Abeilles à la maniere cy-après monstree, & aussi les parfumans avec du fien de beuf & du galbanum: puis les conuient transporter loin du Ruscher, à fin de preseruer de contagion les autres Abeilles: iusques à ce que celles-cy, gueries, puissent estre remises en leur premier lieu. Et d'autant que dans telle nouvelle Rusche, n'y a ne miel, ne cire pour les abeilles, à fin qu'à tel defaut les Abeilles ne l'abandonnent, l'on y mettra dedans des rayons de miel freschement tirés de quelque Rusche bien fournie, pour dōner à viure à ces langoureuses mousches: y adioustant des passerilles ou raisins secs & figues cuittes dans eau miellee, qu'on fourrera par bas dans la Rusche, avec des petits canaux de rozeaux refendus, qu'en telle sorte l'on y accommodera. Ce remuement est plus difficile à faire en Hyuer, qu'en autre saison de l'annee, pout la diserte des viures: auquel cas donnera-on ordre de fournir la Rusche tant abondamment, en y mettant les Abeilles, & continuant si diligemment quelques iours apres, que par faute de viures, les Abeilles n'ayent occasion de s'enfuir, ou soient contrainctes d'y mourir de faim.

Les maladies des Abeilles.

Aussi

LE flux

*Leurs reme-
medes.*

Le flux de ventre vient aux Abeilles au commencement du Printemps, par trop manger de fleur de tithymale & de celle d'ormeau. Pour les en garder, faut donner ordre de faire tost fleurir les plantes du Ruscher à cela les plus propres : à fin d'auictuaillet les Mousches, se trouuans affamees à la sortie de l'Hyuer. Ce fleurir auancé, se pratique iournellement par les experts jardiniers, en tenant couuertes les plantes dont est question, durant l'Hyuer, pour les parer des froidures, les fuint & arroufant opportunément d'eau tiede. A cela les plus propres & ployables, sont le rosmarin, les violiers, les soucis, & semblables plantes primeraines. Au contraire, arrachera-on tant qu'on pourra du pres de l'Apier, de tithymales, pour en desengeancer le lieu, à ce que les Abeilles ne le puissent rencontrer. Commandement qui ne s'estend sur les ormes, pour leur bon seruice en plusieurs choses, recompensans la perte qu'ils causent en cest endroit.

Le froid & la famine, se guerissent par leurs contraires, à sçauoir, en tenant chaudement les Abeilles, lors qu'on void les froidures se renforcer, reuisitant souuent leurs Rusches, pour racoustret les trous, fentes & creuasses qui pourroient estre : à ce que les vents, neiges, & eaux n'y penetrent aucunement. Et en leur donnant à manger quand la terre ne produit des fleurs pour leur nourriture : & ce viandes liquides & douces, comme figues & railins, bouillis & consumés en vin & eau miellee : du miel, des pruneaux cuits avec leur broüet, des feves aussi cuittes, du lait & semblables matieres.

Dv trop manger, procede le trop traouiller : dont quelques fois les Auettes se meurent, & tousiours par tels excés, la race en defaut. D'autant que ne pouuans les Abeilles traouiller, à la fois, à faire du miel & des nouvelles Mousches, cessent de besongner en l'vn, pour s'occuper en l'autre : & communément, presertent le miel à leur generation, quand par felicité de la saison, la terre se treuue couuerte de fleurs. Car lors les Abeilles ne se peuuent saouler de charrier dans leurs Rusches les matieres de leur ourage, à la ruine du total de ceste nourriture, sans conuenable remede. Le remede ne gist qu'à engarder les Auettes d'aller en campagne de quelques iours, à fin d'arrester leur extreme affection, & en suite, les contraindre d'employer conuenablement le temps. On les retiendra doncques dans leurs Rusches, en leur fermant les issues avec des toiles qu'on leur tendra au deuant : lesquelles pour leur rareté, n'empescheront du tout l'entree de la clairté dans icelles. Deux ou trois iours continuels les Abeilles demeureront emprisonnes, durant lesquels, par faute de nouvelle matiere (viuans cependant de leurs prouisions) se remettront à faire de la semence de Mousches, en intention de l'esclorre en saison. Passé lequel temps, leur sera redonnee liberté de sortir : mais non pour plus de trois ou quatre iours, apres lesquels, reitirant le remede, on les reemprisonnera comme dessus, continuant de fois à autre, iusqu'à amendement, lequel l'on apperceura en visitant les Rusches. Par tel ordre, longuement se maintiendra le Ruscher, rapportant autant de reuenu, qu'on peut raisonnablement esperer de telle espece de mesnage. C'est suyure leur naturel. Car ne pouuans les Abeilles demeurer sans traouiller, ainsi disposent de leurs œures. En Hyuer, pour ne treuuer en campagne matiere pour se nourrir & employer à leur besongne, se

gne, se contentent de viure dans leurs Rusches, du miel que dès l'Esté elles y ont assemblé pour leur prouision. Tandis gagnent temps à faire leurs semences, pour les couuer, & esclorre au renouueau : ainsi que par les effects, celle leur subtile diligence se manifeste au printemps, lors que pour l'augmentation de nombre, les Essoins se jettent aux champs, pour faire nouueau mesnage en la nouuelle habitation qu'ils cherchent.

A y recueillir des Essoins conuient employer grande sollicitude. Premièrement en faisant le guet à l'entour des Rusches, la saison en estant venue, & tres-expressément aux heures requises, à ce que les Abeilles ne sortent à l'impourueu & se perdent : apres en les logeant conuenablement en Rusches bien apprestees. L'on n'est encores resolu quelles sont les Abeilles s'enuolans des Rusches, si se sont vieilles ou ieunes: diuers aduis courans sur telle matiere. Les Anciens tiennent estre ieunes celles qui atroupees, sortent des Rusches, s'allans quester nouuelle habitation : à laquelle opinion, consentent la plupart des Mesnagers d'aujourd'huy : tant pour la reuerence de l'Antiquité, que pour l'humanité & bien seance, laquelle commande le ieune ceder au vieil. Mais plusieurs recercheans les choses de plus pres tiennent le contraire, fondés en ce que les Abeilles qui s'en-volent, sont plus grosses que les autres, partant plus vielles, leurs aages se discernans aucunement par la difference de la grandeur ou petitesse de leurs corps, & que les restantes dans la Rusche, demeurent tout vn temps, minces, sans bruit, comme nouuelles mesnageres. Fortifient leur aduis, par la longue duree des Rusches, infinies s'en voyans auoir demeuré fournies d'Abeilles, les trente cinq & quarante ans, voire d'auantage (contre l'opinion de Columelle, qui tient toute la Rusche mourir dans dix ans) ce qui ne pourroit estre, si les ieunes quittoyent la place aux vieilles, veu que l'aage des Abeilles, n'est plus long que de dix ans, suiuant l'ancienne & commune opinion : encores Virgile ne leur donne pour viure, que sept annees. Aucuns respondent à cela, que la grandeur de la Rusche est cause de sa longue duree, attendu que les Abeilles, vieilles & nouuelles, se comportent ensemble aisément, tant que la capacité du logis le permet : duquel ne se separerit que par faute d'habitation: & ainsi se renouellent-elles, succedans les vnes aux autres.

OR qu'elles soient vieilles, ou ieunes, n'importe, nous les receurons selon le commun vsage. Deux ou trois iours doncques deuant leur sortie, elles signifient leur dessein, par certaine humeur, dont elles baignent l'entour de la Rusche en bas : par le murmure qu'elles font dans leurs Rusches, plus grand que de coustume, comme bruit d'appareil d'armee : par l'assemblée des Mousches, qui se fait deuant & autour de la porte, & tout contre la Rusche (que les bones gens du Languedoc appellent, *faire barbe*) surpassant de beaucoup en nombre, l'ordinaire troupe qu'on void continuellement sortir & entrer. Pendant ce temps-là, elles prennent conseil du chemin qu'elles veulent tenir, & selon la curieuse recherche d'aucuns, leur Roy avec sa garde, va visiter le lieu auquel il delibere loger sa troupe, puis reuenu, la met en campagne. Le gouuerneur du Ruscher prendra aduis sur ces indices, des Rusches que plus il doit tenir de pres, à fin de ne rien perdre, ne les abandonnant dès vne heure de Soleil, iusqu'à deux heures apres midy : car rarement sur le soir, deslogent-elles. Et lors qu'il verra les Abeilles quitter la Rusche,

*Recueillir
les Essoins.*

*Indice de
leur sortie.*

Ensemble

Rufche. prenans l'air par trop haut, craignant qu'elle se depaïssent, les ar-
ratera, avec son de bassins de cuiure, ou de clochettes, ou à leur défaut, de tuil-
les, qu'il frappera & fera doucement tinter, non rudement, à fin de ne les
despiter & faire escarter: d'autant que le son vehement les pouffe loins; & au
contraire, le doux les arreste pres: à cela sert aussi le bartement des mains à
faute d'autre chose, & la poussiere jettee en haut, contre les mousches.

*Avis pour
les conduire.*

LES Mousches de bon naturel, ne s'escartent plus outre que des arbres
prochains, sur lesquels communément elles se posent, ou sur quelque autre
endroit esleué, pres du Ruscher s'y assemblans tant vniment, que toute la
troupe paroist estre vne seule masse, les Abeilles se joignans l'vne à l'autre
par les pieds: pour laquelle cause, les Hollandois appellét les *Essoins*, *Byeen*,
comme voulans dire, quasi vn pour leur vunité. Là le gouverneur ira prendre
l'Essoin, pour le loger en Rufche bien preparee, nette & parfumee. Ce
sera sans nulle attente, de peur que delayant tant soit peu, ne leur face chan-
ger de conseil, quittans leur premir repos pour aller ailleurs, en danger de
les perdre: à quoy aussi, vn vent, vne pluye, ou autre accident suruenans, les
y pourroit bien contraindre. Et encores que les Abeilles se laissent mieux
manier sur le Soleil couchant, qu'en autre partie du jour, ne retardera-on
pourtant de les prendre deuant telle heure, estant tousiours meilleur, se-
lon le prouerbe, *le senir que l'assendre*: mais non si asseuré est-il d'arrester
l'Essoin & l'engarder de s'en fuir, par le couvrir d'vn linge delié, comme
aucuns veulent, que perilleux de le perdre, pour les raisons dittes. La Ruf-
che, pour loger l'Essoin, sera proprement nettooyee, lauee en dedans avec
du vin fort, & frottee avec de la melisse, du rosmarin, de la mente, & autres
herbes odoriferantes. Elle sera portee aupres des Mousches sur vn linceul
blanc, posee debout, toutesfois pendant d'vn costé, pour laïssance d'y four-
rer les Abailles, & ainsi affermie avec des pierres, y seront-elles mises tout
doucement sans les effaroucher. Si c'est en quelque branchette qu'elles se
soient arrestees, pendantes comme grappes de raisins, ne faudra que cou-
per subtilement la branche, & tout-d'vne-pièce, la fourrer dans la Rufche
avec les Abeilles. Ne le pouuant ainsi commodément faire, l'on prendra
les Mousches à lopins, avec vne truelle de maçon, ou vne grande cueillier,
& petit-à-petit les mettra-on dans le nouveau logis, sans les presser, frap-
pant cependant doucement avec vne pierre contre la rusche, comme pour
les enuiter à y entrer, S'estant l'Essoin fourré au creux d'vn arbre, la chose
en sera bien plus difficile; toutefois on l'en retirera par le moyen d'vne Ruf-
che mise aupres du trou de l'arbre, dans laquelle les Mousches d'elles-mes-
mes se remueront, par l'attrayante senteur dont elle sera parfumee comme
dessus. La chose se fera aisement, pourueu que l'Essoin n'y ait beaucoup se-
journé, pour estre bien fascheux aux Mousches de quitter le lieu, auquel ja
elles ont trauaillé. D'autant, que, comme a esté dit, elles ne demeurent ja-
mais oisives, se mettás à besongner dès estre arriuees au premier logis qu'el-
les font, sortans de leur Rusche: voire sur l'arbre mesme, auquel pour la pre-
miere fois elles se sont arrestees, commencent à se bastir & accommoder.
Ainsi sentans la bonne odeur du vase parfumé, & le peu ou point de prou-
ision de leur premier logis, le quitteront volontiers pour s'y loger. Mais
n'estant le lieu à propos pour y accommoder la Rufche, pour la hauteur de
l'arbre

l'arbre ou autre occasion, on tiendra vne autre methode : qui sera d'attacher vn panier d'ozier, laué & parfumé, au bout d'vne longue perche, & l'approcher pres des Abeilles, lesquelles à cause de la bonne odeur du panier, s'y retireront, d'où par-apres on les remuera dans vne Rusche.

QVELQVES FOIS, l'Essoin se diuise en deux ou trois bandes, tenant chacune son quartier, en danger de tout perdre, pour le mal que cause toujours la diuision. Cela aduient de la pluralité des Roys, qui n'estât d'accord font sedition pour la souueraineté. Le remede est, ou d'accorder les Roys par-ensemble, ou de n'en laisser qu'vn en tout l'Essoin, à ce que cōme image de tout la mornachie, les Abeilles soient conduites par vn seul Roy. L'on peut appaiser leurs fureurs quand ils s'entrebattent avec leurs bandes, les vnes contre les autres, comme ennemis descouverts; en leur iettât contre de la poussiere des chemins & des liqueurs douces, comme eau & vin miellés ou vin cuit. Cela ne rencontrant, conuient se desfaire des Rois superflus, les recherchant dans les troupes après s'estre appeisees & deuenues coies, là doucemēt allant choisir ceux qui ne vous agreeront, ce qu'on fera à la main sans crainte d'estre piqué des Abeilles, l'ayant auparauant frottee avec de la melisse. Telle recherche se fera seulement aux petites troupes, de chacune desquelles ayant tué le Roy, d'elles-mesmes par faute de chef, se rangeront sous le Roy estant à la grande, à laquelle n'aurez touché. Ces Roys se recognoissent à la grandeur de leurs corps, excédans celle des communes Abeilles, & en beauté de couleur aussi. Ils n'ont aucun egnillon, monstrans par là leur douce Royauté, & le bon naturel des Abeilles, qui mieux obeissent par raison que par force. Les Rois s'engendrent dans les Rusches, non du commun des Abeilles, ains sorte de race distincte & separee: car c'est d'vne liqueur rouge qu'on trouue dans des trous, plus grands que les autres, au bout des rayons, à cela se conformant l'antique opinion Grecque & Romaine. De telle race, les Abeilles tirent leurs Roys, n'en ayans iamais qu'vn à la fois, à tout le moins en Rusche bien qualifiée: demeurans tandis les autres comme princes du sang, sans charge, en attendans le besoin d'estre employés, quand par vieillesse ou accident, le regnant vient à defaillir. Des faux Roys y a-il aussi dans les Rusches, venans de dehors, comme bastars, pour tyranniser les Mousches-à-miel. Ils sont laids à veoir, sales, noirs, velus, surpassans en grandeur les bons, bruyent horriblement: en somme sont du tout des-agreables, par lesquelles marques facilement les discerne-on avec les vrais & legitimes.

Remede à leurs seditions.

TOUCHANT les Bourdons ou Frelons, qu'en plusieurs endroits de Languedoc l'on apeelle, *Abeillands*, c'est vne espece d'Abeilles naissant avec les bonnes. Virgile les appelle *Ignanum pecus*, & auourd'huy en laque Flamende sont appellés, *Broebien*, comme qui diroit Abeilles couuantes. Ils ne travaillent ni en la cire, ni au miel: seulement en ce sont-ils vtils, que d'aider aux Abeilles à couuer leurs semences: au reste, sont grands despensiers, deuoians le miel à eux accomparés les ieunes hōmes desbauchés, faisans grande chere sans vouloir travailler. Ce peu de seruice qu'ils font, les fait aucunement supporter: & encores cestui-cy, qu'aduenant que l'ouurage des Abeilles soit rauagé par les Frelons, les Abeilles (comme à quelque chose malheur est bon) en deuiennent plus diligentes, pour en reparer les bres-

Des Frelons ou Abeillands.

ches : desquelles ruines s'esueillans de leur paresse, se remettent à travailler plus que iamais. Autrement, cuidans auoir tout fait, pour se voir riches, y auroit du danger que leur bon naturel ne se corrompist, degenerant en oisiveté; & au bout d'un temps, par habitude, les Abeilles se rendre du tout inutiles. L'on ne souffre pourtant tous les bourdons, ni en tout temps; ains seulement iusqu'à ce que le miel est presque prest à védanger: car alors pour le grand rauage qu'ils en feroyét, les Abeilles mesmes, & leurs gouuerneurs en tuent tant qu'ils en peuuent attraper. En quoy n'y a point de perte pour le respect du couuer des semences, veu qu'en ce temps-là, les ieunes Auetes sont escloles, restans de frelons parmi les Abeilles, plus grand nombre qu'on ne voudroit, encore-bien qu'on tasche à les en oster.

Des Essoins.

DEUX ou trois petits Essoins pourra-on assembler dans vne Rusche, à fin d'en faire vne grande bande d'Abeilles: à la charge que les Essoins s'accordans, viennent en mesme iour & instant, pour ne pouuoir s'attendre l'un l'autre. Aussi de ne laisser qu'un Roy en la Rusche, pour les raisons dittes. Par mesme moyen, multiple-on aussi les Abeilles qui se descheent dans les vieilles Rusches, par maladie ou accident: car en prenant deux ou trois minces Rusches d'Abeilles, on en fera vne forte. Avec toutes-fois ceste consideration, que de prendre garde aux Roys, tant qu'on pourra: à fin que par trop de commandeurs, guerre ne suruienne parmi ce peuple, à sa totale ruine.

Le temps de leur production.

LES mois d'Auril & de May seulement, est le vray temps pour les Abeilles à assoinner: car les Essoins qui viennent apres ne sont qu'aortons, pour le peu de loisir qu'ils ont, de se bastir & faire du miel pour viure en Hyuer, la meilleure saison s'en estant escoulee, qui est le cœur du Printemps. Donc de tels tardifs Essoins, ne faut auoir grande esperance: non pas mesme se donner beaucoup de peine de les receuoir, si l'abondance d'Abeilles qu'y verrez ne vous y incite. Ce terme n'est pourtant limité pour tous pais & climats, c'est seulement pour les chauds, car quant aux froids, ainsy que les autres fruiets de la terre, les Abeilles y sont tardiuës. Il aduient souuent que des nouueaux Essoins en sortent d'autres, la premiere annee: mais c'est des plus primerains, & qui par la felicité du temps, auront rempli leur maison. Pour laquelle cause aussi, vne vieille Rusche en produira plusieurs, en mesme saison, comme deux ou trois, à l'honneur du gouuerneur de l'Apier, par là se manifestant sa diligence. Car de bestail mal entretenu, iamais ne se void telle abondance.

changer les Abeilles d'une Rusche en l'autre.

ADVENANT que par vielleſſe, trop rude atouchement, ou autre occasion, le bois d'une Rusche se rende inutile, & qu'on desire d'en sauuer les Abeilles: l'on pourra remuer ces Abeilles-là, en autre vaze, sain & entier, en le posant fermement sur la Rusche dont est question, l'ayant auparauant descouuerte par le dessus, à fin que d'elle, les Abeilles se retirent en la superieure. Comme feront incontinent, tant par la sentir de bonne odeur, la treuuer proueuë de viurés, c'est assauoir des bons rayons de miel, qu'à suffisance, à telle cause, l'on y mettra; que contraintes par la force de la fumée qu'on leur mettra par le bas: où elles demeureront volontiers, mesmes estant tel remuement fait en Hyuer: pourueu qu'elles y trouuent de quoy viure. Puis sur le soir, sera telle Rusche arrangee avec les autres,

les autres; & la vieille ostée de là, pour en retirer la despouille.

Tous ces preparatifs se font pour recueillir du miel & de la cire; comme pour le bled & le vin, l'on cultiue les champs & les vignes. Par le temps regnant en la Prime-vere & l'Esté, presage-on de la future cueillete du miel. Si telles saisons sont beaucoup venteuses & seches, grande esperance ne peut on auoir de ceste nourriture: mais au contraire, grand reuenu l'on en tirera, si elles sont calmes & temperees, particulièrement, si en Esté les rozees sont frequentes, mesme despuis la mi-Iuin, iusqu'à la fin d'Aoust, par d'icelles, comme a esté dit, se faire le miel. L'abondance du miel prouient de la fertilité du pais, qui fait plus ou moins de fois chastrer les Abeilles, c'est à dire, vendanger le miel & la cire qui sont dans les Ruches. A cela ne doit-on iamais toucher que les Ruches ne soyent pleines, autrement ce seroit prendre le miel non encores meur: & avec ceste perte, que n'ayans les Auetes acheué leur œuure. par tel destourbier, descouragees, le plus souuent quittent la Rusche, s'enfuient ailleurs, où pretendent n'estre ainsi toutmentees. Et faut conclurre, que ceux qui les chastrent trois fois en mesme an, ou gastent tout, ou sont posés en terroir tres-agreable à ce bestail: veu mesme qu'on estime l'endroit le plus fructueux en miel, celuy auquel l'on en peut auoir deux cueilletes l'annee, car communément l'on n'en à qu'une. Le vray poinct donques, de mettre la main en ceste recolte, est quand les Abeilles ne scauent plus que faire, par faute de lieu où trauailler: ce qu'on recognoistra à l'œil, en visitant les Ruches. L'on fait là dessus diuers iugemens; mais le plus asseuré est de croire que les Ruches sont pleines, quand les Abeilles chassent opiniastrement de leurs Ruches les Frelons ou Abeillauds, & c'est alors seulement qu'elles se sentent riches de miel & de cire, craignans que par eux elles ne soyent sacagees. La saison gouerne ceste cueillete, l'auancant ou reculant. Escheant deux chastrees, la premiere se fait communément, à la fin de Iuin, & la derniere, à la mi-Aoust; non plus tard, de peur de l'approche de l'Hyuer, qui ne permettroit aux Abeilles de repprovisionner leurs Ruches, pour leur viure durant les froidures. Si qu'une, se fera dès le commencement d'Aoust, le long temps de là en hors iusques en l'Hyuer, donnant grand loisir aux Abeilles de trauailler deuant l'arriuee des froidures. Tousiours avec le miel tire-on de la cire, mais non en telle quantité, que quand particulièrement, l'on recueille ceste matiere-cy, parmi laquelle ne se trouue aucun miel. Le miel est tiré par le haut de la Rusche, & la seule cire par le bas, auquel endroit les Abeilles font les semences de leur race: lesquelles occupans le vuide des trous, en iceux, ne peut auoir aucun miel, ou si peu qu'on n'en tient aucun conte. Aussi le temps est diuers pour telles recoltes. Comme i'ay dit, c'est deuant l'Hyuer qu'on vendange le miel: apres la cire, en la Prime-vere au mois de Mars. Le plus qu'on doie oster de miel, est la moitié de la Rusche (qu'on cognoit par la croix de la Rusche, soustenant les raions, posée iustement au milieu du dedans de la Rusche) laissant le reste du miel pour auictuallement aux Abeilles. Aucuns ne leur en donnept que le tiers ou le quart; d'autres au contraire, les deux tiers ou les trois quarts, moindres ou plus grandes portions, selon les facultés des Abeilles, imposans loy à ceste œuure. Car il y a de si miserables Abeilles, qu'il ne leur faut oster ne miel, ne

*La cueillete
du miel &
de la cire.*

*Quand chas-
trer les
abeilles,*

Comment.

*A quelle
heure.*

cire: encotes ont elles prou affaire à viure. Dequoy le gouverneur ordonnera, voyant la chose à l'œil, à ce que ne faisant rien mal-à-propos, il entretienne son Apier en bon poinct. L'heure pour ceste œuvre est à choisir, dont la plus propre du iour, est sur le Midi, d'autant qu'alors les Abeilles pour la pluspart sont en la campagne apres leurs questes: ne demeurans en la maison que les cazanières, lesquelles pour leur petit nombre, ne peuuent empescher qu'on ne leur oste leur butin. D'attendre le Soleil couchant ne seroit bon à cause de l'approche de la nuit, en laquelle les Abeilles se pourroyent escarter & perdre, l'obscurité les empeschans de retourner chés elles. Pour doucement qu'on les manie, quand il est question de les despoüiller de leur thresor, elles se mettent en grande colere, piquans ceux qui se messent de les piller. C'est pourquoy, les ayans recogneues difficiles, faudra que celuy qui est employé à ceste besongne, s'arme contre les Abeilles d'un grand capuchon, prenant despuis le sommet de la teste, iusqu'à la ceinture. Le capuchon sera fait de toile rare, pour y voir à trauers, si mieux l'on n'aime y accommoder du verre contre les yeux, pour plus clairement & facilement traouiller. Avec lequel equipage, & ayant des gans aux mains (ou bien se frottant les mains avec de la melisse, le ius de laquelle empesche les Abeilles de piquer) s'approchera, & maniera les Abeilles sans danger, faisant sa besongne à l'aïse. Portera de la fumee pour chasser les Abeilles d'autour des Rusches, à fin qu'avec moins d'empeschement la despoüille de ces Mouches soit enleuee.

*Autre façon
de chastrer
les Abeilles.*

AVCVNS pour moins d'importunité, emprisonnent toutes les Abeilles de la Rusche dans vn sac, tandis à l'aïse disposent du miel cōme ils veulent, & apres redonnent liberté aux Abeilles. Ainu l'on y procede. La gueule d'un grand sac, enuoloppant toute la Rusche, icelle premietemēt decouuerte, est là fermement liee, & le sac accommodé en haut avec des bastons pour s'y tenir droitement, puis par le bas de la Rusche, les Abeilles sont parfumees, dequoy se fahans, elles s'en-fuyent, mais n'ayans autre chemin, gagnans le haut de la Rusche, se fourrent toutes dans le sac (comme le conin dans le filé, pressé du furet) lequel sac estant fermé, retient les Abeilles tant qu'on desire sans leur faire mal: lesquelles des-emprisonnees & mises au bas de la Rusche, icelle renformee en haut, les Abeilles reprennent les erres de leur labour ordinaire.

*Autre facile
& prof. etc.*

EN voicy vn autre moien, moins penible que le precedent. Lors qu'on cognoit les Abeilles auoir fort auancé leurs œuvres, ce qui pourra estre sur la fin du mois de Iuin, leuerés le couuert de la Rusche, & y en temettrés vn autre ayant vn grand trou au milieu. Puis sur icelle posérés vne autre Rusche vuide, nette & parfumees, & en son milieu attacherés deux ou trois raisons de bon miel: affermissant si bien ces deux Rusches ensemble, qu'elles se puissent entretenir l'vne sur l'autre sans verser: & ce par estaudis faits à propos, & accommodés au lieu pour les supporter. Par ce trou, les Abeilles de la basse Rusche, monteront en la haute, y attirées, & pour la commodité du logis sentant bon, & pour le miel qu'elles y trouueront: là, pour cause aussi de leur naturel aimant le labour, commenceront à traouiller, & si bien, qu'en intention de remplir le vuide de la Rusche, dans deux mois ou en moindre terme, le-temps ne contrairant,
en vien

en viendront à bout. Lors estant venue la saison de la recolte du miel, desjoinrés vos deux Rusches, en prendrés vne, celle où plus y aura de miel & moins d'Abeilles, & d'icelle tirerés toute la despouille, laissant l'autre entiere sans y rien toucher; ce qui reuiet à grand aduantage, pour l'abondance de miel & de cire, que l'on en tire par ce moyen. Et encores que le temps fut vn peu plus tardif que l'ordinaire chastrer des Abeilles, n'importe; parce que les Abeilles restantes, pour n'auoir esté nullement tourmentees en leur Rusche, ne d'icelle aucune prouision ostee, demeurent auantageusement aduituaillees, pour en leur saison, abonder & en generation & en fruit.

EN certains endroits de la Prouence l'on chastre l'Apier ou le Ruscher, non les Rusches, c'est à dire, l'on enleue des Rusches entieres de l'Apier selon le nombre du total, ne touchant rien aux autres. Lesquelles de iurans entieres, leurs Abeilles ne faillent d'estre tres-bien aduituaillees en Hyuer, au Printemps, d'abonder en Essoins; & en suite, en miel & en cire. C'est communément la moitié du nombre des Rusches de l'Apier, dont l'on retire chacun an toute la despouille, laissant l'autre moitié entiere, sans rien y prendre. Les plus vieilles Rusches sont celles qu'on enleue, & les nouvelles demeurent en l'Apier, pour en estre prinées en leur saison. Par diuers moyens l'on procede à ceçy. Aucuns laissent aller les Abeilles où elles veulent; les autres les tuent, de peur qu'elles n'aillent tourmenter les restantes en l'Apier, pour se loger dans leurs Ruches, & pour telle cause, s'entrebatre & tuer. Le plus facile moyen de se des-faire de ces Abeilles-cy, est de les noyer dans l'eau, en grandes auges à ce appropriees, esquelles, remplies d'eau, l'on plonge les Ruches enuolopees avec des linceuls, dès l'Apier, où l'on les va prendre sur la nuict, lors que les Abeilles sont retirees. Par lequel ordre, plus de profit reçoit-on de ceste nourriture, que par le chastrer des Ruches, avec aussi moins de hazard: d'autant que des Rusches chastrées, quelques-fois en meurent en Hyuer, par ne leur auoir laisné prouision suffisante, si qu'elles perissent de famine. Mal qui n'est à craindre par l'autre voye: d'icelle aussi retirant beaucoup plus de miel & de cire, que par le chastrer particulier des Rusches: mais par ceste-cy, le miel en procede beaucoup plus delicat, que par ceste-là, à cause qu'il n'est aucunement meslangé avec les corps morts des Abeilles: ne sentant nulle mauuaise odeur venant de l'eau, dont le prix du miel est reualé. Ces diuerses façons de recueillir la despouille des Abeilles, sont communes avec celles qu'on pratique en France & Hollande, chastrans les Abeilles & le Ruscher, ou l'vn d'eux. Mais la suiuiante leur est particuliere, mesmes en France, Que escheant le chastrer des Abeilles, cest à dire, de ne prendre qu'vne portion du miel qui est en la Rusche; cela ne se fait en autre saison de l'année qu'au mois de Mars, ou d'Auril, & ce par le bas, la façon de la Rusche imposant telle necessité, n'estant ouuerte par le dessus, ains fermee comme vn chapeau, ainsi qu'a esté dict ci deuant: Laquelle Rusche pour ce faire l'on renuerse vn peu, d'où alors l'on tire du miel & de la cire, tout-d'vne-main ce qu'on veut. En Hollande, c'est en renuersant du tout la Rusche, s'en dessus-dessous, la faisant tenir debout, le bas regardant le ciel: & ce par le moyen d'vn petit aplatissement que pour ce seruice-cy,

on laisse à la Ruche lors qu'on la fait, lequel endroit ils courent avec vne motte de terre, pour parer les Abeilles de la pluye, estant la Rusche remise en la premiere situation.

Comment retirer le miel.

ESTANS les rayons tirés de la Rusche, & reposés dans des vazes de bois ou de terre, seront incontinent portés dans la maison, en membre secret & bien fermé, afin d'engarder les Abeilles d'y entrer: ce que sans empeschement elles feroient, pour tascher de recourre le bien qu'elles estiment leur auoir esté rai: où là estant (oultre l'impossibilité d'habiter parmi tant de bestail, qui à la file y aduoleroit) verriés à l'œil consumer par les Abeilles dans peu de temps, tout vostre miel. Et encores pour curieusement que bouchiés & huis & fenestres, n'en pourrés vous destourner l'entree à plusieurs Mouches, & ne les en chassés qu'avec de la fume.

Où le tenir.

LE meilleur & plus delicat miel, est celuy qui de luy mesme coule le premier des rayons (acomparé à la mere goutte du vin) lequel, curieusement, conuient retirer pour le conseruer à part en vazes separés. Les rayons sont mis dans vn pannier d'ozier, à ce expressement façonné comme chauffe d'hipocras, pointu par bas, lequel ageancé sur vn grand pot de terre vitré en dedans y vuidera nettement le miel. Le restant dans le pannier sera pressé, pour en exprimer par force, ce qui de gré n'aura voulu couler: & ce en pressoit accommodé au naturel de l'œuure, afin qu'aucun miel ne se perde dans la cire. Les vazes remplis de miel, premier & second, seront tenus descouverts pour quelques iours, en attendant que le miel ait acheué de bouillir, comme de luy mesmes il fera: tandis l'escumant avec curiosité, à ce que sans aucun meslange il reste pur. Pour laquelle cause aussi, le lieu ne sera exposé, ni à la poussiere ni à autre saleté, de peur que la communiquant au miel, le rende des-agreable. Car avec toute autre precieuse matiere, ceste-cy craint le mal-tenir. Apres, seront les vazes tres-bien fermés & mis reposer en magazin frés non humide, où le miel se conseruera longuement. Ce sera avec distinction de la valeur des miels, pour plus faire d'estat du premier que du second, comme a esté dit, pour les employer selon leur diuerse valeur.

Marqués de bon miel.

P A R tout país, le miel n'est indifferemment de mesme bonté, ni de semblable marque, pour les diuerses fleurs, sur lesquelles les Abeilles cueillent la rozee, communiquans au Miel leurs facultés. Le bon miel, est de couleur dorée ou blanche, reluisant, sentant bon, doux au goust: en son commencement estant liquide, mais coulant de telle sorte, que son fil conserue sa continuité esgale, sans interruption: & estant gardé quelque temps, s'endurcisse, pour sa fermeté ne le pouant tirer du pot, qu'à force, avec vn cousteau ou autre propre instrument. C'est aussi signe de bonté au miel, quand il est facile à cuire, & cuisant, ne iette beaucoup d'escume; le plus excellent estant celuy qui en a le moins. Au poids aussi se cognoit la valeur du miel, le meilleur estant tousiours le plus pesant. C'est pourquoy, le plus exquis est celuy qui sejourne au fons du pot: ainsi que l'huile, le plus prisé, au dessus; & le plus delicat vin, au milieu du vaisseau. Comme a esté représenté ailleurs.

Cueillir la cire.

Q V A N T à la cire, nous auons veu se prendre par le bas des Rusches au Printemps, c'est asçauoir; celle que seule l'on retire sans estre meslangée avec le

avec le miel. Vers la fin de Feurier, commencement de Mars, ou plus tard selon le climat, les Abeilles estans encores endormies, pour les froidures passées, trauaille-on à ceste œuure, reuertant doucement d'vn costé les Ruches, l'vne apres l'autre, pour en tirer les tables de cire, qui sont celles où les Abeilles font leurs semences, lesquelles l'on trouue dedans les trous des tables semblables à œufs de fourmis. Pour ces semences-cy, l'on ne se garde de passer outre: d'autant mesme que c'est pour le profit de l'engeâce, que de destourner telle primeraine couuee: parce qu'estant lors trop primeraines les nouvelles Abeilles qui en prouiennent, à leur naissance perissent de famine, à faute de fleurs, n'estans encores sorties en campagne, necessaires pour leur entretènement. Ains seulement est fait estat des semences qui les suiuent, lesquelles freschement pondues, couuees, & escluses, par le benefice du beau temps; profitent comme l'on desire. Les tables de cire sont mises bouillir sur le feu lent, en abondance d'eau claire: estant fondue, on la passe par vn linge: derechef on la remet sur le feu pour la refondre, laquelle bouillant est diligemment escumee: finalement, l'eau s'en estant allee par exhalaison, est ietee dans des terrines ou vazes plats, de cuiure, de terre, ou d'autre matiere, pour s'y geler & affermir, mais c'est après y auoir mis de l'eau au fons, à fin que la cire ne s'y attache.

Comment.

LA meilleure cire, au contraire du miel, est la plus leger, la plus grasse, la plus attenante & moins frangible, la mieux odorante, & la plus haute en couleur iaune: par lesquelles adresses, est faite l'election de telle matiere. Le mesnager ne passe plus auant au maniment de la cire; mais il la vend apres qu'il l'a reduite en masse, s'en estant reserue vne partie pour l'emploier à son vsage, en chandelles & autres choses. Laisant aux apoticaire & ciriers, la maniere de la teindre en plusieurs couleurs, & autrement la diuersifier par leur art, selon ses proprietés. Seulement monstrey-ie comme à peu de peine, elle se blanchit, pour ainsi subtilisee, en faire de la bougie, des chandelles pour l'estude, les banquet & autres gentilleses.

Marques de bonne cire.

LA cite iaune & neuse, sera fondue avec de l'eau claire, dans vn chauderon, où bouillant sera curieusement escumee: puis coulee à trauers d'vn linge clair, pour la descharger d'ordure. Apres refondue sur feu de charbon & lent, en vase de large ouuerture: là on la prendra pour la reduire en lames minces comme papier, à fin que la chaleur du Soleil & de l'air penetrant aisement dedans, la rende telle que desirés. Pour ce faire, l'on tremp vne pallete de bois dans l'eau, & incontinent on la fourre dans la cire fondue, laquelle tiree du feu, gelant, s'attache contre la pallete en pellicules, & d'icelle se separe facilement, (pour ne s'y pouuoir affermir à cause de sa mouilleure) en replongeant la pallete dans l'eau fresche, où la cire s'arreste la reduisant toute en telles pellicules. Pour la seconde fois, l'on remet la cire sur le feu, à fin de la refondre & reduire en lames, là iettant dans l'eau comme dessus pour auancer ce blanchiment: voire pour la troisieme, & en somme autant de fois reitere-on ces choses, qu'on void la cite auoir acquis la perfection de blancheur, luy aduenant sans aucun autre mystere. Ce que l'on ne fait communément, ains se contente-on d'vn couple de fois, tant pour euitter la peine, que le deschet de la cire, laquelle se diminue tousiours en la refondant. Finalement, sortie de l'eau on l'estend sur des claies couuer-

Blanchir la cire.

tes de toile pour l'exposer à l'air, au Soleil, à la rosee, lesquels penetrans ces minces pellicules de cire, dans quelques iours l'acheuent de blanchir. Les Abeilles font du degast en ceste cire, dequoy s'estant apperceu, faudra les en chasser soigneusement. Comme aussi cuitera-on, que la cire ne se fonde en la grande chaleur du Soleil, en l'arrofant sur le Mydl avec de l'eau fresche. Aucuns, en lieu de conuertir la cire en lames & pellicules, pour la blanchir, se contentent de la faire à la maniere que les chafseurs font leur dragee de plomb pour l'arquebuzé : assavoir, en la prenant fondue avec vne grande cueillier, & petit-à-petit la iettant dans l'eau fresche, la diuiser en petits morcillons, pour en suite l'acheuer de blanchir comme dessus.

*Conclusion
du discours
des Abeilles.*

AINSI manie-on les Abeilles, ainsi en retire-on leur labeur. Ce mesnage est profitable, moyennant que par soin continuel, l'on pouruoye aux necessités de ces bestioles, lesquelles ne peuuent souffrir la negligence de leur gouuerneur, qu'avec apparent danger de leur ruine. Vn homme suffit à conduire grand nombre de Rusches, puis que ce gouuernement consiste plus en engin qu'en force. Ce nombre se peut restreindre à mil ou douze cens pieds (moyennant quelques aides, au temps des Essoins & du vendanger des Rusches) suffisant pour rapporter bon reuenu, & pour satisfaire à tous fais, ce qu'on ne doit attendre de peu de bestail laissé sans aucune garde.

*La charge de
leur gouuerneur.*

LE gouuerneur de l'Apier se plaissant en sa charge, pour l'honneur & profit, outre les precedens auis, obseruera soigneusement les maximes: Que tous les iours il visite ses Rusches, l'une après l'autre, pour secourir celles qui auront besoin de secours: soit sur les ordinaires necessités, soit sur les accidentales, à ce que par les ignorer à faute de les rechercher, les Abeilles ne perissent, comme quelquesfois elles font sans telle curiosité: au contraire, petit remede employé à propos, les sauue d'extreme ruine: Que sur l'entree du Printemps, il ouure ses Rusches du dessus, après en auoir tiré la cire par le dessous, pour les bien nettoyer, en ostant toutes ordures ramassées durant l'Hyuer, poussières, araignes, teignes, limats, vermisseaux, rats, papillons, fourmis, & autres bestioles qui s'y engendrent ou viennent de dehors: puis les parfamera avec du galbanum, du fien de beuf sec, & avec d'autres matieres salutaires aux Abeilles: Qu'après auoir recueilli les Essoins, il s'en preme garde, pour les retenir de s'en-fuir, comme plusieurs font par n'estre les Mouches bien accommodees en leur nouveau logis, y appliquant le remede selon les occurrences; Mesme qu'il auise si les nouvelles Ruches ont faute de victuaille (comme quelque fois cela aduient, quoy qu'à la fin du Printemps, quand la saison se rencontre extraordinairement pluuieuse, empeschant les Auetes de se prouisionner) pour secourir les Abeilles de viures, comme estant au cœur de l'Hyuer: Qu'il ne prenne trop de miel des Rusches, l'ors qu'il les chastre, à fin que les Mouches n'ayent faute de viande pour l'Hyuer: plustost tombera-il de l'autre extremité, pour tant mieux les entretenir: Qu'au commencement d'Automne, il nettoye & parfume encores les Rusches, les visitant & de bas & de haut, ce qu'il leur continuera durant la saison, les recourant pour ce faire, de quinze en quinze iours, à chascque fois les parfumant, non tant pour le plaisir des

fir des Abeilles (s'ennuians du parfum) que pour leur santé : Qu'à la premiere sepmaine de l'Hyuer, le temps n'estant encores du tout refroidi, pour la derniere fois de l'annee, il recoure ses Rusches, pour derechef les nettoyer & parfumer, & ce tres-curieusement sans y laisser rien de pourri ne de sale. Puis renfermera tres-bien les Rusches, & tant à profit, que les froidures, vents, gelees, ne pluyes, n'y puissent entrer. Et selon qu'il verra ses Abeilles, bien ou mal au&uaillees, pouruoirra à leur nourriture pour l'Hyuer: leur donnant alors, mesme durant les mauuais iours de l'annee, & ce dans des rozeaux refendus ou autres tuyaux de fer blanc, de plomb ou d'autre matiere, du miel, des passerilles ou raisins secs, des figues, des prunes, des feves cuites & dissoutes dans du vin ou de l'eau miellee, separees ou à part, comme l'on voudra, quelquesfois du lait & autres douces liqueurs. Faut tenir tousiours bien closes les Rusches, & de tous costés, n'y laissant qu'un trou, pour entree & sortie aux Mousches: estant chose bien experimentee, que les Abeilles ne font aucun miel en Rusche esuentee pour peu que ce soit, car elles s'addonnent premierement à clorre les trous, deuant que faire aucun miel, cela n'auenant iamais quand il y a deux ouuertures en la Rusche: Que le gouverneur soit lui-mesme nettement vestu, sentant bon, pour le hazard qu'il courroit d'estre extremement picqué & tourmenté des Abeilles, si elles le trouuoient ord, sale, & puant, haïssans naturellement toutes sortes de vilennies & puanteurs. Mais aussi en l'equipage susdit & par continuelle frequentation, sera cogneu & aimé de ses Abeilles, comme le berger de ses brebis. Et quelques terribles qu'elles soyent, ainsi manees, se rendront paisibles & obeyssantes.

PLVSIEURS des Anciens Agricoles, Mago, Demetrius, Varro, Virgile, Columella, Constantin Cesar, recherchans les secrets de Nature, ont escrit les Abeilles s'engendrer de la corruption du taureau (comme selon les Anciens, les guespes, des cheuaux & des mulets, de deux diuerses sortes, pour la diuersité de ses deux animaux: & les bourdons, des asnes) particulièrement les Rois du cerueau; & les Abeilles, du restant de la beste: quand le taureau estouffé est mis pourrir parmi du thym, du serpoulet & semblables herbes que les Abeilles aiment, & logé dans vne maisonnette à ce appropriée, percee de diuers costés, en petites fenestres, fermans avec leurs huis, pour à propos les clorre & ouuir ladite maisonnette, couuerte par le dessus, sans respirer de tel costé. Ce que le curieux pourra essayer par l'adresse de Constantin Cesar qui en escrit les particularités. N'est imant quant à moy, estre besoin se donnet telle peine, veu que iamais ne regne tant grande mortalité d'Abeilles, que la race n'en demeure. Dit aussi Columella apres Higinius, qu'il allegue, que les Abeilles mortes de flux de ventre acquis par auoir trop mangé des fleurs de tithymale & d'orme, retournent viure à la mi-Mars, si apres les auoir sorties de la Rusche, sans vie, & gardees tout l'Hyuer en lieu sec, on les expose au Soleil d'un beau iour durant trois heures, les ayans premieremēt couuertes de cendres de figuier. Dont reprenans vie petit-à-petit, se traignent dedans leurs Rusches, pour y trauailler comme deuant. Telle merueille se trouue verifiée par l'experience que moi-mesme en ay faite. J'ai prins des Abeilles trouuees sans sentiment & sans vie, pres de leur Rutche, lesquelles tenuës entre les mains, & eschauf-

Opinion des Anciens touchant les Abeilles.

Colum. l. 9. chap. 13.

& eschauffees avec l'haleine de fois à autre, sans autre façon, ont reprins vie dans moins d'une heure. De mesme aduîet de telles Abeilles, mises dans vne escuelle de bois parmi de la plume, & apres fourrant l'escuelle dans le four, encores chaud du pain qu'on y aura cuit auparauant. Mais ne scachant de quelle maladie estoient mortes telles Abeilles, ne m'est permis passer outre en ce mystere, pour en rechercher les causes: seulement dirai-je, que le cours de la vie de ce petit animal, est esmerueillable en toutes ses parties, à qui le contemple curieusement. J'aiousterai à ce discours, qu'en certaines prouinces de ce Royaume, le Roy prend vn droit sur le reuenu des Mousches à-miel, appelé *Aurillages*, & lequel est employé aux Comptes du Domaine.

Aurillages.

CHAP. XV.

La cueillette de la Soye, par la nourriture des Vers qui la font.

S I LE VER-A-SOYE eust esté cogneu des Anciens autheurs d'Agriculture, l'on ne fait doute que la louange de tant riche animal n'eust esté chantée par eux, ainsi qu'ils ont fait celle des Mousches-à-miel: mais à tel defaut, il est demeuré sans nom plusieurs siecles. Virgile discourt comme en passant, de la riche toison que produisent les forests d'Ethiopie & des Seres, sans faire mention de sa qualité ni du moyen de la recueillir. Voici ses mots,

*Quid nemora Aethiopum molli canentia lana?
Vellerâque ut foliis depectant tenuia Seres?*

Virg. Georg.
11.

*Premières
nouuelles de
la Soye à
Rome.*

Dont aucuns, comme Solin & Seruius, ont estimé ce estre la Soye, & icelle proceder directement des arbres. Tel a esté le premier auis de la Soye donné en Italie, qui fut du regne de l'Empereur Octavian Auguste, confirmé par Pline plus de septante ans apres, (car il viuoit au temps de Vespasian.) Il y aioustoit qu'en l'Isle de Coos, croissoyent des Cypres, terebintes, fresnes & chesnes, des fueilles desquels arbres, cheutes à terre de maturité, par l'humidité d'icelle, naissoyent des Vers produisant la Soye. Qu'en Assyrie le Ver-à-Soye, animal du genre des Insectes, appelé des Grecs & Latin, *Bombyx*, fait son nid avec de la terre, qu'il attache contre les pierres, où il l'endurcit tres-fort, s'y conseruant toute l'année. Qu'à la mode des araignes, il fait des toiles. Dit aussi, avec Aristote, Qu'en l'Isle de Coos Pâphila fille de Latouis, a esté l'inuentrice de filer & tistre la Soye. Par lesquels enuelopés discours, comparés à la pratique de ce temps, appert combien loïn estoient les anciens de la vraye cognoissance des Vers-à-Soye, n'ayans scéu d'où ils procedent, ni de quoy ils sont nourris, ainsi que par leur silence ils testmoignent, se taisans, de leur graine, & des fueilles des meuriers pour leur nourriture. Vopiscus tesmoigne, que du temps de l'Empereur Aurelian (deux cens ans apres Vespasian & d'auantage) la Soye se vendoit au poids de l'or, pour laquelle cherté, mais principalement pour la modestie, ce Prince-là, ne voulut iamais porter robe toute de Soye, ains meslangée avec autre matiere: bien que Heliogabale son deuancier n'eust esté à retenu, comme dit Lampridius.

pridius. Semblable modestie se remarque du Roy Henry second, n'ayant iamais voulu porter bas de Soye, encores que de son temps l'usage en fut ia receu en France. Plusieurs autres en diuers temps, ont aussi parlé de la Soye, comme Solin, Marcelin, & Serulus qui nomme le Ver-à-Soye, *Zir*, d'où vient le mot Latin, *Sericum*, c'est à dire, Soye, selon le tesmoignage de Pausanias, en sa description de la Grece. Martial fait aussi mention de la Soye par ces vers,

Nec vaga tam tenui discursat aranea tela,

Tam leue nec bombyx pendulus urget opus.

Et de l'ouurage des Vers-à-Soye, Properce dit,

Nec si qua Arabio lucet bombyce puella.

Vlpian Iurifconsulte antique, parle de la Soye au titre *De Auro & Argento legato. l. Vestis*. en ceste sorte: *Vestimentorum sunt omnia lanæ, lineæque vel serica bombycina, &c.*

C'est chose receuë de tous, que les habitans du país de Seres ont les premiers manifesté la Soye, en ayans tiré la semence de l'Isle Taprobane autrement, Sumatra, située sous l'Equinoctial, esloignée d'eux de quarante six à quarante-huict degrés de latitude. Le país des Seres, ainsi dit d'une ville de la prouince, est celui qu'on nôme aujourd'hui, Catay & Cambalu en l'Asie Orientale, ioignant de l'Occident à la Scytie Asiatique, & du Midi à l'Indie; dominé par le grand Cham de Tartarie. A la longue, ces choses vindrent en euidence par deux moines, qui de Sera, ville du país de Catay, porterent la graine des Vers-à-Soye, à Iustinian à Constantinople (le regne duquel Empereur, commença l'an de Christ cinq cens vingts-six) d'où la science d'esleuer ce bestail s'est esparce par toute l'Europe. Ainsi l'a escrit Procopius, apres plusieurs autres. De la ville de Panorme en Sicile est sortie la maniere d'employer la Soye, où premierement elle aparut par le moyen de certains outiers en cest art, là emmenés prisonniers par Roger, Roy de ladite Isle de Sicile, au temps de l'Empereur Conrad. Finalement, ces belles sciences ont fondu en certaines prouinces de ce Royaume, mais par le traict de teps & interualles, non à la fois. Car comme Dieu a accoustumé de distribuer les biens-faits petit-à-petit, pour tant micux nous faire sauouer ses graces; ainsi la cognoissance du Meurier nous a esté premierement donnée, puis celle de l'usage d'icelui, afin de faire prouision de pasture, auant qu'estre chargé du bestail.

Je ne rechercherai ici les causes & le temps de leur introduction en ce Royaume plus auant, que du Regne de Charles huitiesme. Au voyage que ce Roy fit au Royaume de Naples, l'an mil quatre cents quatre vingts quatorze, quelques Gentils-hommes de sa suite, y ayas remarqué la richesse de la Soye, à leur retour chés eux, apporterent l'affection de pouuoir leurs maisons de telles commodités. Apres estre finies les guerres d'Italie, enuoyerent à Naples, querir du plant de Meuriers, qu'ils logerent en Prouence, le peu de distance qu'il y a des climats d'un pays à l'autre facilitant l'entreprise. Aucuns disent que ce fut en l'extremité de telle prouince, enclauée dans celle du Dauphiné, où premierement les Meuriers abonderent, marquaés mesmes Alan, pres du Montellimar, qui en fut lors pourueu par le moyen de son seigneur, qui auoit accompagné le Roy en son voyage: comme les

Son origine.

Où premierement mise en œuure en l'Europe, & finalement.

Le quel temps & en quelles prouinces de ce Royaume.

me les vieux gros Meuriers blancs qu'on y void encore aujourd'hui, en donnant quelque tesmoignage. Or soit là, ou ailleurs, c'est chose assuree qu'en diuers endroits de la Prouence, du Languedoc, du Dauphiné, de la Principauté d'Orange, & sur tout de la Comté de Venessain & Archeuesché d'Anignon (pour le grand commerce qu'ils ont avec les Italiens) les Meuriers & leur seruice y sont à present tres-bien recogneus. Là aussi avec beaucoup de lustre paroist la manufacture de la Soye; & de iour à autre, croist l'affection de planter des Meuriers, pour la commodité experimenter qui en reuient. En somme, c'est là où le reuenu du Meurier est tenu pour le plus clair denier rumbant dans la bource. A Tours ce negoce est ja receu, avec vtilité & applaudissement; & depuis quelques années a commencé à se manifester à Caen, en la basse Normandie; encores incogneu au restant du Royaume, par la nonchalance de ses habitans, & à la honte de presques toutes ses prouinces, puis qu'en icelles, le Meurier, & en suite le Ver-à-Soye peut viure & profiter. Pour l'affection que ie porte au public, j'ai dès le commencement de l'année mil cinq cens quatre-vingts dix-neuf, fait imprimer vn traité particulier de ceste nourriture, intitulé, la cueillette de la Soye, & adressé à Messieurs de l'Hostel-de-ville de Paris, à ce que leurs peuples fussent incités par là, à tirer des entrailles de leurs terres, le thresor de Soye qui y est caché, par ce moyen, mettans en euidence des millions d'or y croupifans, & par telles richesses, acheuer de decorer leur ville, du dernier de ses ornemens, abondante au reste en toute sorte de biens. Entre les beaux lieux de la campagne de Paris, j'ai remarqué Madril & le Bois-de-Vincenes, maisons Royales, tres-capables à recenoir & nourrir, trois cens mil Meuriers, pour l'estendue & qualité de leurs fonds, & pour la faculté de l'air, la feuille de tels arbres, en leur temps, pouuoit estre profitablement employée. Dont l'apparence est grande, d'en retirer abondance de Soye, à l'vtilité publique, & à la particuliere commodité de la ville de Paris, quand la manufacture de la Soye, y nourrirait infini peuple, & de ses propres habitans, & de personnes pauvres & miserables, qui y affluent de toutes les prouinces du Royaume.

La Soye peut croistre belle & bonne par tout ce Royaume, peu de lieux exceptés.

Quels elle desire.

LA où croist la vigne, là peut venir la Soye, demonstration tres-claire, suffisammēt verifiée par reitèrees experiences en diuers pais discordans de climats. Voire passant plus outre, où le seul Meurier vit, sans parler de la Vigne, le Ver-à-Soye ne laisse de profiter, comme cela s'est recogneu n'aguieres dans la ville de Leiden en Hollande es années mil cinq cens quatre-vingts treize, quatre-vingts quatorze, & quatre-vingts quinze; où Madame la Duchesse d'Ascot fit nourrir des Vers-à-Soye, heureusement: & de la Soye qui en sortit, se font faits des habits, que ses Damoiselles ont porté avec esbahissement de ceux qui les ont veus, à cause de la froidure du pais. Les histoires tesmoignent qu'au temps des Anciens Gaulois, la France ne produisoit aucun vin: la voici aujourd'hui abondamment pourueüe de tant exquisite boisson, par la dexterité de ceux qui opportunément y ont employé leur profitable curiosité. Plusieurs bestes & plantes estrangeres, consentent de viure parmi nous avec soin requis (le temps passé tenu pour impossible) ce qu'un chacun remarque presque par tout, sans en venir aux exemples, le ne mets ici on conte les orangers, citroniers, ponciles, & autres

tres arbres precieux qu'on esleue en tous airs & pãis , pour froids qu'ils soient , puis qu'en telle curiosité court grande despenſe , Le ſoin de la cueillette de la Soye n'eſt ſemblable; auſſi ſon but eſt le profit, non la ſeule delectation. L'on ne ſe peine aucunement pour les Meuriers qui ſont en campagne; c'eſt ſeulement pour le beſtail , qui craignant le froid, en veut eſtre preſervé. Et quelle choſe plus facile à faire y a-il que cela, quelque froid que ſoit le pays, puis que les Vers ſont logés dans la maiſon, non en campagne: & encores en ſaiſon, non du tout froide, ains au Printéps & partie de l'Eſté. Tout l'intereſt qu'on peut ici aleguer, eſt; Que la cueillette de la Soie en ſera plus tardiue qu'en pays Meridional. Quoi pour cela, pourueu qu'on ait abondance de bonne & belle Soie: ſi l'on ne moiſſonne és pays Septentrionaux, en May & Juin, comme l'on fait en Languedoc & Prouence, ſi ſont bien en Juillet & Aouſt. De meſme , l'on ne laiſſe d'auoir beaucoup de bon vin en France, encores qu'on ne vendange ſi toſt qu'és pays plus chauds. Les Meuriers ont deuancé la ſcience de nourrir les Vers , comme j'ai dit , en attendant laquelle, pluſieurs ſous l'ouït dire, s'eſtans efforcés en vain de nourrir des Vers-à-Soie, ont deſcrié tel meſnage, eſtimans ce beſtail-ci, ne pouuoit profiter qu'és lieux où il s'eſt de long temps naturalisé , dont, d'impatience, ont arraché, comme arbres inutiles, les Meuriers, qu' auparauant & au premier bruit de leur valeur , ils auoyent plantés avec beaucoup d'affection. Mais ceux qui ont attendu conſtamment les ſaiſons , ſe ſont rencontrés meilleurs meſnagers , & abondamment pourueus de feuilles de Meurier, lors que le ſçauoir conduire de ce beſtail, eſt arriué. exemple qui ſe remarque à Niſmes & en diuers autres lieux du Languedoc, ſeruans d'inſtruction à ceux qui auourd'huy ſe veulent delecter à ſi profitable meſnage, leſquels, à leur contentement, tteueront en ces diſcours, aſſembles les ſciences, & d'eſleuer les arbres, & de nourrir le beſtail : dont ils ſeront deliurés, de l'enui d'attente langoureuſe, & du hazard de mal nourrir les Vers.

LE ROY ayant tres-bien recogneu ces choſes , par le diſcours qu'il me commãda de lui faire ſur ce ſujet, l'an mil cinq cens quatre-vingts dix-neuf, print reſolution de faire eſleuer des meuriers blancs par tous les iardins de ſes maiſons. Et pour ceſt effect, l'annee enſuiuant, que ſa Maieſté fit le voyage de Sauoye, elle enuoya en Prouence, Languedoc, & Viuares, Monsieur de Bordeaux Baron de Colonces, ſur-intendant general des iardins de France, Seigneur rempli de toutes rares vertus : & par ceſte meſme voye, le Roy me fit l'honneur de meſcrire , pour m'employer au recouurement de ſes plants, où j'apporlai telle diligence que au commencement de l'an ſix cens vn, il en fut conduit à Paris, iuſques au nombre de quinze à vingt mil. Leſquels furent plantés en diuers lieux dans les iardins des Tuilleries , où ils ſe ſont heureuſement eſleués. Et ne voulant ſa Maieſté, que tels treſors demeuraiſſent plus reſſerrés en certains recoins de ſon Royaume, ains que ſes peuples s'en reſſentiſſent : vniuerſellement : ajoſtant aux biens de la paix, dont par ſon moyen, & la faueur celeſte, toute la France iouit tres-paiſiblement : auroit ordonné que les Commiſſaires ia deputés par ſa Maieſté pour le commerce general, auiferoyent aux plus faciles expediens qu'il ſeroit poſſible, de fournir de Meuriers ſon Royaume, afin d'y recueillir la Soye; & en ſuite, d'en eſtablir la manufacture. Sur quoi, & ſuiuant le vouloit de ſa Maieſté,

*La premiere
introduction
de la Soye,
au cœur de
la France
par le Roy.*

jesté, apres bonne & meure deliberation furent passés contracts sur ce sujet avec des marchands, à Paris les quatorzième Octobre & troisième Decembre mil six cens deux, confirmés, autorisés & ratifiés, par lettres patentes de sa Majesté, contenans le fournissement desdits Meuriers, és quatre generalités de Paris, Orleans, Tours & Lion. Aussi, de certaine quantité de semence ou graine desdits arbres, pour estre despartie és élections desdites generalités. Et pour d'autant plus acclerer & auancer ladicte entreprinse, & faire cognoistre la facilité de ceste manufacture, sa Maiesté fit expres construire vne grande maison au bout de son iardin des Tuilleries à Paris, accommodée de toutes choses necessaires, tant pour la nourriture des vers, que pour les premiers ourages de la Soye. Enjoignant en outre, que tout ce qui se treueroit de Meuriers, tant blâcs que noirs, ja plantés és diuers endroits desdites generalités, seroyent prins par les experts à ce deputés, & employés à la nourriture des Vers ladite annee, afin de monstrier à chacun lieu, que la temperature de l'air, & bonté de la terre, sont plus que suffisans pour produire la Soye: en pareille ou meilleure force, lustre & bonté, que celle qu'auons accoustumé recouurer avec grands frais, des prouinces les plus esloignées. Toutes lesquelles choses, ont si facilement reüssi, moyennant la grace de Dieu & le bon heur de nostre Prince, à qui le Ciel a referué toutes les plus belles inuentions de nostre Siecle, qu'il ne faut plus douter que dans peu de temps, par la continuation de ses beaux commencemens, la France ne se voye redimee de la valeur de plus de quatre millions d'or, que tous les ans il en faloit sortir, pour la fournir des estofes composées de ceste matiere, ou de la matiere mesme, afin de la manufacturer dans le Royaume. Voila le commencement de l'introduction de la Soye au cœur de la France, où l'exemple de sa Majesté a esté ioint à ses commandemens, avec grande efficace, pour le bien de son peuple.

En Allemagne par le Duc de Wuitemberg

ET comme par louable emulation, les belles sciences ne s'arrestent en vn seul lieu, ains passent tousiours plus auant és esprits des vertueuses personnes, il est auenu despuis n'aguieres, que Federic Duc de Wuitemberg, Prince digne de toute louange, a establi en ses terres, & la nourriture des Vers-à-Soye, & la manufacture de telle matiere. Dont les succès ont esté si heureux en ce commencement, que ceux ont esté contrains de confesser l'entreprinse estre profitable, qui auparauant en condempnoient le conseil, fondés sur la froidure du pays d'Allemagne.

Le Ver produit la Soye.

OR est-il, que la Soye vient directement du Ver qui la vomit toute filée; & le Ver procede de graine, laquelle l'on garde dix mois de l'annee, comme chose morte, reprenant vie en sa saison. Le Ver est nourri de la feuille de Meurier, seule viande de cest animal, qui ne viuant que six, sept ou huit semaines, plus ou moins selon le pais & constitution de l'annee (la chaleur accourcissant sa vie, & au contraire, la froidure l'allongeant) dans ce peu de temps, par la Soye qu'il nous laisse, paye largement les despens de sa nourriture. Comme diuerses sont les nations qui le gouvernent, aussi est-il nommé diuerfement. Les Grecs & Latins l'ont appellé, *Bombyx*: & aujour d'huy en Italie, *Canaliere*, & *Bachi*: en Espagne *Ilauor*: en France, *Vers-à-Soye*: en Languedoc. Prouence, & és enuiron, *Magniaux*.

QUELLE terre & quelle culture desire le Meurier, quelle graine de Vers est à

est à choisir, quel logis & quel traictemēt requiert le bestail qui en prouiet, quel est son rapport & vsage, sera monstré ci apres. Par lesquels discours apperra clairement, de la richesse de ceste nourriture: & que la terre employee à tel mesnage, rapporte plus de deniers & en moins de temps, que par autres fruits qu'on lui puisse commettre, à tout le moins, dont l'on puisse faire estat.

COMMUNEMENT vn millier de feuille de Meurier, faisant dix quintaux de poids, satis fait à nourrir vne once de graine de Vers; & l'once de graine, rend cinq ou six liures de Soye; chacune vallant deux ou trois escus, & d'auantage: parquoy dix ou douze escus, fortēt de dix quintaux de feuille: laquelle quantité, vingt ou vingt-cinq arbres de moyenne grandeur, produiront tousiours. Voire beaucoup moindre nombre y suffira, si ce sont arbres vieux & grands, comme il s'en treuue en plusieurs lieux, mesme vers Auignon, de tant amples & abondās en ramage, qu'un seul fournit de feuille, pour nourrir vne once de graine: mais par estre tres-rars tels arbres ainsi qualifiés, estat certain n'en doit estre fait. Pour les frais du negoce, le quart du total est prins: ainsi restent les trois quarts de liquide reuenu, qui font sept escus & demi, ou neuf escus, que vingt ou vingt-cinq Meuriers rapportent par communes annees. Le confesse que tousiours l'once de graine ne rend les cinq ou six liures de Soye, voire quelquesfois ne faire presques rien: Quand par l'infelicité de la saison, la feuille, se treuuant mal qualifiée, par mauuaise nourriture, cause diuerses maladies aux Vers: Quand la tēpeste se fourre parmi ce bestail: Quand par n'estre bien affermis les estaudis, où sont logés les Vers, croulans sur eux, les tuent: ou quand par autres accident tout se meurt. Mais aussi c'est chose confessee de tous ceux qui s'exercent à ceste nourriture, que telle annee y a-il, l'once de graine, venir iusques à dix liures de Soye & d'auantage: & c'est alors, que la race du bestail, son logis, sa viande, le temps, la main du gouuerneur, s'accordent pour le bien de ce mesnage. Et qui ne se fait les bleds, les vins, les fruiets des arbres, le bestail, souuent defaillir par tempestes, secheresses, humidités, & autres excès de l'annee? Et qui voudroit desister de labourer ses terres-à-grain, qui voudroit arracher ses vignes & arbres, casser la nourriture du bestail, pour leur faillite de quelque annee? Nul ne se treuue si mal auisé. Il aperra ci apres qu'au gouuernement de ce bestail, l'on ne peut rien auancer sans curiosité, diligence, despense; pour lesquelles choses plusieurs mesprisent ce mesnage, comme fantasque, penible, despensier. Mais ils se deçoient, pour ne considerer qu'avec moderé salaire, l'on treuue des gens à suffisance, entendus à cest art, qui se chargent de tout ce qui en depend.

ET pour en particulariser les despenes, diray, que cent ou six vingts iournees, dont les trois quarts sont de femmes ou de garçons, suffisent à cueil-
A amasser la feuille.
 lir toute la feuille, necessaire pour nourrir dix onces de graine de magniaux, & pour la porter sur le lieu du bestail, estans les Meuriers non gueres esloignés de la maison, comme cela est requis. Au payement desquelles iournees pour la qualité des personnes, n'entre beaucoup d'argent: car c'est aux viures où le plus s'en consume. Mais si la nourriture des amasseurs de feuille vous importune, avec de l'argent seul, vous-vous ferés faire tel seruice; à la ioutnee, ou à tasche; selō l'ordre de plusieurs villes, où tel traffic est en vsage.

TOUCHANT

*Gages du
gouverneur.*

TOUCHANT le gouverneur, ses gages sont communément de deux, trois ou quatre escus le mois, outre son viure: & sa charge est de conduire les Vers, dès le couver de leur graine, jusques à la soye faite; c'est à dire, la rendre tirce. Vn seul homme gouvernera tant de magniaux que voudrés, pourueu qu'il soit assisté: ce qu'il sera de gens de petit prix, veu que toutes sortes de personnes, hommes & femmes, s'en rendent capables.

*Touchant la
graine.*

QUANT à la graine des Vers, ne deus mettre en compte ce qu'elle vous aura cousté: parce que vous la remplissés par chacune année en la renouvelant, pour la conseruation de la semence. Ains se couchera telle premiere despense, au rang de celle faite en l'achapt des aiz & tables, pour les estaudis, voire pour le dresser du logis; par estre ces choses destinees pour fondement du reuenu; estans de duree & sans se consumer, à tout le moins que bien peu. Et bien qu'il soit requis d'auoir tous les ans quelque peu de nouvelle graine, pour se maintenir la bonne race, comme sera dit, si n'y a-il pourtant plus de despense, attédu que de la vente de la graine que cueillés chés vous, en acheptés d'estrangere, ce qu'il vous en faut, ainsi se fait de la terre le fossé.

SVR lesquels discours arrestant vostre compte, treuuerés qu'avec beaucoup meilleur marché, nourrirés les magniaux prouenans de dix onces de graine, que vingt-cinq ou trente brebis: pour lesquelles, voire pour moindre nombre, faut entretenir vn paistre toute l'année, que sont trois cens soixante cinq iours. Par ainsi, vous voyés à l'œil, combien différent les despenes d'vn bestail à l'autre: & par ceste supputation, lequel des deux, rend plus de reuenu, bien que par iugement vnuersel, le rapport du bestail à quatre pieds, est tres grand au mesnage. Et ne doute, que Caton en ses respones du paistre, pour deuenir riche, n'eust entendu du Vers-à-soye, s'il n'en eust eu la cognoissance. La nourriture des Vers-à-soye, se rend aussi recômandable, à cause de ce qu'elle n'empesche aucun ouurage des châps, se rencontrant és mois d'Auril, & de May, auant que le peuple ait nulle occupation à la recolte. Donnât tel retardement moyen au pere de famille, de treuuer aisement & à suffisance gens pour se seruire: lesquels n'ayans en ce temps-là autre occupation, sont tres aisés de treuuer à gagner leur vie & quelque piece d'argent, pour sortir de l'arriere saison de l'année. D'ic plus facile en est rendue la nourriture de ce bestail, par ceux seulement mesprisee, qui ne scauent combien en vaut l'aune: car quant, aux autres, la friandise des deniers qu'ils en tirent (sans destrac de leur mesnage, ains comme parties cauelles) les affectionne tous les iours à planter des nouveaux meuriers, pour avec l'augmentation du nombre, de mesme augmèter leur reuenu.

Ceste nourriture n'incommode aucune occupation des champs.

Des Meuriers.

ESTANS les Meuriers le fondement de ce reuenu, ce sera la premierement où viserés, pour en planter si grande quantité, & si tost, qu'en peu de temps vous puissent donner contentement. Ce que ne pourrés esperer du peu de nombre pendant leur ieunesse, pour le peu de fueillage qu'ils rendét, auant qu'estre paruenus à moyen accroissement. Or d'attendre que les Meuriers aiet atteint leur parfaite grâdeur, pour les effueiller & faire seruir en cest endroit, ce seroit passer vostre age sans gouster la douceur de ce reuenu. C'est pourquoy est necessaire d'auoir abondance de ces arbres; afin que de plusieurs petits, puissés tirer autant de fueille, que de peu de grands. Ainsi sans beaucoup attendre après leur plantemèt, en aurés plaisir & profit dans peu d'années,

nees. Telle grande quantité de Meuriers pourra estre limitée à deux ou trois mille pieds ; à moindre nombre j'estime le pere-de-famille ne deuoit entreprendre ce ménage : pource qu'icy est question de profit , qui ne peut sortir que du suffisant nombre d'arbres. Pour le particulier naturel de l'œuure , il est necessaire de s'y emploier en grand volume, autrement le jeu ne vaudroit pas la chandelle ; estant cela à faire à femmes , qui pour plaisir , nourrissent quelque peu de ce bestial. Encores ne s'arrestera le pere-de-famille en si beau chemin , ains agmentera-il tous-jours sa Meuriere , y adjoignant par chacun an, quelques centaines de Meuriers; à ce qu'à la lógue, tres-abondant en fueille, il en ait & pour nourrir grande quantité de Vers; & de reste aussi, pour le soulagement de ses arbres, desquels vne partie reposera, comme sera monstré en la suite de ce discours.

DE l'Ordre requis à planter & esleuer les Meuriers, n'est icy question de parler, ailleurs la science en estant enseignée : tres-bien de représenter les obseruations necessaires à leur assiette & entretenement à ce que les arbres soient conuenablement logés & gouvernés, pour durer longuement en seruiue. Car n'y prenant garde de prés, dans peu de temps ils defauroient, comme enuieillissans en leur premiere jeunesse. Ces arbres sont si aisés à reprendre, que par tout où il vous plaira, les pourrés esleuer : mais avec plus d'auancement s'accroistront-ils en la grasse & humide terre , qu'en la maigre & seche. Pour la quantité de fueille, est à souhaiter les arbres estre plantés en bon fonds, mais non pour la qualité ; pource que jamais ne sort la fueille tant fructueuse de gras , que de maigre terroir (aiant cela de commun avec les vins) dont les plus exquis s'accroissent en terre legere, attendu que ce terroir-là, rapporte la fueille grossiere & fade , & cestui-cy, delicate & fauoreuse. Aussi de la nourriture de ceste derniere fueille, le bestail communément fait bonne fin, ce qui auient tres-rarement de l'autre , encores est ce par rencontre de bonne saison. La fueille des meuriers se rendra qualifiée ainsi qu'il appartient, si on loge les arbres en lieu maigre & esloigné de sources d'eau, pourueu qu'il soit exposé au Soleil , car avec les vignes, haissent les Meuriers, le sejour aquatique & ombreux ; en somme , la sera plus asseuree la nourriture, que meilleurs croistront les vins. Et bien que la Vigne & les meuriers, pour les faire marcher ensemble , produisent plus en fort qu'en foible terroir , si est-ce que le peu de leur rapport estant delicat , est plus à priser que l'abondance de celuy qui est grossier. Ioinct que touchant ce bestail-cy, l'on ne le peut abuser, en luy donnant viande contre son naturel, car ou il refusera de la manger, ou la mangeant, ne s'en portera jamais bien. Et ceste sienne delicatesse, tourne à profit au pere-de-famille, qui emploie ses terres maigres en Meurieres ; & par consequent n'en occupe les bons labourages, qui luy demeurent francs & non chargés de ces arbres : desquels l'importunité est tres-grande , opprimans par les racines & branches, presque toutes sortes de seuences qu'on pourroit loger auprès. Or de cuider aussi planter des Meuriers en terre deserte & infertile, ce seroit, tombant en l'autre extremité, se tromper lourdement, pour le peu d'auancement qu'ils y feroient, encores qu'ils y reprinsissent: leur tardité vous donnant matiere de vous repentir de ce conseil. Ce sera doncques és endroits où edifiés vos Meuriers, que ingerés propre à la vigne,

*As 7. liou.
7. chap.*

*On la bonne
fueille.*

E e

Où planter les
Meuriers.

c'est assavoir, en terre de moienne valeur; plustost sèche, qu'humide, legere que pesante: sablonneuse, qu'argilleuse. Telle terre vous apportera fueille souhaitable, & en moienne quantité, dont aurés à suffisance, par la voie du nombre des arbres, l'amplifiant comme a esté dit.

Disposer les
meuriers par
bocages, ran-
gees.

DE quatre en quatre toises, ou de cinq en cinq, en tous sens, à la quin-qu'once, plantera-on les Meuriers, si on en veut faire des forests. Et desirant les disposer par rangees, aux orees des terres-à-grain, ou à l'entour des autres possessions, vn peu plus estroitement on les logera, sans toute fois se restreindre par trop: ce qu'on ne pourroit faire sans notable interest des arbres. Tres bien peut-on amplifier la mesure, voire tant qu'on voudra, trop au large ne pouuans estre posés les Meuriers; veu l'apparente vtilité que l'aër, le Soleil & l'amplitude du fonds, causent à l'agrandissement des arbres & à la bonté de la fueille.

Par allees.

MAIS dautant que les seules orees & bords des terres-à-grain, vignobles, & autres parties d'vn domaine d'estenduë moderee, ne suffisent de receuoir le grand nombre de Meuriers requis à vne bonne nourriture: & que d'ailleurs, la fueille des arbres qui est au dedans des bocages, n'est si bonne que celle des enuiron, par n'auoir le Soleil ni les vents à souhait. Vn milieu a esté treuü entre ces deux extremes, pour conuenablement loger les meuriers au profit de leur fueille, & sans trop importuner le labourage des bonnes terres. C'est de planter les Meuriers parmi les terres, en doubles rangees, equidistantes de deux toises & demie, & de semblable mesure estant l'espace d'vn arbre à l'autre, faisant les deux rangees, vneallee. Et disposer les allees, en long & en trauers du champ, s'entrecroisans l'vne l'autre, faisant des grans carrés vuides, chacun contenant vn arpent, ou dauantage si on veut pour y semer du bled, lequel s'y recueillira sans estre foulé par les amasseurs de la fueille: ains ce seront les allees, qui, seules en souffriront le trepignement; où pour leur peu d'occupation de terre, la perte du bled n'en sera pas grande. Conuiendra aussi planter les arbres de telle sorte, qu'ils ne soient l'vn au droit de l'autre, à fin de ne s'entrepresser, ains que celui d'vne rangee, soit posé contre le vuide de l'autre, par ainsi, auront-ils d'aer assés pour s'accroistre gaicement, mesmes à l'aide du Soleil, qui leur restera libre du costé des grands carrés. Esquels, non seulement pourront estre commodément semés les bleds, mais plantees des vignes où elle profiteront, n'y estans par trop importunees de l'ombrage des arbres: voire dressées des prairies, mais après auoir donné aux arbres, quatre ou cinq années, pour s'enraciner. Car par le moien du parterre des allees, bien cultiué & quelquefois fumé, les meuriers profiteront assés, ne leur pouuant beaucoup nuire la motte endurcie de la prairie, veu qu'elle ne les joint que d'vn costé. Ainsi se dressera la mureraie avec beaucoup d'vtilité, pour la bonté de la fueille, & sans nullement incommoder le domaine. Qui ainsi fourni de meurier, en demeurera tres plaisant à voir: aussi s'ajancera & s'immeliiorera-il tant mieux que plus souuent le maistré visitera son terroir comme à ce sera il incité, par le facile promenoir en ces belles allees: esquelles si bon luy semble, semera quelques grains, comme auoines ou petits pois, qui paieront toujours le labourage du fond.

DE V X

DE V X races de Meuriers y a-il, discernées par ces mots, *Noir & Blanc*, *Races de Meuriers.* & discordantes en bois, feuille, & fruit: aians neantmoins cela de commun, de bourgeonner tard, le danger des froidures passé; & de leur feuille, nourrir les Vers-à-Soie. On ne void que d'une sorte de Meuriers noirs, dont le bois est fort & solide, la feuille grande & rude au manier, le fruit noir, gros & bon à manger. Mais des blancs, notoirement en recognoit-on de trois *Trois couleurs de fruit és meuriers blancs.* especes, distinguées par la seule couleur du fruit, qui est blanc, noir, rouge, tel separément produit par diuers arbres, portans tous neantmoins le nom de, Blanc. Ce fruit est petit, de saveur des-agreable, pour sa fade douceur, dont il est immangeable par autres que par femmes desgoustees, enfans, & pauures gens en temps de famine. Au reste, ils se ressemblent tous trois, ne discordans nullement par ensemble: ni en feuille, qu'ils produisent de moyenne grandeur & de doux attouchement: ni en bois, estant jaune au dedans, commè celuy des Meuriers noirs, & presque aussi ferme, dont tous ces meuriers se rendent propres à la menuiserie. La feuille prouenant des Meuriers noirs, fait la Soie grossiere, forte & pesante: au contraire celle des blancs, fine, foible, legere: ainsi differentes pour la diuersité du naturel des feuilles, dont sont nourris les Vers, qu'ils rapportent à leur ourage. Pour laquelle cause, plusieurs desirans composer ces choses en esperance de profit, nourrissent leurs Vers, de deux viandes, par distinction de temps: assauoir au commencement, de feuille blanche, pour auoir la Soie fine; à la fin, de noire pour la fortifier & appesantir. En quoy tousiours ne rencontrent-ils: quelques fois le changement de viande, mesme de delicate en grossiere; n'estant agreable aux Vers, qui en sont importunés. Et ne seroit à propos, pour fondement grossier qu'on donneroit à la Soie, tenent contraire chemin, commencer par la feuille noire, & finir par la blanche. Aussi tel melange de viande n'est receu és grandes nourritures, ainsi seulement où la feuille du meurier blanc est rare, inuenté pour la necessité. Pour le plus asseuré, ce sera tout d'une viande, que nous nourrirons nos Magniaux, & ce de la plus profitable: ce qui se rapporte à la Soie, laquelle tant plus fine est elle, tant plus prisee, & en suite tant plus d'argent elle donne, but de negocioc. Et encores que la feuille blanche face la Soie foible & legere, ne faut pourtant la postposer à la noire: veu mesme qu'elle ne discorde tant en ces qualitez-là, d'avec celle prouenant de feuille noire, qu'il ne luy reste de force assés pour les plus exquis ourages, & de poids, à suffisance, pour en tirer raisonnables sommes. C'est à comparaison de ceste Soie-là, que ceste-ci est tenue, foible, legere; telle estant la difference d'entre les choses grossieres & subtiles. Il ne faut neantmoins, estre tant scrupuleux, que de rejeter du tout les Meuriers noirs, pour la Soie; seulement pour le melange, n'estant permis en la nurriture, que par contrainte, comme j'ay dit. Car quant au reste, il y a des contrees où ils sont tres-profitables pour ce negocioc: comme en diuers endroits de la Lombardie; & de par-deçà en Anduze, en Alez & autres lieux vers les Seuenes du Languedoc, où grande traffique est faicte de la Soie, qui prouient de Meuriers noirs. Et bien que telle espece de Soie, pour sa grosseste, soit de petit prix au respect de l'autre, si ne laisse-elle pourtant de faire bon reuenu, moienant la quantité. Ioint que pour la vente, elle est rechercee comme ne-

La Soie prend sa qualité de la feuille.

cessaire, quoi-que grossiere, en plusieurs ourages, ausquels elle est employee.

Plus tost croissent les Meuriers blancs, que les noirs.

Si des ja vostre terroir est equiert de Meuriers noirs, tenés-vous-là, sans vous affectionner à les accompagner de blancs, pour les raisons dites: mais estant question de fonder vn mesnage, qui n'a aucuns Meuriers, ni d'une sorte ni d'autre, preferant le meilleur au bon, eslisés touf-jours les blancs pour vostre Meuriere. En quoy il semble que Nature mesme nous incite par l'auant-croistre qu'elle a donné au Meurier blanc par dessus le noir: estant chose aiseuree, que plus facilement se reprennent & s'accroissent les Meuriers blancs, qui les noirs & que plus d'auancement font ceux-là, en deux ans, que ceux-cy en six. Outre laquelle commodité, le bois que par telle hastiueté ils produisent, & qui est couppé à temps, comme taillis, augmente le reuenu de tels arbres.

Choisir la meil leur race de Meuriers.

ENCORES, entre les Meuriers blancs il y a du choix. Par la recherche d'aucuns, a esté treuuee meilleure que nulle autre, la fueille sortant des Meuriers blancs qui produisent les Meures noires. De laquelle curiosité faisant profit, nous fournirons nostre Meuriere, si possible est, des seuls Meuriers de telle espee, afin qu'en nostre nourriture, rien ne defaille. Toutesfois comme les humeurs des hommes sont diuerses, aucuns tiennent la fueille de l'arbre produisant la meure blanche, estre la meilleure: preuans leur auis par les poules & pourceaux qui ne s'attachent jamais au fruiet des meuriers portans meures rouges & noires, qu'au defaut des autres, par là, la plus delicate. Sur tout sera pourueu à ce point, que de bannir de la meuriere, la fueille trop frippaillee, car outre que c'est signe de peu de substance, elle n'abonde tant en viande, que celle

Entre les arbres qui en ont besoin.

qui a peu de deschiqueteures. A quoy le remede est d'enter en canon ou escuffon les arbres aians besoin de tel affranchissement, dont le profit qui en reuient est grand, pour ceste nourriture: veu que par ce moien, le peu de mauuaise & chetive fueille, se conuertit en abondance de bonne & substantielle: avec autant d'auantage, qu'on a de changer és vergers, par semblable artifice, les fruits sauuages en francs, article tres-norabile pour ce mesnage. C'est affranchissement se pratique à souhait és meuriers de tous aages, jeunes & vieux: en ceux-cy, sur leurs nouveaux rejets de l'annee precedente, aians lors les arbres esté éteztés (ou sans tant de laier, les auoir éteztés au mois de Mars, & le suiuant de Iuin, les enter) & en ceux-là sur les plus petits arbrets, de la Bastardiere. L'enter de ces arbres en leur tendre jeunesse est beaucoup à priser, pour l'auantage que c'est d'auoir la meuriere entierement affranchie. Car pourueu que quelque centaine d'arbres soient entés, suffit vne fois pour toutes, sans estre contraint d'y retourner: moiennant que la Bastardiere soit tenue tousiours remplie. Ce qui se fait en prouignant les jettons sortans des enteures, desquels autant d'arbres entés sortent, qu'il y a de branches couchées dans terre: & d'icelles par après d'autres en ressortans, sont de mesmes prouignees à l'infini, dont les arbres en prouenans, pour touf-jours sont fournis d'excellente fueille, douce, & grande: & par consequent exempt de route sauuagine; exquise & abondante nourriture. Voila quels lieux & arbres auez à eslire pour vos meuriers, afin d'auoir abondance de bonne foie.

A L' O R

A L'ORDRE qu'on a à tenir au cueillir la fueille des Meuriers, pour la viures des Magniaux, consiste le second article de ce mesnage, pour rendre les arbres de perpetuel service. Il est à noter, que l'effueiller porte grand dommage à tous arbres, souuentes fois iusques à les faire mourir: mais d'autant qu'à cela est destiné le Meurier, fait que naturellement il supporte mieux telle tempeste, que nulle autre plante. Si faut-il neantmoins y aller fort retenu; car d'effueiller inconsiderément les Meuriers, c'est les rabougir, pour finalement, deuenus chotifs, se mourir de langueur. Chacun confesse qu'amasser la fueille à tout la main, l'vne apres l'autre, sans toucher au bourgeon, est la plus soute voye pour la conseruation des arbres: mais aussi la plus despenriere, à cause du grand nombre de personnes necessaires à telles œure. Pour l'espargne, le commun y procede d'autre sorte, qui est en arrachant la fueille à poignées; ce qui ne se peut faire que souuent les branches n'en soyent escorces & quelquesfois esclatees, dont à la longue les arbres perissent. Et mesme cest amasser, corrompt & enfallit la fueille, au detrimet des Magniaux, quand en la prenant à la mode qu'on trait le lait des vaches, on la froisse, comme si on en vouloit faire sortir le ius: & le plus souuent avec mains mal nettes, la rend-on de mauuaise odeur & saueur. Ces pertes se preuiendront, si à la mode de certains endroits d'Espagne, la fueille est cueillie en la tondant avec de grands cizeaux de tailleur: de laquelle coupant plusieurs queuës à la fois, & icelle tombant sur des linceuls estendus sous les arbres, la despense s'en rend modetee: mesme par estre de là directement portee au bestail, sans auoir besoin d'estre triee, comme necessairement conuient faire auant que l'employer, en separant ce qui est gasté du bon, & les bourgeons avec, qui pour leur tendreut sont nuisibles aux vers: attendu qu'en faisant iouer les cizeaux, l'on espargne les cimes des arbres, & ne prend-on que fueille bien qualifiée. De ceste inuention ne se peut-on indistrement seruir par tout, ains seulement où l'affiete des arbres favorise l'œure, pour commodément y pouuoir estendre les linceuls, receptacles de la fueille, ni aussi en temps venteux & pluvieux. Ce qui est laissé à la discretion du pere-de-famille, pour l'employer y treuuant de la commodité. Au defaut duquel tondre, l'on tirera la fueille le plus doucement qu'on pourra, & avec la moins de perte des arbres qu'il sera possible. Les amasseurs de fueille laueront les mains auant que la toucher, & la reposeront en sacs bien nets, à fin qu'elle ne soignée à aucune saleté.

Amasser la fueille pour la bailler à manger aux vers.

En la compte avec des cizeaux.

Considérer les mains auant que toucher à la fueille.

Mal procedant de la fueille qui n'est bien gouvernee.

Moins: quand on les tond, souffrent les arbres, que quand on les effueille autrement: toutesfois pour retenu qu'on y aille, c'est toujours avec leur interest, dont finalement ils perissent, rualans d'annee à autre, la valeur de leur fueille à mesure qu'ils deschoient de force. Ce qui est la cause principale que les nourritures des vers ne sont toujours de mesme rapport, le vnes que les autres, ne pouuant autre que bonne fueille, nourrir heureusement ce bestail. Or bonne ne peut estre celle qui vient d'arbre mal gouverné: en l'effueillant; ains seulement celle dont l'arbre ayant esté bien mesnage durant les precedentes années, demeure vigoureux. Par ainsi se corrompent ceux, qui sans regarder de près à cety, s'enfontent en ce negoce. De là procedent les plus frequens defauts de ceste norriture; & son du naturel de

l'œuvre: comme scrupuleusement voire superstitieusement & fantastiquement plusieurs du vulgaire ignorant tiennent, ne pouuoir deux années de suite bien rencontrer, pour quelque occulte imperfection qu'ils estiment estre en ce bestail, qu'aucuns donnent, sans aucune raison, au logis; ne se prenans garde des choses susdites. Afin donques d'asseurer ce mesnage, pour vn preallable l'on auisera aux Meuriers, en les logeans & conduisans comme i'ay dit. Et passant plus outre, d'auoir si grande quantité de ces arbres, que si possible est, la seule moitié suffisse pour vostre nourriture, qu'on effueillera pendant que l'autre s'apprestera pour l'année prochainement suivante. Ainsi à l'imitation des labourages, alternatiuement, par années, la meurriere partie en deux, seruira & chommera; dont les arbres se maintiendront en bon point, pour abondamment fournir de bonne fueille par plusieurs generations: tant pour n'estre les arbres tourmentés en leurs branches; que, par ce loisir leurs racines pouuoir estre cultiuees sans despense. D'autant que les frais du labourage sortiront des grains qu'on semera au fonds de la partie chommante (restés de l'importunité des Meuriers) laquelle seule l'on chargera de bled, laissant l'autre vuide de semence l'année de l'effueillement des Meuriers, pour tant plus à l'aise cueillir la fueille des arbres, sans fouler le bled; comme sans tel ordre l'on feroit en le trepignant, par ce moien, tirant le digne rapport & des arbres & du fonds. En outre, ceste notable commodité s'y adiouste, que lors que par heureuse nourriture, la fueille destinee pour vos magniaux, defaut, comme cela aduient quelques fois, avec desplaisir & regret de les voir perir de faim; les vers sont opportunément secourus de fueille qu'on prend sur les Meuriers de relais, par-cy par-là, en plusieurs arbres & en diuers endroits, sans les incommoder, en telle quantité qu'il est requis pour la perfection de l'entreprise. Et encore que sous les Meuriers, toutes sortes de semences ayent à souffrir, par les importunes racines & branches de ces arbres, ainsi qu'a esté dit; si est-ce que moindre en sera la perte, que moins l'on trepignera les bleds y estans; comme francs de telle tempeste, demeureront ceux qui seront logés en la maniere susdite, le rapport desquels, pour petit qu'il soit, paiera le labourage, dont ferez en cest endroit ce que desirés, c'est asçauoir, tiendrés en gueret les pieds de vos arbres. De tous les grains, ceux qui le plus constamment souffrent l'importunité des Meuriers, sont les auoines & les petits pois, mesmes estant contrainct de les trepigner pour la cueillete de la fueille, grand mal ne leur peut-on faire; à cause que l'herbe de ces bleds se trouue tardiuue lors de l'effueillement des arbres, n'ayant encorés fait grand auancement, mesme se releue elle auçunement, l'ayant abbatue par terre. chose qui ne peut estre, ne des fromens, ne des sogles, ne des orges, qu'à telle cause ne conuient loger en la Meurriere, que par contrainte. Or de, ne rien semer à la Meurriere, & pas moins en labourer le fonds, pour le bien des Meuriers, ce seroit trop faire de despense; laquelle s'espargne par la voie susdite. Le fumier de ces arbres est aussi requis, s'entend de ceux que par la maigreur du fond tient en languur, lesquels par tel traitement, et ont aidés à continuer leur seruice: faute de quoy faits, defauront d'auant le temps. L'experience montre, la fueille des vieux Meuriers, estre plus profitable, & saine aux vers, que celle des ieunes: pourueu qu'il ne soient tumbés en extreme cadence, ains que re-

Seroit bon de n'effueiller les arbres, que de deux ans, l'un.

Commodité qui en reuendrait.

Quels grains de quebre font les Meuriers pour moins de perte.

Fumer les Meuriers.

La fueille des vieux Meuriers bonne.

tenans de leur ancienne vigueur, aient encores quelques restes de force: communiquans telle qualité, avec la vigne, qui meilleur vin rend, vieille, que ieune. Et comme la vigne commence à porter bon vin apres les sept ou huit premiers ans de son planter; aussi les Meuriers en mesme aage, ouurent la porte à leur assuré reuenu, si que de là en hors, l'on ne peut faillir d'en tirer le service esperé. Plusieurs, neantmoins, ne s'arrestent auiourd'huy à ce terme; employans sans delay toute sorte de fueille, mesme des plus ieunes Meuriers, estans encores en la bastardiere, auant leur replantement. Mais c'est avec plus d'incertitude de bonne issuë, que de celle croissant en arbres ia auancés selon le plus commun usage.

Quand bonne celle des ieunes.

APRES qu'aurez despouillé les arbres de leurs fueilles, aussi tost les ferés esmunder, en leur coupant tout ce qu'y sera trouué de cassé & estors de la tempeste de l'effueillement; afin qu'ils se puissent remettre à reietter, ce que sans cela ne pourroient ils iamais bien faire, mesme qu'en l'anguer. Les derniers amasseurs de fueille, donques, seront suivis pied-à-pied d'un couple d'hommes, qui ainsi accomoderont les Meuriers, desquels couperont le bois mort, les branches escorcees, estorces, & esclatees: aussi les cimes de toutes les autres en quelque part de l'arbre qu'elles soient en haut ou és costés, pour contraindre les arbres à se reuestir, & sur ce nouveau ieët, produire pour l'année d'apres abondance de fueille, tandre & delicate. Et soit ou en amassant la fueille, soit ou en emundant les arbres, il se faut soigner de les despouiller entierement sans leur laisser aucune fueille: de peur de destourner leur libre reiet, obseruation, que la pratique nous a apprinse depuis n'aguières, contre la coustume qui estoit de ne toucher au bourgeon, cuidant par là donner accroissement aux arbres, mais l'effect s'en void tout au rebours. Moieissant tel ordre, ne tarderont-ils à repousser tres-vigoureusement: si qu'ils se renfueilleront de telle sorte, que dans vn mois après l'on diroit n'y auoir esté touché, & ce sera également qu'ils se reuestiront sans difformité aucune, de fueille toute nouvelle, icelle ne s'accordant iamais avec la vieille. Mais avec beaucoup plus d'efficace, si le fonds est arrousé en ce temps-là, pour, temperant la chaleur de la saison avec l'eau deslasser les arbres, & leur donner nouvelle force. Dont auient, que de leur reiect de fueille, comparé au regain des prés, l'on peut faire vne seconde nourriture de magniaux avec succès, ainsi qu'aucuns, heureusement l'ont pratiqué. Ce que toutesfois n'est approuué, non tant pour estre fort incertaine telle nourriture, tumbant és plus grandes chaleurs de l'Esté contraires à ce bestail; que pour l'assuree perte des arbres, ne pouuans souffrir double effueillement en mesme saison. Pour l'interest de nos vers qui ne se treuent bien de fueille croissant en lieu aquatique, comme j'ay dit, distinction sera faite des temps de l'arrousement des Meuriers: afin de ne les faire boire qu'après les auoir effueillés, non deuant: dont, sans doute aucune de mauuaistie, se rendra la fueille bien qualifiée. Sous telle consideration, emploierés la commodité de l'eau durant l'Esté, par là causant autant soulagement à vos arbres, après leur grand travail, comme en la secheresse toutes sortes de plantes treuent salutaire l'opportun arrousement, obseruation particuliere pour les pais Meridianaux, non pour les autres qui ne s'arrousent presque iamais.

Esmdier les Meuriers, quand & comment.

*Moyen de
cueillir la
fueille, la
pluie chaant
dessus, ou en
estât menaf
see.*

Les pluies saruénantes sur le cours de ceste nourriture, impörtunent estrangement les magniaux, mesme si elles se rencontrent vers la fin de leur vie, lors qu'ils sont en la plus grande force de manger: pource que la fueille mouillée leur cause des dangereuses maladies. Le plus commun remede à cela, est, de faire prouision de fueille pour deux ou trois iours, voyans, le temps s'adonner à la pluie, car autant se garde-elle bonne, pour uen qu'on la tienne en lieu net, frais, aéré, & que pour la garder d'eschauffer, plusieurs fois le jour l'on la tourne & vire s'en-dessus-dessous. Et encores que la pluye ne presse, quelque beau temps qu'il face, ne doit-on iamais demeurer sans fueille: non tant de peur d'en auoir besoin; que pour la qualité de sa nourriture: d'autant que meilleur est-elle, vn peu gardee, comme douze ou quinze heures, que donnee au bestail venant directement de l'arbre. Si la pluie, pressant, vous destourne d'amasser tant de fueille qu'il vous en faut, recourés à ce chemin court, qui est, de couper les branches des Meuriers, que destinés estre éteftés la prochaine année: lesquelles avec toute leur rameure, ferés porter en la maison; où pendues comme raisins sous les portiques, planchers ou autres couuertes, en lien aéré, mesmes dans les granges & greniers à foin, lors estans presques vuides, leur fueille s'en sechera bien & tost: voire en l'vn & en l'autre, treuuerés beaucoup plus d'auancement, que par autre voye que se soit. Car ni l'esuenter avec des linceuls, ni la chauffer au feu, ne sont de telle efficace, que ce moyen-cy: par lequel, en outre, se gaigne beaucoup de temps, parce qu'il ne faut que quelques coups de hache, pour prendre toute la fueille d'vn arbre. Me doutés que cela fasche les Meutiers, qu'au contraire les resiouit, aussi tost se remettans à reietter de plus fort: dont ils gagnent temps, pour l'année d'après. Telle hastiue coupe, leur causant grand auancement de brancheage. Et quoy-qu'il semble que la saison chaude contraire à telle œuvre, si est-ce que l'expérience preuue iournallement, le naturel des Meutiers, voire de plusieurs autres arbres, souffrir d'estre taillés en Esté. Pour laquelle commodité, iointe l'espargne de ce mesnage, resolués vous de ne faire cueillir d'autre façon la fueille des Meuriers que deliberés étefter les premiers, les gardans pour les iours pluieux, comme a esté dit, ou, le temps demeurant beau, pour la fin de la nourriture. La mesme raison a lieu, pour les arbres que ne voulés qu'esmunder, lors leur coupant les branches superflues, que verrés auoir besoin de fueille, le temps estant pluieux ou non, ainli qu'on fait à l'étefter. Chose que trouuerés venir à propos, pour le grand degast de fueille, que les magniaux font en ce temps-là, estant alors leur plus grande mangerie: attendu qu'avec moderé labeur & beaucoup de facilité, par ce moien, abondance de viande leur est fournié. Le gaigner-temps s'ajouste à ce mesnage, parce que les matinees s'employent à cest effueillement (autrement perdues à cause des roses, pendant lesquelles est defendu de toucher à la fueille) d'autant que les branches de Meurier, coupees avec leur ramage, estans dès le soir portees au logis, sont effueillées dès le grand matin suiuant, que l'on se met en œuvre, & cela se fait en attendant, que par le Soleil ou les vents, les roses soient abbatues de dessus les arbres.

*Etefter les
Meuriers.*

Tout le mal qu'on peut faire aux Meutiers, en les effueillant, se guerit par

rit par le couper de leurs branches (remede seruant presques à toutes les maladies des arbres, comme est dit des fructiers) s'entend, les leur ostant toutes vniuersellement, les étestant en leur coupant la teste, ainsi qu'à Saules, dont en peu de temps ils se renouellent: pour leurs branches agrandies & fortifiees, seruir comme auparauant. C'est pourquoy, au bout de quelque temps, éteste-on les Meuriers, qui est lors qu'on les void se consumer par trop de trauail. Ce terme n'est restringé à certaines années, la seule faculté de la terre ordonnant de ces choses, faisant repousser & reproduire plus de bois en vn endroit qu'à l'autre. Toutesfois, pourra-l'on dire que presque par tout, de dix en dix, ou de douze en douze ans, cela seroit raisonnable de pratiquer, pour le bien de ce mesnage: & par ce moyen, chastret la Meuriere par chacun an, de la dixiesme ou douzieme partie de ses arbres. En étestant les Meuriers, l'on y laissera des longs chiquots, surfaillans de quelques pieds la fourcheure de l'arbre, ou autrement, ainsi que mieux s'accordera selon sa capacité: se seruant en cest endroit, d'instrumens bien tranchans, afin de ne rien escorcher, ni esclater en l'arbre: & pour faire la trêche bien vnue, laquelle sera pendante d'un costé, pour rejeter les eaux de la pluye. Le temps de ce mesnage est celui mesme des autres arbres taillis; sçauoir, l'Hyuer estre passé, commençans d'entrer en sève, (non deuant, pour les raisons dites ailleurs) en beau-iour, non venteux, bruineux, ne pluuieux: car rejettans les Meuriers de mesme qu'eux, voire autant vigoureusement qu'aucune autre plante, ont de commun la saison de la coupe.

Mais parce qu'es Meuriers est considerable la feuille, le plus clair de leur reuenu, est de besoin tascher de n'en rien perdre, si possible est, à quoy l'on parvient en delayant de les tailler iusques en May, ou au comencement de Iuin, lors qu'il conuient employer la feuille. Par ce moyen, l'on se sert de la feuille l'année mesme de la coupe des arbres: ce qu'on ne pourroit faire sans ce retardement. Et bien que pour la trenche de telle saison, les arbres ne produisent de ceste année-là, si grands rameaux, que si on les étestoit es mois de Feurier ou de Mars; leur estant vn peu court le temps de s'accroistre; n'importe, c'est autant de gagné pour l'année d'après: en laquelle tels rameaux, quoi que petits, ayans gagné l'auantage, s'agrandissent avec merueille, dont les arbres en peu de temps sont amplement reuestus: encore que cõtre les preceptes de l'art, pressés de la necessité, l'on coupe les arbres, & en iour pluuieux, & sans regarder à la Lune, comme s'accorde, tant ils sont de bonne volonté.

TOUCHANT le point de la Lune, diuersement on l'employe, selon la diuersité du fonds qui gouerne telle action. Par influence celeste, les Meuriers taillés en Croissant, produisent leurs ver-jettons, longs, sans branchetes trauersantes: en Decours, courts; avec plusieurs petites brâches, croissans les principales. Pour recompenser ces choses (ayans à eslire le temps; sans contrainte) en Lune Nouuelle, étesterons ceux de nos Meuriers, estans en maigre terroir: & en Vieille, les autres planté en gras. Ainsi, ceux-là se fourniront de ver-jettons, autant longs, que la foiblesse du terroir le permettra: & ceux-ci pour la force du fonds, se regarniront conuenablement ce qu'à propos ne feroient, taillés en croissant, à cause que leurs ver-jettons n'estans retenus par les blanchillons, s'allongeroyent par trop, dont versans

*Qu'ad y met-
tre la serpe.*

*Quelle Lune
est à obser-
uer.*

versans en hors, difformeroyent l'arbre ; icelui demeurant vuide par le milieu, à la maniere des Palmiers, cela n'estant à craindre és autres, à cause de la maigreur du fonds, qui iamais ne fait repousser trop abondamment. Par ce moyen, se remettront-ils tres-bien en bois; plustôst toutesfois les vns que les autres, selon la faculté du terroir, mais non aucun si lentement, qu'à la deuxiesme année ne se rendent capables de recommencer leur accoustumé service: pourueu que le fonds soit cultivé comme il appartient. Car en vain se travaileroit-on à bien entretenir les Meuriers par leurs branches si on ne tenoit conte de leurs racines, dont à la longue defaudroyét, comme en telle erreur tombent ceux, qui pour espargner le labourage, plantent leurs Meuriers dans des prés, ou empreent leurs Meurieres. En quoi ils se deçoient, par ne considerer que les Meuriers laissés en friche, ne peuvent rapporter tant, ne de si bonne feuille, que ceux qui sont cultivés. Et si bien se voyent plusieurs beaux Meuriers dans des prayeries, la responce est, Que la terre en est grasse, & en suite, si non contraire, à tout le moins; non du tout bonne pour les Vers: où estant maigre, les arbres n'y dureront longuement, à faute de culture. Le moyen asseuré qu'il y a de dresser vne Meuriere de bois touffu, & l'entretenir sans despence, iusques à raisonnable grandeur pour bien seruir, est representé ci apres au discours des arbres fruiçtiers. C'est, en plantant les Meuriers par rangees à la quiqu'once, de quatre en quatre ou de cinq en cinq toises, de mesme main, planter parmi eux, la vigne, basse ou eschalassée selon l'usage du païs: la quelle, moyennant digne labour, rapportera son fruiçt sans alteration quinze ou vingt années, qu'estant opprimée sous l'ombrage des arbres, succombera: lors l'on l'attacheta, pour laisser la place libre aux arbres, qui seuls l'occuperôt, & ainsi l'on trouuera les auoir esseués pour neant. Ce qui sera pour finir le discours de la victuaille de nostre bestail, pour lui faire son logis.

*Conuient
Labourer le
fonds des
Meuriers.*

Lieu VI. ch.
XXVII.

*Logis des
Vers à-Soye*

CONVIENT aussi dresser logis à nos Magniaux; avec telle commodité, qu'aisément puissent faire leur travail, pour nous rendre abondance de bonne Soye. Ce que vainement l'on espereroit, les logeans en lieu mal propre & contraire à leur naturel: car ainsi qu'ils ne peuvent estre trompés en leur nourriture, sans notable perte, non plus souffrir mauuaise habitation. Et comme il ne faut entreprendre de planter la vigne, si on ne se pouuoit quand-&-quand de caues & de tonneaux pour le vin: ainsi seroit-ce pour neant qu'on edificeroit la Meuriere, sans en suite, donner quartier aux Magniaux. Toute telle habitation desirerent-ils que les hommes; assauoir, spacieuse, plaisante, saine, l'oïn de mauuaises senteurs & humidités, chaude en en temps froid, frefche en chaud. Ni aurés de chauffée, ni sous l'entablement des couuertures pres des tuiles, ne faut loger les Vers à-Soye, à cause des intemperies de ces deux contraires assietes, dont l'une peut estre trop humide & l'autre trop esuentee: trop chaude, & trop froide, selon les saisons. Toutes-fois ceste-là est supportable, entant qu'on peut dresser les loges des Vers à vn seul estage, pres de la terre, pourueu que le plan en soit esseué de trois ou quatre pieds, pour vider les humidités, & dessus y ait des planchers bien joints, afin que le bestail soit esloigné des tuiles, l'approche desquelles lui est tousiours nuisible, d'autant que les vents & froidures penetrent à trauers, & la chaleur du Soleil y est insupportable, quand il frappe
dessus

dessus en la force. Si pour la capacité de vostre maison, y poués commodément faire vostre nourriture, ce vous sera grande aisance, & vous esparnera les frais de bastir des logis à-neuf, à ce expressement: faisant vostre compte, que les Magniaux prouenans de dix onces de graine, se nourrissent à l'aise, dans vne salle longue de sept toises, large de trois, haute de deux. Sur lequel auis vous vous fonderés, pour disposer vostre maison à tel vsage: ou qu'ayant à bastir de nouueau, amplifiés de quelques membres vostre edifice; lequel par ce moyen se representera tres-bien, & s'en rendra-il d'autant plus logeable, que pour les Magniaux plus vous l'aurez augmenté: quand apres l'auoir occupé quelque peu de temps, vous demeurera libre, le reste de l'année à receuoir les personnes.

*Supputation
de la capaci-
té du logis
des Vers.*

OR soit dehors ou dedans la maison du seigneur, qu'on desire nourrir ce bestail, est tres-sequis, leurs chambres ou salles estre perrees de deux costés, opposés l'un à l'autre, d'Orient à l'Occident, ou du Septentrion au Midy: à fin qu'ayans l'air & les vents libre passage à trauers d'icelles, y puissent rafraeschir les Vers, lors qu'estés prests d'acheuer leur ouurage, sôt sur le point d'estouffer, pour la Soye dont ils sont remplis, & la grande chaleur de la saison. A la charge toutesfois, que les fenestres soyent si bien vitrees ou chassisees, qu'on les puisse clore en autre temps, tant proprement & si bien, que les froidures n'y puissent penetrer: estans autât nuisibles aux Magniaux, en leur commencement, que les chaleurs, en leur issuë. Desirent aussi ces bestioles d'estre en lieu clair, ne souffrans volontairement l'obscurité, de laquelle ils s'ostent rechercheans la clairté. L'interieur de ce logis sera crespé, & tant vniment blanchi, que les rats n'en puissent grauir les glissantes murailles: n'y laissant aucuns creuasses, fentes, ne trous pour tetracte aux souris, rats, lezars, grillons, ni autre vermine ennemie de nos Vers-à-Soye. Les salles ou chambres seront meublées de tables necessaires à reposer ces bestioles, qu'on fera de toutes sortes de bois; dont le meilleur est le plus leger, pour son facile maniemet. Aucuns preferent aux ais de quelques bois qu'ils soyent, les tables faites de rozeaux ou cannes, refendues ou entieres: non seulement pour l'aisance de leur legereté, mais aussi pour la santé du bestail, qui se nourrit dessus les canisses ou clayes qui en sont faites, attédu certain air penetrant à trauers, le tenant gayement & sans importune chaleur. Surquoi conuient prudemment distinguer les temps: tel air n'estant tousiours bon au bestail, ains seulement rechercheable à la fin de sa vie, pour rafraeschissement. A cela peuuent aussi seruir les rozeaux sauages & gros jones d'Estang & palus, voire la paille de segle, qu'on recouure à petit frais. De mesme la toile, dont l'on fait des chassis, tendus avec des petits clouds, sur bois leger, est employee en cest endroit avec aisance. Plusieurs pilliers de bois de charpenterie, droictement esquarris, seront perpendiculairement dressés du fauë au plancher, pour supporter les tables, repositoires de nos Vers: lesquelles seront mises sur des petits chevrons trauersans les pilliers, qui distamment posés sur ces pilliers de seize à dix-sept pouces l'un de l'autre. Ainsi de telle mesure estans arrangees les tables, les Magniaux y seront commodément seruis. Mais ne seront les tables d'egale largeur, ains s'excederont l'une l'autre de quatre doigts, la plus basse pres du paucé estant la plus large: & la plus haute approchant le plancher, la plus estroite.

Sur dispositiõ.

Ses meubles.

*Comment
sont dressés
les estandis
à tenir les
Vers.*

Dont

Dont l'estaudis, qui sera composé de toutes ensemble, se rendra de figure pyramidale : à l'utilité des Vers, lesquels par telle disposition, seront préservés de ruine ; quand vagans par les bords des tables, d'un bout de l'estaudis à l'autre, cherchans lieu agreable, pour vomir leur Soye, tumbent du haut en bas sur le paué, où ils se froissent. Perte qu'il ne faut craindre, estans en telle sorte les tables accommodees ; par chacune receuoir les Magniaux tumbans de sa superieure prochaine, lesquels ne s'offencent point pour le peu de distance d'une à l'autre table. La largeur de la plus basse table, sera limitée iusques à ce point, que facilement, d'un costé, vn homme avec la main, puisse atteindre iusques au milieu, pour penser le bestail. Quant aux autres, leur diminution facilitera ce service-là, à mesure qu'on montera en haut, & s'approchera-on du plancher. Plusieurs de tels estaudis seront dressés en chacun membre, salle ou chambre, selon sa capacité, & de telle sorte qu'aucun n'en touche les murailles, de peur des rats : & pour aussi pouuoir de tous costés donner commodément à manger au bestail : par entre lesquels estaudis, laissera-on des chemins assés larges, pour aisément y passer & repasser. Se prendra-on aussi soigneusement garde, de bien affermir les estaudis, afin que le bestail en s'agrandissant, n'en face trouler quelque partie (comme autresfois cela m'est aduenü, avec perte) & qu'ils ne s'esbranlent par sa pesanteur, pour l'appui des eschelles qu'on y met contre, allant visiter le bestail : ains demeurent assureés iusques à la fin, pour telle cause ny espargnant ne bois ne fer. Diuerses sortes d'eschelles se font pour ce service-là, selon la fantasie. Aucuns accommodent à l'entour des estaudis, des aix sur lesquels l'on y a comme par galeries, pour panser le bestail, faisans la ronde à l'entour : l'on y monte des la terre, par petits degrés, à ce appropriés. Autres font des bancs hauts & longs de bois leger, pour estre tant plus faciles à remuer, selon le besoin. Autres ne se seruent en cest endroit que de l'eschelle commune. Or quelles que soyent les eschelles ou montées, toutes sont bonnes ; pourüeu qu'elles seruent à ce negoce, iusques-là, que sans trop de peine, par icelles on puisse commodément aller paistre & visiter le bestail.

*La graine
des Vers. à-
Soye.*

LA FIN de ces prouisions est la Soye, laquelle tant meilleure & plus abondante aurés-vous, que mieux choisie en sera la graine. Consideration commune avec toute sorte d'ensemencement, pour la difference qu'il y a de semence à semence. Car que deüés-vous attendre de graine bastarde, que Soye bastarde, quelle bonne fueille que vous ayés, chacun produisant son semblable ? Avec grande curiosité donques rechercherons nous la plus profitable graine, rejettans celle dont la valeur nous est suspecte. A la prouue consiste la plus seure cognoissance de ceste graine, bien qu'il y ait plusieurs adresses, pour discerner la bonne d'avec la mauuaise. Entre toutes les semences de Magniaux, dont nous ayons cognoissance, iusques ici auons nous tenu celle d'Espagne, pour la meilleur, fructifiant tres-bien par toutes les prouinces de ce Royaume, où l'on fait estat de ceste nourriture. Celle de Calabre depuis quelques années, y a acquis de la reputation ; non tant pour la bonté de la Soye qu'elle produit, que pour l'abondance. Cela prouient du ploton qui est grand, par respect de celui d'Espagne. Et encores que les deux soyent durs, signe certain d'abondance de matiere, & qu'à telle

telle raison l'un soit à préférer à l'autre : la qualité l'emportât, la graine d'Espagne sera tenuë au premier rang, en attendant que par reiterees espreues, nous la puissions raisonnablement disposer à quelque autre. Quant à la graine qui dès loins temps s'est naturalisee es prouinces du Languedoc & celles de son voisinage, n'en faut faire grand estat, ne pour la finelle, ne pour la quantité de soie qu'elle rende : car quelque exquise que soit la graine de Vers-à-soie, transportes de loing en tels quartiers, ne s'y maintient longuement en bonté, ains s'abastardit au bout de quelques annees: La graine qui d'Espagne est là directement portée, la premiere annee n'y fait si bien, que les trois ou quatre suivantes : passées lesquelles, commence à dechoir de sa bonté: En la graine mesme se recognoit aussi du changement, par le temps, & en son corps & en sa couleur : car venant directement d'Espagne, elle est petite, & coloree du tant obscur, & gardée, s'engrossit, & s'esclaircit iusques là qu'au bout de quelques annees, elle deuiet grise, comme drap gris de Perpignan. Ainsi qualifiée est la graine de Magniaux des Seuenes de Languedoc, lesquels tant pour leur propre naturel, que pour estre nourris de feuille de meurier noir, produisent des coucons ou plotons grands & mols, par consequent peu fournis de soie : de couleur orangee ou jone-doté, notifiant la grosseffe de la soie, à la différence de la fine, prouenant de la graine d'Espagne, dont les Vers ont esté nourris de feuille de Meurier blanc, & en font la plus-part des plotons blancs incarnadins, de couleur de chair. Voila le jugement qu'on peut faire sur la cognoissance de la bonne graine d'Espagne : la meilleure de laquelle, sera la plus petite, & la plus obscure en couleur; pourueu qu'elle soit viue, non morfondue: ce qu'on preue à l'ongle, en toutes graines de Vers-à-Soie : tenant pour bonne, celle qui se casse en petillant & jettant hûmeur. La petitesse de la graine d'Espagne fait le nombre de bestail: ce qu'accouplé avec la durté des plotons ne peut faillir de rendre abondance de soie, laquelle pour sa finelle est de grande requeste. Indifferemment toute graine venant directement d'Espagne, n'est telle que desirés, y aiant des contrees en ce Roianne-là, meilleures à ce les vnes que les autres: & que plus loialement à la façonner; y vont les fideles, que trompeuses personnes. Desquelles particularités vous-vous prendrés garde, afin de tant plus profitablement acheuer vostre nourriture, qu'avec plus d'art l'aurez commenee. A quoy cest article est notable, qu'à l'imitation des bons laboureurs, est requis changer de graine de quatre en quatre ans; ou d'autre terme en autre, selon la raison des experiences. Et pour faire cela avec moins de hazard, sera bon auoir par chacune annee quelques onces de nouvelle semence d'Espagne, laquelle mise à part, conseruerés soigneusement, & autant de temps, que trouuerés, à la preue, la valeur le meriter. Par laquelle resolution, vostre nourriture marchera bon train, & sans confusion se maintiendra elle tous-jours en bon estat. Ne vous fournissés de vieille graine, pour son infertilité, n'estant d'aucune valeur celle qui passe vn an. Et bien que la garde de la graine de ce bestail soit difficile, à cause que d'elle-mesme naturellement s'esclot en sa saison, si est-ce que l'auarice a tant gaigné, que par trompeuse inuention certains imposteurs, forçans Nature, conseruent longuement la graine sans esclorre: quand ne l'ayant peu vendre à temps,

Changer de graine de quatre en quatre ans.

la tiennent dans des bouteilles de verre, en lieu frais mesme dans des puits profonds, suspendue avec des cordes, près de l'eau, durant les grandes chaleurs; ainsi les gardans plus d'une année, à la perte de ceux qui l'achètent.

Preparer dans du vin la graine, auant que la mettre couuer.

A Y C V N S, auant que mettre couuer la graine de Magnianz, la tiennent dans du plus exquis vin qu'ils puissent recouurer, maluoisie au autre ti euas par telle espreuue, que la bone, comme la plus pesante, va au fons, & la mauuaise, pour sa legerete, nage au dessus, à cause de quoy elle est rejetee. Apres la bone retiree du vin, est mise secher au Soleil, ou deuant le feu, posee sur du papier bien net, couuette avec du linge blanc ou du papier subtil, à fin que trop de chaleur ne luy nuise: puis est mise couuer. Et non seulement sert tel trempier, à distinguer la bonne d'avec la mauuaise graine: ains à legitimer & fortifier la bonne, pour francs & robustes en sortir les Vers, & pour les faire esclorre presque tous à la fois; selon la pratique des œufs de poule, lesquels pour mesme cause, sont plögés dans l'eau peu auant qu'on les mette couuer. commodité qu'on ne peut esperer de la graine leger, pour n'esclorre que tard (ou rien du tout) dont tardifs demeurent aussi les Vers à toutes leurs œures, à l'esclorre, à manger, au filer; voire sujets à maladies, ne pouuans souffrir aucun accident, ains presque tous jours languoureux, non seulement meurent-ils à peu d'occasion, ains infectent les mieux qualifiés de leur voisinage. Auquel danger, s'expose celuy qui sans distinction, pelse-melle la bonne avec la mauuaise semence.

Comment la couuer.

C O V V E R ceste graine sous les aisselles, ou entre les mammelles des femmes, n'est chose profitable, non tant pour crainte de leurs fleurs, comme aucuns pensent, que pour l'agitation: ne se pouuant faire que portant la graine sur la personne, l'on ne la tracasse & melle, auenant à tous moments que les Vers voulans sortir de leurs œufs, en sont destournés, par un pas ou faut de celle qui porte sur soy la graine, la renuersant toute s'en-dessus dessous à la perte du bestail, qui s'estouffe en la presse, quoy-que de ses semblables. Prenant cest article de plus loin, est tres-requis garder curieusement la graine durant toute l'année, pour la preparer de bonne heure à facilement esclorre en la saison. L'ayant recouutee ou de chés vous, ou d'ailleurs, la logerés dans des boistes de bois, bien jointes, garnies par dedans avec du papier colé sur les commissures, à fin que par icelles, aucune graine ne sorte: ni entre dans la boiste, ne poussiere ne vermine, ni autre importunité, ains nettement y puisse demeurer la graine. Poserés ces boistes dans des coffres ou ailleurs parmi des hardes, autres, que linge; à cause de la frescheur de telle matiere, à ceci nuisible, pour y demeurer iusques en la saison de l'employer. Et à ce qu'elle ne sente aucune importune humidité, ni froidure pendant tel séjour, est requis faire du feu durant l'Hyver en la chambre où l'on tiendra les coffres: car estant plus chaude que froide, la graine s'y prepare de longue-main, comme desirés: ce qu'elle ne feroit, si selon l'ordre d'aucuns, on la tenoit dans des phioles de verre, la froidure de telle matiere la retardant d'esclorre. Ces necessaires obseruations, ont appris de n'exposer iamais la graine de ces Vers (non plus que les Vers mesmes) à la merci des froidures: ains de la conseruer tant reculee qu'on pourra de l'humidité & des geles. Pour ce faire, auenant de l'enuoier querir en Espagne ou ailleurs, que ce soit durant l'Esté: par ce moyen, euitaux les incommodités de l'Automne & de

& de l'Hyuer, arriuera chés vous bien qualifiée; & tout assurement si c'est par terre qu'on l'apporte; par mer la chose n'estant sans hazard, à cause de l'humidité de la marine, & autres mauuaisés qualités qu'elle a, contraires à telle graine; ainsi que l'intérest de plusieurs, avec raison, fait craindre ce danger. La longue garde de la graine chés vous aide à la naturaliser en vostre aër, dont elle en esclot & mieux & plustost, que n'y aiant rien sejourné: c'est pourquoy, est requis se fournir de-graine incontinent après la cueillette de la Soie, si faire se peut, sans nullement delaiier. Se faut abstenir de visiter trop souuent la graine de Vers, sur tout approchant le Printemps, de peur que par telle curiosité, l'on ne la distraque, à sa perte. Le temps de mettre couuer ceste graine, ne se peut certainement arrester, dautant que la saison ha-

En quel temps.

stiuue ou tardiuue, gouuerne entierement l'ouurage, faisant auancer ou retarder les Meuriers, seule viande de ces animaux. C'en sera donques le vray-poinct, que lors que les Meuriers commencent à bourgeonner, non deuant, à fin que le bestail, à sa naissance, trouue pour viure de la viande toute preste & de son mesmeage (comme l'enfant, le lait de sa mere) & de n'estre en peine, par faute de feuille de Meurier, craignant de le laisser mourir de faim, l'entretenir avec des tendrons d'orties, des nouvelles laiçnes, des fueilles de roziers, & semblables drogueries. Mais estant tumbé en telle necessité, le meilleur sera de se seruir en cest endroit, de la fueille d'orme, aucunement mangeable par les Magniaux, dont ils reçoient soulagement, pour quelque sympathie qu'elle a avec celle de meurier. Laquelle peine preuoiant de loin, sera requis planter quelque petit nombre de Meuriers dans le jardin, en lieu chaud, à l'abri de la Bize, & là par bonne culture, fumiers & arrousemens les haster à bourgeonner tost: par tel artifice, auanceant son tardif naturel. Et ce sera pour euitier la perte du bestail, quand estant de nouveau esclôs, la fueille de meurier se gaste vniuersellement, par gelees & frimats suruenans à l'impourueu (ainsi que cela s'est veu en Languedoc, Prouence, & és terres voisine ces années passées) si l'on tient tels meuriers destinés à cece particulier seruice, couuerts cõtre le mauuais téps à la maniere que le prudent jardinier tient ses precieuses plantes: lesquels meuriers preserués de telles tempestes, nourriront le bestail en attendant que les autres arbres aient reiecté. Et comme par trop se haster l'on choit en ce danger-là, & en consequence par famine, en peril de perdre le bestail en son commencement: aussi le delaiier de faire esclorre les Vers, les expose au hazard de les faire mourir sur leur fin, quand par telle tardiueté, leur môtee se rencontre en temps fort chaud, contraire à leur naturel. Parce qu'estans lors eschauffés, pour la soie dont ils sont remplis, ne demandent que rafraeschissement, pour, à l'aïse, parfaire leur tasche. A telles difficultés est pourueu par le moyen des meuriers auancés, sus-mentionnés lesquels fournissans fueille primeraine, sans regret, auancés de mesme l'esclorre des Vers: ce qui se rapportera à la fin de leur vie, dont elle demeurera dautant plus assuree, que moins aurés à craindre se rencontrer au temps des grâdes chaleurs. Ne sont tant importunes les froidures restantes de l'Hyuer, au commencement de la vie des Vers; que les chaleurs à la fin d'icelle: dautant qu'aux froidures y a quelque remede, pour le soulagement des Vers, qui est, en les tenant en lieu bien clos & eschauffé, avec des braïses, durant

Danger de trop haster & retarder à faire esclorre la graine.

les mauuais jours de froid : mais contre les chaleurs, autre se treuve, que la commodité du logis, seul moien de garentir ces bestioles de telle nuifance.

*Quel est au de
Lune à ce pro-
pre.*

LE poinct de la Lune, est aussi obseruable en ceste action. Les Vers desirent d'esclorre & de filer la Soie, durant la montee de la Lune, d'autant que lors se treurent plus robustes, qu'en sa descente. Cela ne se peut accorder par tout, ni en tout temps, pour la diuersité des regions & des faisons, plus chaudes ou plus froides les vnes que les autres, racourcissans ou allongeans la vie de ces animaux. Si estes en lieu auquel les Magniaux emploient huit semaines à leur besongne, ainsi que communément sont en l'endroit plus froid que chaud, ou en temps extraordinairement refroidi, la chose rencontrera en telle sorte, qu'en semblable poinct de Lune qu'ils esclorront, ils fileront aussi. Parquoi, naisans au premier quartier de la Lune, huit semaines après estant aussi le premier quartier, les Vers se treueront filans. Mais où, par le benefice du climat, la nourriture est plus auancee, comme vers Auignon & par tout son voisinage, n'estant plus longue que de quarante ou quarante cinq jours, n'est possible ainsi disposer ce negoce, pour l'imparité des jours. Parquoi, laissant l'euement de la fin en la main de Dieu, la nourriture se commencera en la montee de la Lune (si toutesfois la fueille des Meuriers ainsi le permet, qui jette le fondement de ce mesnage) à ce que les Vers fortifiés dès leur commencement, par l'influence de telle planette, quand & elle, aillent en augmentant. Les faisaus naistre despuis le second ou troisieme, iusques au cinquiesme ou sixiesme jour de la Lune, la montee de ces bestioles, selon la supputation derniere, tombera vers le commencement de la descente de la Lune, quelques jours après sa pleneur, laquelle, aiant lors encores beaucoup de force, en communique aux Vers à suffisance.

*Preparer les
boistes pour y
faire esclorre
les Vers.*

P O U R faire esclorre la graine à poinct-nommé, la faut remuër de son premier Vaze, en boistes de bois, garnies en dedans avec du coton ou avec des estoupes delices; colees contre, après couuertes d'un papier blanc, afin de contenir la graine, chaudement & sans perte. Au dessus de la graine, mettra on vn petit liët d'estoupes, & sur iceluy, vn papier dru percé, comme vn crible, à trous menus, chacun capable d'y passer vn grain de miller seulement. A trauers les estoupes & le papier percé, passerót les Vers sortans de leurs œufs, après en auoir laissé les escailles sous les estoupes, s'allans attacher à la fueille de Meurier, à cest effect posee au dessus du papier percé, d'ou prins, sont transportees & logees ailleurs, comme sera monsté.

*Tenir chaude-
més les boistes
avec la graine
dedans,*

*Et
les visiter sou-
uent, pour en
retirer les
Vers esclors.*

E T afin que cela auienne ainsi qu'il appartient, faudra aider les Vers à esclorre en adioustant à leur naturelle chaleur, celle prouenant de l'artifice. On tiendra continuellement les boistes dans vn liët bien encourtiné, entre deux coëtres de plume, moderément eschauffees avec la bassinoire de deux en deux heures, sás y esparagner la nuict, on les visitera, pour en-retirer les Vers, à mesure qu'ils naistront. Telle frequente visite est necessaire, tant pour ceste cause-là, que pour renouveler la chaleur du liët, en le rebassinant souuentesfois, afin de tenir la semence également chaude, de peur que par paresse, la laissant refroidir, elle ne se morfonde, à la ruine des Vers. Des boistes l'on tirera les nouueaux Vers, pour les arranger dans des cribles avec des papiers au fons, ou autres vazes appropriés à les receuoir en leur commencement

*Loger les Vers
dans des cri-*

commencement: & de peur de les blesser en les remuant, comme à ce leur tendre les assuiettit, l'on ne touchera que la fueille, à laquelle s'estans attachés les vers, avec icelle seront enleués & logés dans les vazes. Là seront chaudement tenus durant quelques iours, pendant lesquels, leur accoustumerés l'air petit-à-petit; à fin que la violence du changement ne les face perir. Comme au contraire, periroient-ils par trop de chaleur, si on ne s'auisoit de la temperer par raison, allant de degré en degré, les tenant moins chaudement vn iour que l'autre, à mesure qu'ils s'auancent en temps, sans retrograder; c'est à dire, de ne les approcher plus de la chaleur, ayant commencé de les en esloigner; pour crainte de les cuire ou estouffer, iusques à ce que l'aage descharge leur gouverneur de telle peine. Les cribles, grandes boites, ou autres receptacles, couuerts de linge, garnis au fons de papier, seront mis reposer dans des lits fermés avec des rideaux, pour parer ces bestioles des vents & froidures; pendant les quatre ou cinq premiers iours de leur tendre ieunesse: puis de là, seront transportés dans vne chambrette, chaude & bien close, hors de la puissance du vent, sur des tables bien nettes & polies, couuertes de papier, pour commencer à y tenir rang. On les logera près-à-près les vns des autres, à fin qu'ainsi pressés par vnté, conseruent leur naturelle chaleur: ce qu'ils ne pourroyent faire, estans au large en ce commencement, iusques à ce, qu'engrossis, plus ample logis leur soit donné. Mais ce sera sous ceste necessaire obseruation, que de ne meslanger confusément les vers: ains conuient les distinguer par le temps de leurs aages, pour l'importance de ceste nourriture, touchant l'aissance & l'espargne. Car si dès le commencement a esté pourueu à cest article avec curiosité, assemblent les vers par iournees de leur naissance, sans les entremesler ensemble, sans desordre on les verra s'entr'accorder durant leur vie en toutes leurs œuures: en mangeant, en dormant, en filant, avec beaucoup de plaisir, accompagné de profit, pour l'abondance de foye qui en sortira. but de ce mesnage. A faute de laquelle singularité, auendroit confusion à vostre nourriture, ne s'accommodans iamais les vieux magniaux avec les ieunes: les vns voulans dormir, tandis que les autres mangent, & manger quand il est question de monter: mais avec la disposition susdite, l'ouurage paruiet à bonne issuë. Par telle distinction, les races sont separément conseruees, comme il est tres-requis; pour se seruir des especes de ce bestail, selon l'auis qu'on prendra de leur valeur, par l'effect de leur besongne.

En lieu des cribles & grandes boistes, dont nous nous seruons en cest endroit, les Espagnols s'accommodent de vazes, qu'ils appellent *Garbillos*; faits avec de la paille, d'ozier, de ionc, ou d'autre matiere legere, qu'ils enduisent en dedans avec de la fiente de beuf, dont ils y font vne incrustation: laquelle sechee au Soleil, rend les vazes odorans, de senteur agreable aux vers, & chauds à suffisance. Lesquelles qualités iointes à la capacité des vazes, sont que d'iceux se seruent alsés longuement. Car c'est iusques à la troisieme muë qu'ils y tiennent les vers: faisans si grands ces *Garbillos*, & s'en fournissant de si grand nombre, qu'il suffit pour satisfaire à leur dessein.

Pour plus d'aissance, vn logis aux vers est expressement dressé, pour les y tenir vnis ensemble, neantmoins, par distinctes separations, iusques

bles, & l'air
tenir chaudement.

Leur sera
accoustumé
l'air petit-à
petit.

Reposeront
sur des lits
bien fermés
pour quel-
ques iours
puis Sortis
des cribles,
en chambrette
chaude estés-
sur des
tables. Sans
confusio d'aage
ne de ra-
ce.

Les Garbil-
los des Es-
pagnols.

Logis tres-
propre pour
les

*vers en leur
premiere ieun
nesse.*

à la seconde ou troisieme muë, si on veut; où ils se conferuent & chaudement & hors du danger des souris, chats, poussieres, & autres iniures, avec plus d'assurance, qu'en autre endroit. C'est comme vne grande garde-robe ou garde-manger, faite à plusieurs estages, esloignés l'un de l'autre de quatre doits, ou demi-pied, sur lesquels le bestail est reposé, sans aucunement se presser. Ces estages sont comme petits planchers, composés, ou de legeres aires de bois de sapin, ou d'autre à ce propre, ou de rozeaux refendus, ou de longue paille, & posés tant proprement, qu'on les puisse separément oster & remettre à volonté, en les glissant comme liètes, pour facilement visiter & panser le bestail. On les enduit de fien de beuf, à l'Espagnole; si ainsi on le desire: & telle curiosité aura esté treuvee vtile, à ce que rien ne defaille à l'esleuement de nos vers. Le logis sera entourné de toile, cloüee à des huis, comme chassis ourans & fermans de trois costés: & au deuant des chassis, vn ventau sera aiouste, pour, en le fermant au besoin, tant plus chaudement tenir le bestail, & en l'ouurant, luy donner de l'air, comme l'on voudra. Ainsi, avec beaucoup de commodité, les vers seront logés en leur premiere ieunesse, qui est lors que plus ils en ont de besoin, passans en assurance ces pas glissans de leur tendre aage, où plusieurs perissent, par faute de bonne habitation: pour fortifiés avec le temps, sortis de là, estre remués en plus ample logis, comme sera monstré.

*De les faire
naistre dans
peu de iours
est necessai-
re.*

EST à souhaiter, que les vers naissent tous dans quatre ou cinq iours d'interualle, depuis les premiers esclous, iusques aux derniers; ne faisans iamais guiere bonne fin ceux qui tardent dauantage; ains cberifs & paresseux, acheuent leur vie en langueur, souuentes fois sans profit. C'est pourquoy à ce l'on incite la graine, la chauffant avec curieuse diligence, comme a esté monstré: moyennant lequel ordre, peu de graine reste à esclorre. Il ne faudra donques faire estat de la graine qui sera restee dans les boistes après ledit terme, ni des vers aussi qui seront ainsi tardifs: ains reietter tout cela comme inutile. Telle naissance de compagnie est l'un des plus notables articles de ce mesnage, dont finalement avec espargne, sort le profit selon le proiect, pource qu'estant ce bestail né presques en mesme iour, plus facilement est-il traicté, que s'il estoit de diuers aages. J'ay aussi dit qu'il souffre beaucoup par les froidures & par les chaleurs. & en tous aages: car ieune, le froid l'importune estrangement, ayant grande prinse sur luy, le plus debile & delicat bestail qui se nourrisse: & vieil, le chaud le tuë, quand en sa grande force, le trouue gros & importun, pour la foye dont il est rempli, qui le contraint rechercher la frescheur. Par contraires remedes l'on pouruoit à ces choses: mais avec moins de difficulté pare-on les vers de la froidure, que de la chaleur. C'est en les tenant estroitement en leur comencement, & largement à la fin, peu-à-peu selon leur aage les eslargissant, pour finalement les mettre du tout à leur aise sur les estaudis. Cependant employer à propos, selon les occurrences, les eschauffemens, par l'aide du feu: & les rafreschissemens, par les ouuertes des fenestres du logis.

*Ce bestail
craint & le
froid & le
chaud.
Remedes.*

*Ont quatre
maladies
naturelles
& ordinai-
res.*

LES vers-à-foye, durant leur vie, changent quatre fois de peau (ainsi que les serpens vne fois l'annee) qui leur cause autant de maladies: pendant lesquelles ne mangent du tout rien, mais immobiles, ne font que dormir, passans ainsi leur mal. Cès maladies (pour ces raisons, appellees des Espagnols,

gnols, *Dormilles*) sont comparables à celles des petits enfans, *V. crole, Rougeole, Scinipion, Esclate, &c* autres, que de necessité ils ont en leur ieunesse, desquelles ils sortent estans bien gouvernés. Ainsi par bonne conduite nos vers se sauuent de ces maux necessaires, euitans le peril de mort: toutesfois avec plus de difficulté des dernieres que des premieres, pour l'aage: en estans plus trauaillés vieux, que ieunes. comme il auient aux hommes, qui n'ayans eu en saison les maladies de la ieunesse, en estans frappés plus tard, plus dangereuse en est aussi l'issüë. Outre ces maladies ordinaires, en ont les magnaïx des accidentales, prouenant du temps, de la viande, du logis, de la conduite: lesquelles on guerit moyennant particuliers remedes, comme sera monstré. En la cure des ordinaires, point d'artifice. Il ne faut que s'abstenir de bailler à manger aux vers, lors qu'ils refusent la viande, & leur en donner modérément, l'appetit leur estant reuenu: tousiours les paistre de bonne fueille & nettement les tenir. La premiere maladie, muë, dormille, despouillement (diuersement appelée) auient au huitiesme ou dixiesme iour de leur naissance: les suiuanes, huit ou dix, l'vne de l'autre, plus ou moins, selon le climat & qualité de la saison; desquels la chaleur raccourcit l'interuale de ses termes. A quoy sert aussi la bonté de la viande, & la diligente sollicitude: car tant plus l'on donne à manger à ce bestail de fueille bien qualifiée (si toutesfois ils veulent manger) tant plus en sera courte leur vie.

Aussi des accidentales.

LA maladie des magnaïx se recognoit premierement à la teste, qui s'enfle lors qu'ils veulent muër, d'autant qu'en tel endroit commencent à se despouiller, mais plus apparemment es dernieres muës qu'es suiuanes; ne pouuant en la premiere, presque discerner que c'est, pour la petitesse de l'animal. Pendant qu'ils dorment, se faut abstenir de leur donner à manger (car aussi ce seroit peine perdue) seulement quelque peu de fueille leur iettera-on, pour sustenter ceux d'entre les dormans, qui veillent: lesquels par ce moyen, discernés, seront séparés d'avec les autres, pour estre assemblés avec ceux qui sont de mesme aage. Vn couple de iours leur tient chacune maladie; au troisieme commenceans à se remettre en santé: ce qu'on recognoit au manger, qui leur feuint avec beaucoup d'appetit. Lors on leur rebaillera la viande, mais peu, à fin de ne les saouler trop tost, augmentant leur ordinaire de iour à autre, selon qu'on les verra affectionnés à repaistre.

A quoy remarquer leurs maladies.

DEUX fois le iour, matin & soir, à heures certaines, donnera-on à manger aux vers, & ce depuis leur naissance iusques à leur seconde muë ou dormille, ainsi limitant leurs repas. De la seconde à la quatrieme & dernière, trois fois: & d'icelle iusques à la fin de leur vie, quatre, cinq, six, & en somme, autant qu'il vous plaira, & que verrés le bestail pouuoit mâger. Car lors ne leur faut espargner la viande, ains en les saoulant, les acheuer de remplir les hastans à force de manger à parfaire leur tasche. Et comme le tonneau ne versera iamais, s'il n'est plein: aussi ces vers ne vomiront leur foye, que leurs corps n'en soyent remplis: laquelle s'engendant de la fueille de Meurier, tout aussi tost se trouue-elle preste à estre filée, que la quantité de fueille destinee par Nature à telle œuure, aura esté dissoute. Par telle sollicitation ne se consume plus de fueille, que si on la distribuoit escharcement: d'autant que dans huit iours, les magnaïx en mangeront

Leurs repas limités.

bien autant, peu-à-peu, que dans quatre, donnee liberalement. Donc c'est sans occasion qu'on craint la despense, qu'au contraire de telle liberalité (outre que tout bien compté, ne se despense rien d'auantage) prouient ceste espargne, que gagnant le temps, les frais de la nourriture en deuiennent moindres. Apres, tres-curieusement remarquera-on les qualitez de la fueille, comme article donnant coup à ceste nourriture. Toute fueille n'est à ce propre, quoi que produite par Meuriers sans reproche: auenant quelque fois que par extremité de secheresse ou d'humidité, par bruines, gouttes chaudes & autres intempeties du temps, toute la fueille ou partie des meilleurs arbres deuiet iaunastre ou tachetee & maculee, signe de pernicieuse nourriture. De telle ne faut faire estat, non plus que de celle croissant hors le regard du Soleil, dans l'interieur des arbres touffus ou és valees ombreuses: ne de la mouillee par pluyes ou roses, ains conuieit renuoyer au loin ces fueilles-là, comme viciées, sans nullement s'en seruir, de peur de faire mourir le bestail. La fueille de rejet mettra-on en mesme predicament c'est à dire, celle qui comme regrassin des prés, sort des arbres ja effueillés, laquelle les ignorans employent à faute d'autre: mais avec trop de hazard, à cause de sa maligne substance, contraire à l'animal, cela prouenant de l'inegalité de leurs aages. Car il ne faut qu'un repas qu'on leur en donne, pour les faire perir de flux de ventre, que telle nouuelle fueille leur acquiert parce que pour sa tendreur le bestail en mange de si grande affection, qu'il s'en remplit iusques à creuer. Partant, ceci fera pour maxime, Que les Vers-à-Soye seront tousiours nourris de fueille de leur aage, afin que par bonne correspondance, aussi foible & forte se rencontre la fueille, que foible & fort sera le bestail, selon le temps de leurs communes naissances. Le vice de la fueille mouillee, se corrige par patience: car il ne faut qu'attendre que les pluyes soyent passées & les rozees abbatuës, pour l'amasser, s'y mettans en œuvre apres que le Soleil aura frappé quelques heures dessus les arbres, non iamais deuant. Mais des autres mal qualifiées, il n'y a aucun moyen pour les corriger, desquelles, comme pernicieuse viande, se faudra abstenir. L'on ne se scauroit prendre garde de la despense de ces precieux animaux, durant leurs trois premieres semaines, à cause de leur ieunesse & petitesse de corps, qui les fait contenter de peu, & ce peu encores prins és endroits perdus des arbres, cōme és pieds, és brancillons d'entre les bonnes branches & ailleurs, d'où pour le profit des arbres, aussi les faudroit couper. Au commencement l'on va à la fueille à pleins mouchoirs, apres avec des petits panniens, puis à tout des grands, & finalement employe l'on à cest auictuaillement, & corbeilles & sacs, leur croissant la mangeaille, à mesure qu'ils s'auancent en aage.

Qualitez de la fueille tres-considerables.

Maxime notable.

Le gouuerneur des Magniaux se tiendra nettement. Boira de bon vin auant qu'approcher de son bestail.

L'A X montré combien est necessaire la fueille estre maniee ayant les mains nettes, pour le danger prouenant de saleté. De ce point se prendra garde le gouuerneur de ses magnifiques animaux, pour lui-mesme estre exemple de netteté à tous ceux qu'il a sous sa charge, afin qu'aucun d'eux n'en approche autrement qu'il appartient. Le gouuerneur n'oubliera de boire vn peu de vin dès le grand matin, auant que se mettre en œuvre, à ce qu'en communiquant l'odeur de telle liqueur aux Vers, il les preserue de toute puanteur, specialement de la mauuaise haleine des personnes

nes (plus forte estant à ieun qu'après auoir mangé) que ces animaux craignent beaucoup. C'est pourquoy l'entree dans leur logis n'est permise à toutes sortes de gens indifferemment, par là euitant le mal que la trop libre frequentation apporte au bestail : ce que le vulgaire superstitieux, sottement, attribue à l'œil, croyant auoir des personnes qui par leur regard, apportent malheur aux vers. Mais c'est plustost, voire assurement, le souffle de mauuaise senteur, qui lui cause des indispositions. Pour lesquelles considerations, le logis sera baloyé par chacun iour; & pour le tenir en bonne odeur, faudra souuent arrouser le paué avec du vinaigre, après le couourir de quelques herbes de bonne senteur, comme de lauande, d'aspec, de rosmarin; de thym, de sarricete, de serpoller & semblables: y aioustant par fois, du parfum, fait avec de l'encens, du benioin, du storax & autres drogues odoriferantes, qu'on bruslera sur des charbons, parmi les sales, & chambres. Seront de mesme les tables des magniaux souuent nettoiees, ne souffrant que le bestail seioune longuement sur la lictiere, laquelle on osterà de trois en trois, ou de quatre en quatre iours, apres la seconde muë, pour du tout nettement & freschement tenir le bestail, lors mesme que les chaleurs s'approchent, dont il est importuné: iusques adonc n'estant requis d'y aller tant curieusement, pour estre la lictiere durant les froidures, plustost vtile que nuisible au bestail, se tenant chaudement parmi elle; pourueu aussi qu'on n'abuse de tel relasche, y en laissant par trop.

Les vers ne seront visités de beaucoup de personnes.

Leur logis sera tenu nettement.

Sera parfumé quelques fois. Les sales sonnent nettoyez.

AL'IMPOVRVEV quelquesfois retournent des bouffees violentes de froidures, contre l'attente & le cours de la saison, tres-nuisibles à nos vers. A ces euenemens l'on remedie, en tenant curieusement closes toutes les ouuertures du logis, potes & fenestres, iusques aux moindres: & en eschauffant le dedans, avec des braises qu'on y apporte en diuers endroits. La paresse du gouuerneur a donné ce blasme à nos magniaux, que d'estre estimés puants, dont plusieurs les abhorrent. Ce sont les pellicules de leurs despouillemens & leurs charognés mortes, meslees parmi la lictiere, faite du residu de la fueille qui sent le vert, d'où prouient toute la puanteur qu'on treuve dans les chambres: nō de ces nobles animaux, lesquels d'eux-mesmes ne sentent rien, non pas mesme leur siente, non plus que sablon, aiens de leur naturel autant en detestation l'ordure & l'infection, qu'ils aiment les bonnes senteurs. Moyennant l'ordre susdit, non seulement gouuenera-on ce gentil bestail avec profit, ains en sera son habitation rendue plaisante: & sentant bon, comme boutique de parfumeur, sera treuee d'agreable sejour pour les personnes honnestes. Aussi est ce pour Gentils-hommes, & Damoiselles que ces excellens animaux trauillent.

Remedier aux inopinées froidures.

QV'a doncques le gouuerneur de nos vers pense à estre diligent en sa charge: Qu'il ne laisse inconsiderement visiter son bestail à tous venans, avec trop de liberte, de peur que par fraude, ne leur mes-auienne: Qu'il tiene le logis net: Qu'il n'espargne les parfums, pour opportunement les employer: Qu'il soit scrupuleux à la fueille, pour n'en donner au bestail, que de parfaitement bonne: à ceste cause, qu'il commande aux amasseurs, de ne se mettre iamais en œuvre sans auoir lauë les mains, & y tiene l'œil: Qu'il laisse plustost auoir faim à son bestail, que par impatience, le paistre de facile mal qualifiée.

Necessaires maximas.

L'ordre requis à remuer le bestail.

EN ostant la liètiere, tout-d'vne main est remué le bestail de place en autre, à son grand contentement. Pour cela commodément faire à l'vn des bouts de chacun estaudis, sera laissée certaine place pour mettre les vers, qu'on prendra ioignant icelle, en autant d'estenduë de table, laquelle par ce moyen se trouuant vuide, recevra les vers de la partie voisine; & ainsi des suivantes, dont tout le contenu en l'estaudis, se descouvrira & reconurira alternativement, par portions; à la maniere que pour secher le foin au pré, on le renuerse, le plein remplissant le vuide. Ainsi sans porter loin le bestail, sera il doucement posé pres de son giste, & ce sera sans aucunement le toucher, de peur de l'offenser pour sa delicatesse, si à l'instant qu'on le voudra changer de place en autre. on luy donne à manger: car il ne faudra que prendre les fauilles esquelles aussi-tost se seront attachés les vers, pour les enleuer, & sans les reposer en aucun lieu, les loger tout-d'vn-trait, où l'on desire. Sera besoin disposer de telle sorte les tables: que sans esbranlement, par pieces separees, facilement on les puisse toutes oster & remettre en l'estaudis, pour l'aissance du nettoier. Car par ce moyen, tirees de l'estaudis, comme liètes, l'vne après l'autre, on les frappera contre le paué, à fin de les descharger d'ordure: après on les baliera & espouffetera parfaitement bien.

Tôt plus les magniaux viuent, tant plus au large connoient les loger

Frrotter les tables avec du vin, &c.

A M E S V R E que par l'age, les magniaux s'accroissent & engrossissent, vont de iour à autre occupant plus de place: dont est necessaire tenir prestes des tables de relais, à fin de recevoir ceux que separerés de la presse & les mettre tous à leur aise, pour ensemble fructifier tres-bien. Car c'est chose bien experimentee, que peu de magniaux nourris au large, rendent plus de soye, que grand nombre à l'estroit. Ferés frotter les tables, avant qu'y remettre les vers, avec du vinaigre, ou d'autre vin, & avec des herbes odoriferantes, pour les resiouir. Comme aussi se plaisent-ils à la senteur des pourteaux, des aux, des oignons, si la leur accoustumés dès leur ieunesse; contre l'opinion de ceux qui tiennent ces fortes senteurs leur nuire, pour ne l'auoir bien experimenté. Ce doute ayant esté suffisamment esclairci par la preuve. Et non seulement resiouissés vos vers par agreables senteurs, ains les en soulagés en la plus-part de leurs maladies. Sur quoy parlerons de leurs maux & de leurs remedes.

Causes des maladies des vers

Leurs remedes.

LES extremités des froidures & chaleurs; le trop ou trop-peu manger; le paistre de mauuaise fueille, sont les principales causes des maladies extraordinaires de ce bestail. S'il est trauaillé de cause froide, on le secourra par chaleur, en fermant le logis, comme dessus, en le parfumant avec de l'encens & autres matieres odoriferantes: auquel parfum aucuns aioustant du lard & des saucissons coupés par rouelles. Le bon vin, le fort vinaigre, & l'eau-de-vie, confortent ces animaux, ayans esté refroidis. Si au contraire ces animaux sont trauaillés du chaud, faudra recourir à la fraicheur, en ourant portes & fenestres, pour donner passage à l'air & aux vents, passans à trauers des chambres & salles, esuentans l'interieur au contentement des vers, se remettans en bon estat, par ce seul & petit remede. N'estant le logis si bien disposé que de besoin, seront les Vers portés par tables, dehors à l'air, pour le leur faire humer, demie heure deuant Soleil-leuant. La diete, est le vray moyen pour guerir ceux de ces animaux qui par trop auoit mangé, sont deuenus malades. L'on ne leur baille-
ra rien

ra rien d'un couple de iours; passés lesquels, ce sera fort sobrement qu'on les païtra & peu à la fois. Comme aussi peu-&-souvent, conuient donner à manger à ceux qui par famine, sont deuenus langoureux, pour les remettre & saouler; sans les engorger. Le mal est bien plus difficile à guerir, de ceux qui ont esté repeus de mauuaise fucille, comme de la iauue, maculee, ou trop nouvelle. Car souuentesfois, de ceste-cy, ainsi qu'a esté dit, leur auient flux de ventre, qui les creüe: & de celle-là, la peste toute certaine. De ceste maladie-ci les magniaux viennent tous iauues & tachetés de meurtrisseures; dequoy vous apperceuant tant soit peu, ne faillés de les remuër diligemment en chambre & tables separees, pour esfaier de les sauuer par bon traictement, ou du moins, pour euter la contagion au reste du troupeau. Mais tenés pour desesperée, la guerison de ceux qu'avec les marques dittes, verrés estre baignés au ventre, par certaine humeur leur decoulant en telle partie du corps, lesquels enleuerés d'entre les autres, pour viande aux poules. Comme les parfums aident à guerir toutes les maladies de ce bestail, aussi se remuër de chambre en autre, luy est generalement salutaire; par tel changement, estant remis en vigueur. En aucune ou peu de ces maladies-cy, n'entreront les vers, si leur gouuerneur les manie avec l'artifice & diligence susdits: en quoy, outre le hazard de tout perdre, s'espargne la peine: estant beaucoup plus aisé à destourner le mal, par preuoyance, que le curer, par medicamens. A quoy premierement l'on uisera, afin que par negligence, l'on ne se priue du profit esperé de ceste nourriture. La sollicitude estant requise tresgrande à la conduicte de ce bestail, contraint ceux qui l'ont en charge, non seulement d'en estre prés durant tout le iour; ains d'y-employer bonne partie de la nuict, pour les secourir à toutes occasions, lesquelles curieusement l'on recherchera. Les souris, rats, chats, font grand degast à la troupe de nos vers, quand ils y peuent attaindre, les mangeans avec grand appetit, comme exquise viande. Contre telles tempestes, pour singulier remede, l'on tient des lumieres durant la nuict autour des magniaux, dont l'interieur du logis en estant esclairé, les rats & chats n'y vont qu'avec crainte. Et sont du tout chassés, par le son des clochettes qu'on y tinte. De l'un & de l'autre l'on s'accommodera, disposant des lampes es endroits requis, en diuers lieux: aussi des sonnettes, clochetes, & autres engins menans bruit, mis en lieu facile à les remuër. Mais tout cela en vain, si souuentesfois la nuict on ne va faire la ronde à l'entour du bestail; à quoy seruira la lumiere, qui esclairant, donnera moyen d'aller & venir aisément par tout. Garderés ce pendant qu'aucun huile ne tombe sur les magniaux. Car il n'en faudroit qu'une goutte, pour leur nuire beaucoup, par les maladies que l'huile leur engendre. Ce que preuenant, ne se seruira on de l'huile pour veiller, qu'es lampes attachees es murailles: & pour lumiere portatiue à panser le bestail, de chandelles de suif, de cire, ou d'autre matiere selon le país,

PAR tel traictement, & de la viande & de la main, dans sept ou huit iours suiuaus le dernier despouillement, vostre bestail se disposera à payer les despenses de sa nourriture. Ce que preuoyant de bonne heure, ferés preparer les rameaux necessaires à la montee des vers, pour y vomir leur

Mal tres dangereux,

Cestuy-ci incurable.

Profit de la curieuse diligence,

Chasser aux rats, destruireurs de nos vers.

Qu'aucun huile ne tombe vers.

Aprester la matiere aux vers pour y filer la soye.

soye, s'y agrafans. A ramasser les vers (ainsi appelle-on telle œuure) plusieurs matieres sont bonnes, mais non aucune rameure verte, pour le danger d'offenser le bestail se reuerdissant, mise en œuure, comme elle feroit, le tēps s'addonnant à la pluye. Les plus propres sont le rosmarin, le brusé, les farmens de vigne, le ienest, les iettons de chastanier, de chesne, d'osier, de saule, d'orme, de fresne, & en somme de tout autre arbre & arbrisseau flexible; n'ayant mauuaise senteur. En l'application des rameaux va-on diuersement, selon les diuers auis des personnes. Après auoir nettoiyé le pied des rameaux, à fin de tant moins occuper de place, on les arrangerá droictement, comme rangs de colōnes equidistans d'un pied & quart, peu plus ou moins, trauersans les tables d'une largeur à l'autre. Le pied du rameau ioindra à la table en bas, & la cime, pour le rencontre de la table superieure, & sa longueur, se recourbera és costés; dont se façonneront des arceaux. Par telle disposition, l'estaudis ressemblerá à des galeries faites à arcades, à plusieurs estages, les vns-surpassans sur les autres, comme Amphiteatres. chose plaisante à voir. Le vuide de l'entre-deux des arceaux, ioingnant la table d'en haut, est rempli de iettons de lauande, d'aspic, de thym & semblables arbustes odorantes; selon la commodité du país, pour seruir doublement. Car en cest entramement, les magniaux ont à choisir de place, pour fermement y attacher leur riche matiere, comme à cela ils sont fort difficiles, y allans fantastiquement: & y sont comme parfumés, par l'agreable senteur de ces arbustes, dont gaiement trauaillent-ils en tel endroit, à l'vtilité de l'œuure.

A v septiesme ou huictiesme iour donques, que vos magniaux seront sortis de leur derniere muë ou maladie (maladie proprement pouuant bien appeller telle muë, pour le mal qu'ils y endurent, plus grand qu'en nulle des autres, souuent iusques à mourir) les remuérés aux tables ainsi ramassées, sans espoir de leur changer plus de place, ne de listiere. Là les nourrirés-vous à l'accoustumee; c'est à dire, avec toute abondance, sans espargne, iusques à ce que vertés les plus hardis magniaux entrer en frēze, ce qui est, prendre la route pour s'en monter; & laquelle on preuoid par leur extraordinaire contenance, diuagans par la troupe, en courant, sans tenir conte de la viande; & peu apres les voyans escheller par les pieds des rameaux, pour (quittans le manger) s'aller embefongner à vomir, ou plustost à filer leur soye. Dés-lors vous commancerés à diminuer leur ordinaire, iour apres autre, pour en suite ne leur bailler du tout rien, quand, à fin de s'entramer, toute la troupe aura abandonné la table, ou peu s'en faudra, ne restans que les tardifs & paresseux. En cest endroit, se recognoissent ceux qui auront fait des longs à esclorre, pour s'en monter les derniers: estant vne necessáire consequence, que les premiers naissans, sont les premiers filans, & au contraire. Et comme grand conte ne faut tenir de la graine tardie à esclorre, non plus conuient-il faire estat des vers paresseux à monter. Parquoy, au bout de trois ou quatre iours, que les premiers auront prins le ramage, enleuerés les restans de toutes les tables, pour les assembler en vne, & les y nourrir iusques à leur fin. Ainsi, les hastifs & tardifs magniaux fileront leur soye: ce que commodément ne pourroyent-ils faire, quand, sans telle distinction, les dernieres se iettent sur

*Assembler
les paresseux*

sur l'ouillage des premiers, avec grand deſtrac, & ceſt apparent danger, qu'a-
uant que ceux-là euſſent acheué leur beſongne, les papillons de ceux-ci, par
telle longueur ja formés dans le ploton, n'en ſortiſſent, au detrimẽt de l'en-
treprinſe. Deux ou trois jours mettent les vers à parfaire leurs eſcailles,
plotons ou coucons (diuerſement nommés ſelon les lieux) au bout deſquels
ſont-ils du tout acheués, comme on le recognoit en approchant curieuſe-
ment l'oreille près d'eux. Car comme ces beſtiales ſont quelque petit &
doux bruit en mangeant; auſſi de meſme bruient-elles en façonnant leurs
eſcoſſes: lequel bruit elles ceſſent, finiſſans leur ouillage.

*Combien de
temps em-
ployét à filer
leur ſoye.*

VOILA la Soye faite, ce n'eſt pas pourtant la fin du labeur des Magniaux:
car c'eſt par la graine qu'ils acheuent de trauailler & de viure, finiſſans leur
vie par leur chere ſemenſe, qu'ils nous laiffent, pour ſe renouveler en icel-
le par chacune annee: & par ce moyen, nous conſeruer la poſſeſſion de la
ſoye, comme à leurs heritiers. Miracle de Nature. Vn ver s'enferme dans
ſon ploton de ſoye; là il ſe transforme en papillon; dix iours à cela il em-
ploie: au bout d'autres dix iours, il en ſort par vn trou, à ceſt effect perſant
le coucon, d'où ſe deſemprisonnant, retourne à la veuë des hommes, mais
c'eſt en ſa figure nouvelle de papillon: s'accouplent maſle & femelle joints
enſemble, la femelle fait ſes œufs ou graine: ainſi terminans leur labeur
auec leur vie. Et ce qui augmente la merueille, eſt, la longue abſtinance de
ceſt animal, viuant vingt trois iours, ſans prendre aucune ſubſtance, priuë
meſme de la clarté, pour le temps qu'il demeure dans ſon eſcoſſe, comme
en eſtroicte priſon.

O Æ d'entrer en diſcours ſur les qualitez de ceſte beſtiale, à laquelle de-
ſaillent notoirement, chair, ſang, oſſemens, veines, arteres, nerfs, boyaux,
dents, yeux, aureilles, eſcailles, eſpines, areſtes, plumes, poils, excepté aux
picds quelque ſubtile bourre, reſſemblant à poil ſolet ou du-vert, & autres
choſes communes, preſque à tout beſtail terreſtre, aquatique, aërin, ce ſe-
roit trop philoſopher, telle contemplation rauiffant l'entendement hu-
main, meſmes en ce que ce Vermiffeau, l'vne des abiectes beſtes du monde,
eſt ordonné de Dieu pour veſtir les Rois & Princes: en quoy ſe trouue ſuffi-
ſant argument pour ſ'humilier. Et ceſte ſienne particularité eſt remarqua-
ble, qu'elle rend la riche ſoye toute filée, preſte à deſuider, vomiffant tout
fait le filet: duquel elle compoſe ſon ploton, auec extreme ſoin & affection-
né labeur. Ce qui n'eſt communiqué ny à la laine, ny au cotton, ny au chan-
vre, ny au lin, dont les hommes ſ'habillent; mais auec artifice les faut pre-
parer, pour les rendre au point de filer.

*Animal ad-
mirable.*

ICI eſt à propos de monſtrer le ſubtil artifice que l'homme a inuenté pour
reparer le deſaut de graine & ſemenſe des vers-à-ſoye, aduenant qu'elle ſoit
perdue. Choſe tirée des ſecrets de Nature, & receſſee auec grande curio-
ſité, ſemblable à la production des mouſches-à-miel, dont les Anciens ont
eſcrit, comme j'ay dit cy-deuant. Au Printemps vn ieune veau eſt enfermé
dans vne eſtable, petite, obſcure, ſeiche, & là nourry auec la ſeuile fucille de
Meurier, vingt iours durant, ſans nullemẽt boire, ny manger autre choſe du-
rant ce temps-là, au bout duquel eſt tué & mis dans vne cuue pour y pour-
rir. De la corruption de ſon corps ſort abondance de vers-à-ſoye, qu'on
prend auec des fucilles de Meuriers, ſ'y attachans: leſquels nourris & eſle-
ués ſelon

*Eſtrange
moyen de ſe
pouruoir de
vers à ſoye,
ſans ſemen-
ces.*

ués selon l'art & commune façon, produisent en leur temps, & Soye & semence, comme les autres. Aucuns racourcissans la despense & le chemin, de telle inuention, en ont tiré ceste-ci. De la cuisse d'un veau-à-lait est prise vne soüelle pesant sept ou huit liures, & mise pourrir en caue fresche, dans vn vase de bois, parmi de la fucille de Meurier, à laquelle les Vers-à-Soye sortans de ceste chair, s'attachent : d'où tirés, sont traités comme dessus. Le vous represente ces choses, sous le credit d'autrui, en attendant que la preuve me donne matiere de vous assurer de ce qui en est: Me plaignant en cest endroit de nos predecesseurs, avec Pline, comme il faisoit des siens, en ce qu'ils disoyent, le vase de lierre ne pouuoit contenir le vin, & pas-vn d'eux n'en auoir fait l'experience. Le vous represente, di-ie, ces choses, à ce que se rencontrant vraye telle creation de Vers-à-Soye, & y treuuât de l'auantage, soyons deliurés de la peine d'en enuoyer chercher la semence en Espagne & ailleurs, renouuellant le souci de s'en pouruoir par chacune annee. S'il est question de discourir là dessus, ie dirai, tel engendrement de Vers-à-Soye n'estre mescredoyable, puis que toute corruption est commencement de generation. Nous voyons tous les iours que des choses corrompues sortent diuerses vermines, selon les diuerses qualités des matieres. Du taureau, & selon l'Escriture, du Lion, s'engendre l'abeille: du cheual les frelons: de la charoigne humaine le serpent: Les Anciens tiennent du cheual & du mulet s'engendrer les guespes, de deux diuerses sortes, pour la diuersité de ces deux animaux, comme j'ai dit au chapitre precedent, & des asnes les bourdons. Et soyent des viures, habits, meubles, iusques au bois, par tout, en la terre, en l'eau, en l'air, en lieu humide, en sec; treuue-on que Nature cree des bestioles, vermissieux, mouscherons avec autant d'admiration, qu'admirable est le Createur.

Cognoissance de la maturité des Vers.

De quelle couleur sera la Soye.

Distinction du sexe de ce bestail.

Les Vers sont de diuerses couleurs.

Retirer la Soye des rameaux.

QUELQUES iours auant que les Vers prennent la montee sur les rameaux pour vomir la Soye, ils manifestét leur dessein, par la lueur de leur corps, qui deuiet diaphane & translucide, comme railins meurissans: auquel point recognoit-on aucunement, à la couleur de leur corps, la couleur de la Soye qu'ils feront. Lors remarque-on les Vers estre diuersément colorés, toutesfois distinctement, de iaune, d'orangé, d'incarnadin, de blanc, & de vert, qui sont les cinq couleurs de la Soye. Aussi discerne on les masses d'avec les femelles. Les yeux pretendus des Vers satisfont à ceste curiosité: car la peinture d'iceux és masses, est plus apparente de noir, qu'és femelles, lesquelles en tel endroit, n'ont que de tres-subtiles marques & deliés filamens. Quant à la couleur de leurs corps, selon les climats, l'vne est à preferer à l'autre. La plus part de la graine d'Espagne produit des Vers blancs: & estant telle graine la plus valeureuse que nulle autre en ces climats; nous priserons aussi plus la blanche, que ni la noire, ni la grise, ni autre.

APRES, avec la mesme diligence dont nous auons cultiué nostre Soye, finalement nous la vendangerons, ne pouuant ceste derniere action, qu'avec tres-notable interest, souffrir le delai, non plus qu'autre recolte de l'annee. L'escume de la Soye est la premiere matiere que vomissent les Vers, de laquelle ils iettent les fondemens de leur edifice. Ils l'attachent fermement avec beaucoup d'art entre les rameaux, lesquels chargés de ces riches coucons, ressemblent à des arbres exquis, qu'on void garnis d'abricots, de poi-

res d'Esté, & d'autres precieux fruiets. Là prend-on les coucons en parfaite meurté; laquelle se remarque par les adresses dittes. Tarder plus de sept ou huit iours à les deframer, seroit se cōstituer au hazard de conuertir la Soye en filozelle, pour le loisir qu'on donneroit au papillon de percer son coucon, afin d'aller faire sa graine. C'est pourquoy le plus asseuré sera, de commencer dans le sixiesme iour de la montee des Vers. On les prendra doucement, sans froisser la beste qui est dedans, par là preuenant les macules des coucons, qui auienent par leurs corps creués, se conuertissans en humeur tellement gluante, que par apres est impossible d'en déuider toute la Soye.

Quand.

POVRVOYANT à l'auenir l'on auisera à se fournir de graine, pour la conseruation de l'engeance. J'ai montré le but de ce Ver, eitre, apres auoir ourdi la Soye, de faire de la graine, pour se perpetuer parmi nous. A quoi cōuient limiter sa naturelle affection, de peur que luy laissant faire à plaisir, au lieu de la Soye, que nous auons de ce mesnage, nous n'eussions que de la filozelle. Parce que, pour faire de la graine, le Ver conuertit en papillon, comme j'ai dit, sort du ploton, qu'à telle cause il perce. Estant percé, les filets de la Soye se treuuent tronçonnés, par conséquent indeuidables, & intirables dōt l'on est cōtraint de carder telle matiere, cōme laine, pour apres la filer: laquelle par ce moyen, perdant son lustre, où consiste le plus de la beauté de la Soye, d'icelle descheant, est conuertie en filozelle. Pour preuenir laquelle perte, & aussi pour n'auoir besoin de tant de graine, comme le naturel des Vers nous en fourniroit: d'vne partie des coucons ou plotons, nous nous seruirons pour graine & semence, laissans l'autre, pour le tirage de la Soye: ainsi que ci apres sera monstré. Comme pour auoir des beaux bleds l'on choisit les meilleurs espis pour semer; aussi eslirons-nous pour semences, les plotons les mieux qualifiés, sans craindre tant la perte presente auenant du percer, que de souhaiter le profit auenir. A telle cause choisrons-nous les coucons ou plotons les plus primerains, les plus gros, les plus durs, les plus pesans, les plus pointus: de couleur de chair ou d'incarnadin, marques de valeur; en telle quantité qu'on desirera, selon ceste supputation, qu'vne once de graine, communément, sort de cent femelles, peu d'auantage, par l'accouplement de semblable nombre de masles. Par recherche curieuse, aucuns tiennent chacune femelle pondre cent œufs ou grains, & partant, vne once en contenir dix mille grains: mais pour l'inegalité des semences & des poids, cela ne se peut accorder par tout, ni en toute sorte de graines. Aucuns pour l'espargne, baillent deux femelles à vn masle, croyans y pouuoir suffire: mais pour l'incertitude de l'euement, & la grande sollicitude requise en cest endroit, pour les accoupler ensemble de fois à autre, le meilleur sera s'arrester à ce que l'experience a authorisé pour bon, c'est en y mettant autant de masles que de femelles. Les coucons enfermans les papillons masles, sont gressés & longuets: ceùx dont sortent les femelles, gros & ventreux par le milieu: & les deux, aigus plus en vn endroit qu'en l'autre, se rapportans à la figure de l'œuf. Les mouffes des deux bouts n'ayans aucune pointe ou petite, ne sont à desirer; ains plustost la race en defaillir, pour la difficulté qu'on trouue à en tirer la Soye, n'estant possible comment qu'on les manie, d'en sortir toute la Soye du bassin, à cause de certain

*La graine pour semence.**Marques de la valeur des coucons.**De leur sexe*

tain entrelas qui se rencontreés plotons qui sont de ceste figure (non és autres) empeschant de les desuider, chose trs-considerable & pour la quantité de la Soye, & pour la qualité : car, ni tant de Soye, ni tant belle s'en rendra-elle, estant meslangée de tels coucons, que si elle prouient des seuls pointus.

*Moyen pour
retirer la
graine.*

AINSI choisis les plotons, seront enfilés, non en les perceant à trauers, de peur de les esuenter & par consequent les rendre inutiles ains seulement en faifás passer l'esguille par la premiere filozelle appelée, bourrette, desquels seront faictes des petites chaines, chacune composée d'autant de masses que de femelles. On les suspendra sur des cheuilles, en chambre plus fraische que chaude, toutesfois seiche, pour, à leur aise, les papillons sortir des plotons, s'accoupler ensemble, masses & femelles, & là en mourant de compagnie, faire leur graine, ainsi terminans leur vie. Est necessaire aider au peu d'adresse de ces Vers, estant alors sur la fin de leur aage, afin de bien meslanger la graine, autrement s'en perdroit beaucoup. A mesure qu'on verra les papillons sortir des coucons, on les accouplera, masse & femelle, si ia ne le font d'eux-mesmes, à quoi se monstrent-ils tres-diligens; & estans attachés ensemble, seront pour la dernire fois, mis reposer sur des fueilles de noyer, estendues en vne table dressée sous des coucons, pour y acheuer leur œuure la femelle voidant ses œufs ou la graine, dessus la fueille de noyer : d'où en apres, quoi que fermement attachée contre, elle est aisément retirée : parce que la fueille estant bien seche, est facilement reduite en poudre, & icelle emportée par le vent, reste nette la graine, comme l'on desire. Aucuns, avec beaucoup de raison, n'estendent pas la fueille de noyer sur la table, ains en font des petits faisseaux, qu'ils suspendent ioignant les chaines des coucons : attendu que plus facilement la femelle fait la graine estant suspendue par dessus la masse, que couchée de plat sur la table. Faire grener les papillons sur du papier, selon l'usage d'ancuns, n'est le profit de l'œuure, parce qu'on n'en peut oster la graine qu'en rasclant avec vn cousteau, dont beaucoup s'en casse. Mais encores plus mal à propos y vont ceux qui posent leurs papillons sur du linge, d'autant que s'y attachant la graine tres-fermement, elle n'en peut estre retirée, qu'avec perte : pour laquelle euité, est-on contraint de garder tel linge iusques au Printemps, & lors en le chauffant faire esclorre la graine, & d'icelle en prendre les Magniaux. Par tel ordre ne se peut-on seruir de l'espreuue du vin; ne peser la graine, pour scauoir de quelle quantité de Vers, vous-vous chargés; dont peut auenir de la confusion en la nourriture. Ni la fueille de noyer, ni le papier, ni le linge, ne sont si propres à recevoir la graine sortant de la beste, que le camelot ou la butate : d'autant que de telles matieres (la graine s'y estant tres-bien attachée) en est de mesme ostée sans aucune violence ne deschet : car c'est seulement en frottant doucement entre les mains le camelot ou la butate; qu'on la fait desprendre.

Filozelle.

LES coucons qui auront serui pour la graine, ne pourront par apres estre employés qu'en filozelle, non à cause de la matiere, qui tousiours demeure vne; mais pour le tronçonnement du filet qui a esté coupé par le Ver, en s'y faifant vn trou, pour auoir passage hors de la prison, comme a esté dit. Dequois estans prins garde les Espagnols, espargnans les coucons mieux qualifiés,

lisés, pour le tirage, employent en graine les doubles & triples, sans grande tare de la Soye, si autrement ils sont de bonne marque. Aussi ne se peuvent-ils guiere bien tirer, à cause de la multiplicité des bestes, lesquelles vomissans leur Soye en commun, rendent l'ouvrage fort confus; dont ils sont mis au rang des percés pour la filozelle. L'estre double ou triple, n'est du vice *Les doubles & triples.* du ver, ains plustost de gaillardise & souplesse. Quelquesfois aussi auient du defaut du lieu, qui estant trop pressé, contraint ces animaux, pour filer leur Soye à s'entasser les vns sur les autres, confusément s'assemblans deux ou trois Magniaux, & d'auantage, dans vn ploton, sans distinction du male ny de femelle, bien qu'ignoramment aucuns disent, vn coucon double contenir deux bestes de diuers sexe. La negligence du gouuerneur cause souuentefois tel desordre, quand ne se prenant garde de près au commencement de la montee des vers, les laisse aller où ils veulent. A quoy pouruoi- *Les courts & paresseux.* ra-il, en les guidant conuenablement: & de mesme releuera ceux qui tombent à terre: mettra les courts & paresseux dans des cornets de papier, pour faciliter leur ouvrage par là, leur aydant à parfaire leur ploton: sans laquelle diligente curiosité, plusieurs Magniaux se perdent, soit en s'estouffans, soit en vomissans leur Soye mal à propos, parmi leur liçtiere. De chacun ploton double ou triple, ne sort qu'un papillon, bien qu'il y en ait plusieurs dedans, d'autant que ne pouuans tous estre meuts à la fois, le premier qui en sort en perçant le ploton par son issuë, esuente les autres papillons; dont morfondus, demeurent imparfaits & se meurent, ou seroit que par rencontre, leur commune meureté & issuë, aduint en mesme poinct & moment, ce que ne se void que tres-rarement.

Pour l'abondance & bonté de la Soye, seroit à souhaitter, les plotons *Le tirage de la Soye ne veus estre delaye.* estre jettés dans le bassin, pour les tirer, dés-incontinent les auoir arrachés des rameaux sans nullement sejourner, attendu qu'aini fraichement prins, toute la soye en sort facilement & sans violence, ne deschet aucun: ce qu'on ne peut esperer du ploton gardé quelque temps, parce que la gomme, avec laquelle le ver attache ses filers l'un contre l'autre estât seichee endureit tellement le ploton qu'on ne les peut des-uider qu'avec difficulté & perte, dont *Et pourquoy.* quelque portion de soye reste dans le bassin: & ne demeure iamais si belle, que celle qui est recentemente & facilement tirée. D'ailleurs, par telle hastiueté, est espargnée la crainte, que les papillons gastent l'ouvrage, ne leur estant donné le loisir de perfer les coucons pour en sortir. Mais parce que tres-difficilement pourroit-on, dans sept ou huit iours, tirer toute la soye d'une raisonnable nourriture, pour le grand nombre d'ouuiers qu'à ce conuiendroit employer, l'on tiendra l'une & l'autre de ces deux voyes; à sçauoir, en se mettant en besongne à tirer les coucons, dés-aussi-tost qu'on s'aperceura y en auoir nombre de parfaicts, des rameaux, les iettant directement dans le bassin, apres les anoir pelés & despouillés de leur bourrette, sans autre delay. Et tuer les papillons des autres qu'on est contraint de garder, afin qu'estans les bestes mortes dedans, les coucons restent exempts de la crainte d'estre percés, & par consequent réservés pour la bonne Soye, puissent attendre le loisir du tireur. Cela se fait en exposant les coucons au Soleil de *Moyen de tirer les bestes dans les coucons.* midy, dont la chaleur estouffe la beste dás son propre ouvrage: mais il y faut vsér de moyë, de peur de brusler la soye. Trois ou quatre fois en diuers iours, seront

feront les coucons mis au Soleil, & à chacune, y séjourneront deux heures devant Midi, & autant après, afin que la grande chaleur de celle partie du jour, estouffe promptement les vers, deuant qu'estre formés en papillons: ce qu'auindra en estendant les plotons sur des linceuls, & souuent les remuans leur faire à tous sentir sans aucun excepter, l'ardeur du Soleil: à la charge toutesfois de se prendre garde que par trop rude maniment, l'on ne froille les vers dans le coucon, pour n'embrouiller la Soye de la matiere de leurs corps: laquelle (comme a esté dit) englué tellement la Soye, qu'impossible est par-aprés de la desvider. Mais tout doucement plusieurs fois le iour, on les remuera d'un costé à l'autre, puis chaudement seront emmoncelés & enuolopés dans des linceuls, & ainsi transportés en chambre fraîche, non en caue humide, comme aucuns font, mal à propos. Defaillant le Soleil (comme il auient souuent que le Ciel est couuert) faudra recourir au four, moyennant eschauffé, ainsi qu'il pourroit estre deux heures après en auoir tiré le pain, dans lequel, à pleins sacs, mettra-on les coucons, qu'on reposera sur des aix, pour crainte que les pierres du paué ne les bruslent. Là demeureront vne heure ou heure & demie, en reiterant le moyen iusques à ce que cognoistrés les bestes estre vrayement mortes, dequoi sans grande perte serés resolu; en fendant vn coucon des plus suspects pour en voir l'interieur. Vous-vous prendrés garde cependant de ne brusler vostre Soye par trop de chaleur, ce preuoyât, le plus seur sera d'eschauffer moins le four, & y retourner tant plus souuent, que trop: & en se voulant hastier, perdre tout l'ouurage. C'est estouffement de Vers, ou papillons ja formés, est de grande importance, car y allant, ou ignotamment ou nonchalamment, l'on ne se donnera garde, que ou les papillons sortiront du coucon, selon leur naturel, ou ne pouuans du tout prendre l'air, demeureront en chemin, après s'estre efforcés de passer outre, rongens le dedans des coucons: desquels peu de Soye pourra sortir puis après, & celle-là encores non guiere bien qualifiée. Mal comparable à celui des rats en ce point differens, que les rats rongent l'exterieur des coucons, pour manger la beste qui y est enfermée; & les papillons, l'interieur pour se des-emprisonner. Les coucons ainsi préparés attendront voirement le loisir du tireur. Mais ce sera avec vn iusques-ou, afin que sans abuser du delay, vous-vous puiffiés conseruer la Soye en sa naturelle beauté, sans deschet du poids: en l'vn & en l'autre tant plus estant defraudé, que plus longuement les coucons seront gardés. Parce que de iour à autre, s'augmentant la durté des coucons, de mesme s'augmente la difficulté du tirage: dont la Soye se tronçonne avec diminution de la quantité: & par la longue garde, la qualité s'en empire. A ces pertes, remédie la diligence, moyennant laquelle n'estant donné temps au coucon de s'endurcir par trop, la Soye s'en retire assés bien: dont le tirage se continuera, sans se diuertir à autres vsages, iusques au dernier coucon. Ainsi recueillerés-vous entierement de ceste nourriture, & Soyés & filozelles, sans aucune perte.

Assortir curieusement les coucons, pour en tirer la Soye.

CE fait, les coucons seront assortis, mettans à part les percés & les macifés d'un costé, pour en faire de belle filozelle, comme estant de la plus fine matiere: & de l'autre, les entiers, les simples, & les nets, pour en tirer la Soye belle & pure: de tous lesquels, pour vn preallable, retirera-on la bourrette

bourrete en poilant les coucons par le dessus, de laquelle l'on fera de grossiere filozelle, d'autant que c'est l'escume que la beste vomit au commencement de son œuure.

DE la façon des fourneaux, des bassins, des roües ou tours, nommés à Paris, desuidoirs : & à Tours, guindres : ou comment on les doit mouuoit, si ce sera à la main, au pied, ou à l'eau pour le tirage, n'est besoin de parler en cest en droit : presque jamais ne s'accordans ensemble les ouuriers, chacun aiant son stile particulier. Seulement dirai-je, que les bassins de plomb rendent la soye plus claire, que ceux de cuire ; à cause de la rouille à laquelle ceste matiere-ci est sujette, pour peu que l'eau y sejourne dedans, dont le plomb est du tout exempt. Que les roües doiuent estre grandes, pour l'auancement de l'œuure ; lesquelles on pourra accommoder à y faire deux escheueaux à la fois. Que le feu du fourneau soit de charbon, ou du moins de bois bien sec ; à fin que le feu soit sans fumee, tant pour la commodité du tireur, que beausé de la soye ; laquelle pour sa delicateffe, facilement se noircit à la fumee. Aussi est-il en la liberté de l'ouurier, de tirer diuersement la soye selon les ourages où l'on la veut employer. Mais d'autant que le pere-de-famille la deüre, principalement pour vende & conuertir en deniers, le meilleur sera de la faire la plus belle qu'on pourra, ayant esgard à la faculté de la matiere, & au desir des acheteurs.

DES plotons prouenus de vers de bonne race, & nourris de fueilles blanches, suffira que l'ouurier en tire vne liure & demie, poids de Paris, par iour, peu moins : car par telle limite, sera-elle assés desfiée, pour s'approprier à tous vsages, & partant plus vendable, qu'estant plus grosse. Ceste-cy se tirera des plotons simples & meilleurs, selon l'assortiment susdit, reseruant les doubles & maculés (si on ne les veut tous assembler avec les percés, pour filozelle) à en faire quelques escheueaux separés, que les marchands prennent à mesme prix que la fine Soye ; leur estant telle grossiere, vtile en quelques ourages. Mais ce seroit enlaidir toute la Soye, & par consequent en rauasser le prix, si sans distinction l'on tiroit tous les coucons ensemble. Ce que craignans les marchands, à la veuë des escheueaux grossiers, achètent volontiers toute la Soye, par là s'asseurans, n'estre interuenue aucune confusion, ne frauduleux meslange au tirage. Ces doubles & maculés sont fort difficiles à tirer, & encores comment qu'on les prenne, ne rendent-ils que grossiere Soye : estans aussi en mesme predicament, les moullés, comme a esté dit, qu'à telle cause pourrés mesler ensemble. La difficulté de leur tirage sera adoucie par le sauon, mis dans le bassin en l'eau quand-& les coucons : aidant aussi le sauon à tirer les vieux coucons endurcis par le temps, en amolissant la gomme naturelle qui tiët colés ensemble les filets de la Soye, lesquels par ce remede se laissent manier assés facilement. Deux escheueaux de Soye fera l'ouurier par iour, ou quatre, si à ce la rouë, & son autre artifice, sont appropriés ; tant par se môstrer la Soye plus belle, en petites qu'en grandes escharpes ou escheaux ; que par s'y employer plus des ataches qu'on fait des tronçons de la Soye, qu'en vne seule : par ce moyen on les vend autant que l'autre. Ioint que c'est la commodité des marchands, qui la mettent en œuure, estant plus propre à bailler à desvider en petit, qu'en grand volume.

*Des outils
du tirage. &
autres ob-
seruations.*

*La iournee
du tireur.*

*Distinguer
les Soyes.*

LES

LES reliefs du tirage ne se pouans loger aux escheueaux, comme tronçons de soye, & ce qui ne se sera voulu despouiller restant au bassin, seront mesnagés pour estre employés en tapisseries, de table, de chaires, de lits, & semblables meubles de la maison; mellangees ces matieres-cy, avec de la laine, du chanvre, du lin, du cotton, &c. Comme aussi des bonnes filozelles avec de la fine soye, seront faictes des estoffes, belles & profitables, pour seruir à l'vsage de la famille.

C'EST la maniere de cueillir la soye, incogneie de nos Ancestres, à faulte de s'en vouloir enquerir: ayans longuement creu, comme de pere-à-fils, ce bestail ne pouoir viure ailleurs, qu'au pais de son origine. Mais le temps, maistre des Arts, a monstré combien vaut la raisonnable recherche des choses honnestes: de telle curiosité, estant sortie la vraye science de gouverner ce bestail, qu'aujourd'huy on employe, avec aussi peu de hazard que les terres sont semées, & les vignes plantées, pour auoir du bled & du vin. Ainsi souuent aduient, de rencontrer ce qu'on cherche; Dieu benissant le labour & traual de ceux, qui employent leur entendement, non seulement pour eux, mais aussi pour l'vtilité publique.

TELLE est l'origine du ver-à-soye, tel son gouvernement, tel l'effect & l'issuë de sa nourriture, animal tres-admirable pour plusieurs causes, dont non petite est donnée à la conseruation de sa race; quand sans nulle despenſe & petit soin, elle est gardée durant l'annee, comme chose morte, pour en la saison, reprendre vne nouvelle vie.

*LA PREPARATION DE L'ESCORCE DV MEURIER
blanc, pour en faire du linge & autres ouurages.*

CHAPITRE XVI.



LE reuenu du Meurier blanc, ne consiste pas seulement en la fucille, pour auoir de la soye, mais aussi en l'escorce, pour en faire des cordages, des toiles, grosses, moyennes, fines, & delices, comme l'on voudra, preparant l'escorce ainsi qu'il sera veu cy-apres: par lesquelles commodités se manifeste le Meurier blanc estre la plante la plus riche, & d'vsage plus exquis, dont encores ayons eu de cognoissance. De la fucille du meurier, de son vtilité, de son emploi, de la maniere d'en retirer la soye, a esté cy-deuant discouru au long. icy, ce sera de l'escorce des branches de tel arbre, dont ie vous représenteray la faculté, puis qu'il a pleu au Roy me commander de donner au public, l'inuention de la conuertir en cordages & toiles, selon les esprouues que j'en ay monstré à sa Majesté. Et bien que ne soyons contraints de mendier des toiles de nos voisins (comme iusques icy, nous auons fait la soye) en ayans à suffisance pour nostre prouision, si ne laissera pourtant, le pere-de-famille, d'employer ce bien que Dieu luy offre tant liberalement, mesmes estant es Provinces de ce Royaume, où les lins & chanvres sont rares; comme de telles y en a plus que des autres. Par ce moyen, tirant de chés luy ceste belle commodité de linge, se trouuera-il d'autant mieux accommodé, que moins sera
contraint

contraint à desbourcer argent, à l'achapt de tant necessaires alimens.

PLVSIEURS belles & rares choses, sont venues en lumiere par accidens. Le Lut excellent instrument de musique, est sorti de la curiosité d'un medecin, qui faisant l'anatomie d'une tortue, pour en voir l'interieur & l'assiete de ses parties, la maniant, dessechee toucha par mesgarde quelques nerfs rendus dans icelle, lesquels rendans son agreable, par le moyen du creux & vouçure de l'escaille, print par là occasion de faire vn nouveau instrument, depuis appellé en latin *Testudo* du nom de l'animal. La presques miraculeuse science d'enter les arbres fruitiers est procedé d'un pasteur, quand au dresser de sa logete, il fourra sans y penser, vne petite branche vivue d'arbre dans le tronc d'un autre freschement coupé rés terre, ou se reprenant, monstra l'admirable mariage de deux diuerfes plantes, par-aprés tant recherché & raffiné par nouvelles additions.

AINSI m'en a-il prins, touchant la cognoissance de la faculté de l'Escorce du Meurier blanc. Car pour sa facile separation d'avec son bois, estant en seue, en ayant fait faire des cordes (à l'imitation de celles de l'escorce de Tillet, qu'on façonne en France, mesmes à Louure en Paris) mises secher au haut de ma maison, furent par le vent iettees dans le fossé, & puis retirees de l'eau bouëuse, y ayant seiourné quelques iours, & lauees en eau claire, après destorces & sechees, ie vis paroistre la toille, ou poil, matiere de la toille, comme soye ou fin lin. le fis battre ces escorces-là à coups de massue pour en separer le dessus, qui s'en allant en poussiere, laisse la matiere douce & molle, laquelle broïee, serancee, peignée à la maniere du chanvres & du lin, se rendit propre à filer & en suite, à estre tissue & reduite en toile. Plus de trente ans auparauant, i'auoy employé l'Escorce de tendres iettons de Meurier blanc, à lier des entes à escusson, au lieu du chanvre dont communement l'on se fert en tel delectable mesnage.

VOILA la premiere espreuue de la valeur de l'escorce du Meurier blanc. lequel accident redigé en Art. n'est à douter de tirer bon seruiue de telle inuention, ainsi estant le Meurier blanc de plusieurs vtilités, au grád profit de son possesseur. L'escorce du Tillet, outre qu'elle sert à faire des cordes, ainsi qu'à esté dit, se ploye aucunement à estre accommodee en toiles: mais c'est ourage tres-grossier, côme pour seruir en voiles de moulin-à-vent, & choses semblables. L'ortie rend vne exquisite matiere, dont sont faites des belles & deliees toiles: mais il y en a si peu, qu'on n'en peut faire autre estat, que pour la curiosité. Quelques autres herbes & arbuistes rendent aussi du poil, mais les vnes tant foible, les autres en si petite quantité, tant grossier, & avec tât de difficulté à le tirer, qu'il n'est possible de s'en seruir avec aucune vtilité, ou seroit tres-petite. Il n'est pas ainsi du Meurier blanc, dont l'abondance du branchage, la facilité de l'escorcerment, la bonté du poil procedant d'iceluy rendent ce mesnage tres-assuré, voire, avec fort petite despence, le pere de-famille retirera infinies cômôdités de ce riche arbre, duquel la valeur, non-cogneue de nos ancestres, a demeuré enterree iusques à present, côme par les yeux de l'entendement il le recognoistra, encores mieux par les experiences. Mais afin qu'on puisse rendre de duree ce mesnage, c'est à dire tirer du Meurier l'escorce sans l'offenser, cecy sera noté: Que pour le bien de la soye, il est necessaire d'esmunder, d'eslaguer, detester les Meuriers,

incontinent après en auoir cueilli la fueille pour la nourriture des vers, & lon, toutesfois, distinction requise, comme i'ay monsté. Dont les branches prouenant de telles coupes, seruiront à nostre intention : par ce qu'estans lors en seuef comme en autre point ne faut iamais mettre la serpe aux arbres) tres-facilement s'escorceront-elles : & ce sera faire profit d'une chose perdue, car aussi bien les faudroit-il ietter au feu. Mesmes toutes despouillees d'escorces, ne laisseront d'y bien seruir : si mieux l'on n'aime, au préalable, les employer en cloisons de iardins, vignes, &c. où tel brancheage est tres-propre, pour les durs piquerós estant sees, & de long seruice, pour la durée, ne pourrissant de long temps : d'où finalement retiré, pour dernière utilité, bruslé à la cuisine.

Et par ce que les diuerses qualités des branches, diuersifient la valeur de leurs Escorces, dont les plus fines procedent des tendres summités des arbres, les grossieres, des grosses branches ia endurcies, les moyennes, de celles qui tiennent l'entre-deux : Lors qu'on taillera les arbres, soit en les esmundans, eslaguans ou etestans, le brancheage en sera assorti mettant à part en faisceaux chacune sorte, afin que sans confus melleage, toutes escorces soyent retirees & maniees selon leurs particulieres proprietés. Sans delai, les escorces seront separees des branches, employant la faueur de la feue, qui passe tost, sans laquelle l'on ne peut ouurer en cest endroit : & ayant embotelé les escorces, chacune des trois sortes à part, l'on les tiendra dans l'eau claire ou trouble, comme s'accordera, trois ou quatre iours, plus ou moins selon leurs qualités & les lieux où l'on est, dont les essais limiteront le terme; mais en quel que part qu'on soit, moins veulent tremper dans l'eau les minces & tendres Escorces, que les grosses & fortes. Retirees de l'eau, à l'aprouche du soir serót estendues sur l'herbe de la prairie, si l'aues à commodité, où ailleurs exposees à l'air, ayant deslié leurs faisceaux, pour y demeurer toute la nuit, afin d'y boires les rozees du matin : puis deuant que le Soleil frape, seront emmócellees iusques au retour de la vespree : lors remises au serain, de là retirees au leuer du Soleil, comme dessus, continuât cela dix ou douze iours à la maniere des lins, & en somme, iusqu'à ce que cognoistrés la matiere estre suffisamment rouie, par l'espreue qu'en ferés, dessechant & battant vne poignée de chacune des trois sortes d'escorces, remettant au serain celles qui ne seront assés appareillees, & en retirant les autres, comme le recognoistrés à l'œil.

IL A esté veu ci deuant, que pour auoir profit de la nourriture des vers-à-soie, à moins de deux à trois mil pieds d'arbres, la Meuriere ne se doit entreprendre : & que pour la bien gouerner, afin d'en tirer long seruice, requiert d'estre chaltree chacun an, de la dixiesme ou douziesme partie; par ainsi, peuuent estre etestés tous les ans, de deux cens cinquante, à trois cens Meuriers, qui rendront tousiours, de trois à quatre cens charges de bois & d'auantage. A laquelle quantité, s'aioustant ce qu'on oste des arbres incontinent les auoir effueillés, en les esmundans & eslaguans, y aura abondance de brancheage, & par consequent, abondance d'escorces chacune année, d'où sortira beaucoup d'ouillage de diuers sortes selon les assortissemens requis.

M A I S encores ne s'arrestera-là nostre mesnager, ains se dressera-il des
taillets

taillis de Meuriers blancs, pour en couper, bassement, la moitié chacun an, à telle cause diuisant en deux les taillis, dont il tirera le brancheage, delicat & ieune, duquel l'escorce se rendra propre à faire des exquisés & deliees toiles. Et seront ces Taillis-ci, non seulement viles à fournir chacune année abondance de nouvelle escorce, ains du fagotage à bruller: des perchés pour treillis aux iardins & à faire des cercles pour les tôneaux & barrils, à ce choisissant les plus grosses branches. Aussi, à donner de la fueille pour nourrir les vers-à soye, la cueillant aux endroits des arbres les plus soleillés & esuentés. Et pour comble de bon mesnage, à nourrir nombre infini de connins, pourueu que les Taillis soyent fermés pour garenne à la maniere enseignée ci deuant. Ainsi seront quatre notables commodités que le pere-de-famille tirera de ses Taillis: ausquels pour le degast que les connins y pourroyent faire rongeurs en Hyuer les pieds des Meuriers, côme ils font toutes sortes de plantes, peu exceptées, ne laissera de se meubler de tant profitable bestail. Car pour corriger aucunement tel vice, aidant au viure des connins, ne faut que semer de l'auoine en certaines places & grandes allees, qu'à telle cause, aura laissées vuides dans les Taillis, ou les connins se repaîtront durant les froidures, d'autant espargnans les Meuriers: pour le support desquels, en outre, fera ietter aux connins, des despouilles du Iardin, du foin, des rameaux de vigne & autres drogueries, en Hyuer lors que les neges contraignent ce bestail de s'attacher aux arbres, par faute d'autre mangeaille. Encores pour cinquieme cōmodité, i'adousteray icy, que la fueille des Meuriers, en quelque part qu'ils soient plantés, cheant d'elle mesme à terre à la fin de l'Esté, serree en greniet séparé, la prise de iour à autre, & donnée bouillie aux pourceaux, les tient en bon poinct, commenceant de les mettre en chair: ce que leur vient tres-à propos, quand, en suite, se rencontre bonne glandee, dont ils paruiennent au superlatif degre de graisse.

*En ce lieu.
chap. 11.*

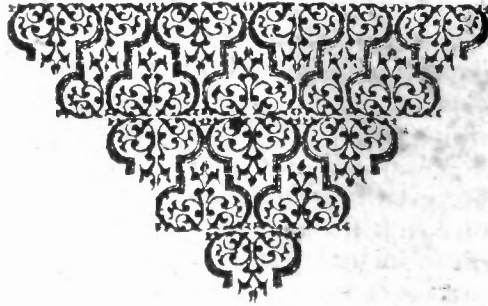
Je coucheroi icy pour sixiesme commodité les mures, fruit de ces arbres, tant aimées de la poulaille pour leur grande douceur, si le cueillir de la fueille des Meuriers pour les vers, ne nous estoit le moyen d'en faire profit: lesquelles arrachées de l'arbre, quand & la fueille encores vertes, beaucoup deuant leur maturité, restent de nulle valeur, dont n'en peut estre fait estat certain.

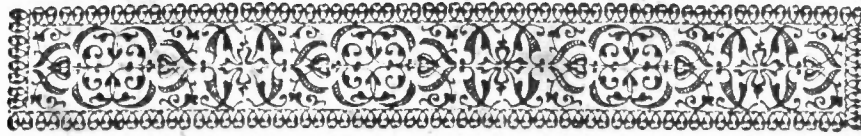
TOUTES lesquelles choses, mettent à iour la valeur du Meurier, arbre rempli de la benediction de Dieu, qui en ceste seule plante, donne à toutes sortes d'hommes & estats, ces belles matieres pour les vestir & meubler, selon leurs affections. La terre propre au Meurier pour porter digne nourriture au ver, est celle mesme que la Vigne desire. Le vin est salutaire au ver, le fortifiant, le preseruant & le guerissant de maladie. Et comme la vigne commence à produire bon vin, en sa cinquieme ou sixiesme année, aussi en semblable aage, le Meurier commence à porter fueille, tres-bonne à bien nourrir le bestail, obseruation ia marquée cy-deuant. Ayant fait marcher de compagnie ces deux excellentes plantes-cy, ne sera mal à propos, en continuant de représenter leurs sympathies, de dire, Que comme l'esprit du vin, par distillation, se conuertit en eau-de-vie: Aussi la quint-essence du Meurier, se rapportant à la fueille, est de là alambiquee par le ver, qui

*En ce lieu.
chap. 15.*

la conuertit en soye : restant le terrestre dans le bois , duquel encores la plus cuite partie, se rend à l'escorce, d'où elle-est retiree, comme à esté veu. Or d'entrer plus auant en la consideration de tels secrets de Nature, ce seroit surpasser les limites de ma deliberation, qui est, de ne traiter en cest endroit, que de l'escorce du Meurier blanc, pour en recueillir le bien qui y est caché. Ainsi mes discours ne s'enfonceans iusques au centre, s'arresteront à la superficie,

Fin du cinquiesme Lieu.





LIE V SIXIESME

D V

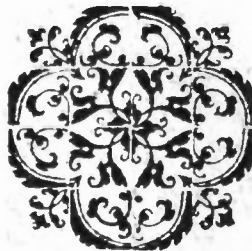
THEATRE D'AGRICVLTVE.

ET

MESNAGE DES CHAMPS.

DES IARDINAGES, POVR AVOIR DES
*Herbes & Fruits Potagers : des Herbes & Fleurs odorantes : des
 Herbes medecinales , des Fruits des Arbres : du Saffran , du
 Lin , du Chanvre , du Cuesde , de la Garence , des Char-
 dons-à-draps , des Rozeaux en suite , la maniere
 de faire les cloisons pour la conseruation
 des Fruits en general.*

Gg 3



SOMMAIRE DESCRIPTION DV
SIXIESME LIEV, CONTENANT

L'excellence de l'Agriculture, pour le profit & ornement de la Maison, assavoir, *Les Jardins en general.* CHAP. I. distingués

Potager,	Pour la sympathie de ces trois lardins-ci, la terre en sera conformement preparee. CHAP. II.	Le Potager se diuise en deux lardins assavoir	d'Esté & d'Hyuer	Leur ordonnance CH. III.	La culture du lardin d'Hyuer & sa fourniture,	Des Racines CHAP. IV. Des feuilles CHAP. V. Des Fruits. CHAP. V.				
							Le Bouquetier contient les	Arbustes pour palissades, tonnelles, cabinets. CHAP. X. Herbes pour bordures & comparimens. CHAP. XI. Fleurs CHAP. XII. Leur employ. CHAP. XIII.	decelui d'Esté.	Des Racines CHAP. VII. Des feuilles. CHAP. VIII. Des Fruits. CHAP. IX.
Fruitier	Lo lardin Fruitier ou Vergier en general. CHAP. XVI.	La Pepiniere La Bastardiere. Planter les Arbres l'Espalier. De l'Enter en general. En Fente & en petite Corone. En Esousson & en Canon. Plusieurs autres manieres d'enter les Arbres pour en diuersifier les fruits. Prouigner les Arbres fruitiers pour en augmenter le nombre. Le particulier logis des Arbres, la cueillete & garde des fruits. Le gouvernement general, & culture des Fruitiers	CHAP. XVII. CHAP. XVIII. CHAP. XIX. CHAP. XX. CHAP. XXI. CHAP. XXII. CHAP. XXIII. CHAP. XXIV. CHAP. XXV. CHAP. XXVI. CHAP. XXVII.							
				Dans l'enceint des Iardinsages sont communément logees les choses suiuanes:	Le Saffran. Le Chanvre, le Lin, le Guesde, La Garence, les Chardons-à-draps, Rozeaux.	CHAP. XXVIII. CHAP. XXIX.				
							Les diuerses manieres de Cloison pour la conseruation de tous fruits.	CHAP. XXX.		

LES



LES JARDINS EN GÉNÉRAL.

CHAPITRE I.



QE SONT les Jardinages, qui fournissent à l'ornement vtile de nostre Meſnage, innombrables eſpeces de racines, d'herbes, de fleurs, de fruits, avec beaucoup de merueille. Auſſi merueilleux en eſt le Createur, donnant à l'homme tant de ſortes de viandes, différentes en matiere, figure, capacité, couleur, ſaveur, propriété qu'impoſſible eſt de les pouuoir toutes diſcerner ny comprendre. Et comment telles largeſſes de Dieu pourroit l'homme reſenter naïuement, veu qu'il n'eſt encores paruenue à leur entiere recognoiſſance, ſe deſcourans tous les jours des nouvelles plantes, non ſeulement eſtrangeres, ains meſme croiſſans parmi nous ? Le jardin excelle toute autre partie de terre labourable, meſmes en ceſte particuliere propriété, qu'il rend du fruit chacun an & à toutes heures : là où en quelque autre endroit que ce ſoit, le fonds ne rapporte qu'une ſeule fois l'annee, ou ſi deux, c'eſt tant rarement, que cela ne doit eſtre mis en ligne de compte.

A BONNE raiſon, doncques, les Antiques Romains propoſoyent le reuenu du jardin à tout autre, le renant pour le plus certain. Auſſi appelloyent ils le jardin, *Heredium*, c'eſt à dire Heritage : & paſſans plus outre, par ce mot, *Hortus*, qui ſignifie, Jardin, entendoient la Metairie. Le poſſeſſeur d'un Jardin eſtoit tenu pour riche homme, & à telle ſeule cauſe, aſſés ſoluable, ſans auoir beſoin de cautionner ny plegier. La plus grande gabelle qui fut lors à Rome, eſtoit impoſee ſur l'herberie qui ſ'y vendoit, laquelle par importunité populaire, le Senat ſupprima : par ce moyen le public puiſant dans les jardins des particuliers, monſtroit iceux eſtre en grande eſtime. La place où les herbes ſe vendoyent, eſtoit appellee *Macellum*, nom commun avec la boucherie, mettans les herbes & les chaires en meſme rang. Quand on vouloit louer vn homme, on l'appelloit, bon labourer, tel eſtant cogneu à ſon Jardin bien cultiué : & celuy qui l'auoit mal en poinct, eſtoit moqué, ſa femme meſme communiquant à l'opprobre, eſtoit tenue pour pauvre meſnager & pareſſeuſe.

Les jardins ont eſté fort prisés des Romains.

LES Grecs auſſi auoyent en grande reputation les jardins, du fruit deſquels ſuperſtitieusement, chacun en faiſoyent preſent à Apollo de Delphes, aſſauoir, la Raiſor d'or, la Poiree d'argent, & la Raue de plomb : en quoy

Et des Grecs.

aussi peut-on reconnoistre, en quel degré ils tenoyent ces fruits-là.

*Aussi de tous
hommes, mes-
me des plus
grands.*

A L'IMITATION de telles nations, des plus excellentes du monde, toutes sortes de gens ont honoré les Iardinages. Empereurs, Rois, Princes & autres grands Seigneurs, ont esté veus traouiller à ordonner de leurs propres mains, leurs Iardinages, elifans telles peines pour soulagement en leurs grandes affaires. Leurs noms qu'ils ont engrané en plusieurs herbes & fruits, pour en perpetuer la memoire, monstrent combien agreables leur ont esté tels exercices. Nous les lisons en l'herbe ditte Lyſimachie, du Roy Lyſimachus : en la Gentiane, de Gentius Roy d'Illyrie : en l'Armoise, d'Artemisia Royne de Carie ; en l'Achileia, d'Achilles ; en l'Eupatoire, du Roy Eupator, au Scordium, autrement ditte l'herbe Mithridates, de Mithridates Roy de Pont & de Bithinie, & en plusieurs autres. Dont est venu, qu'aujourd'huy les Iardinages sont en autant grand credit que iamais par toute l'Europe, mesmes en France, Allemagne, Angleterre, Italie, Espagne sont-ils cultiués avec beaucoup d'art & de diligence.

*Observations
necessaires
pour les Jar-
dins.*

SVIVANT les exemples antiques & modernes, nous nous accommoderons de Iardinages ainsi qu'il appartient, obseruans les reigles suiuanes. Que le lieu que desirons conuertir en Iardinage, soit prochain de la maison, tant pour le plaisir que pour le profit, n'estans ny l'un ny l'autre tels qu'on les desire, s'ils en sont esloignés. En telle proximité, ceste seule incommodité se treuve, que les poulailles les degastent fort : mais aussi est-il aisé à remedier à cela, puis qu'autre myſtere n'y est requis, que d'en chasser cest importun bestail, en l'effarouchant rudement. Ce qu'un enfant fera en se jouant, luy jettant de la poussiere ou des menues pierres contre, & siffiant tout ensemble. Par ce moyen, la poulaille à cela accoustumee, oyant seulement siffler, ne faudra tout aussi-tost à sortir du Iardin, moyennant que ce remede soit souvent reiteré, de peur d'estre oublié. Que la terre soit fertile & grasse, aisée à labourer, plus sablonneuse, qu'argileuse : Qu'il y ait de l'eau coulante, de fontaine, de riuier ou de ruisseau pour arrouser le Iardin : ou au defaut d'icelles, de puits ou de cisternes, selon leur ordre, si toutesfois le climat requiert l'arrousement. Au dessous de la maison tendant au Midi, est la droite situation des Iardins, tant par estre en abri de ce costé-là par le bastiment, que pour le plaisir d'estre veus des principales fenestres de la maison. Telle situation est pour les lieux frés & temperés : car pour les chauds, sera plus conuenable poser les Iardinages vers le Septentrion. Et de quelque endroit que ce soit qu'on les assee, se faudra prendre garde que de l'aire à battre le bled (le país ainsi le requerant) la bale n'en puisse estre portee par les vents sur les Iardins, de peur d'importuner & herbes & fruits s'y attachant contre.

*Leurs distri-
bions.*

Le Iardinage se distingue en quatre especes, assauoir, en Potager, Bouquetier, Medecinal, Fruitier. Le Potager fournit toutes sortes de racines, herbes, fruits rempans sur terre destinés à la cuisine, & autrement bons à manger, cruds & cuits. Le Bouquetier est composé de toutes sortes de plantes, herbes, fleurs, arbustes, ageancés par compartimens es parterres, & esleués en voufures & cabinets, selon les inuentions & fantasies des seigneurs, plus pour plaisir que pour profit. Pour la necessité est inuenté le Medecinal, encores que plusieurs herbes & racines pour remede aux maladies

maladies se cueillent indifferemment sur toutes sortes de possessions. Mais pour estre nostre meſnage accommodé ainſi qu'il appartient, nous le fournirons de tout ce qu'on eſtimera vtile, afin de ne ſe donner peine d'aller chercher loin ce dont l'on a beſoin. Ioint que, puis que le plaisir tient rang és lardinages, ce ſera faire de ceſtui-ci, ce qu'on deſire, qui eſt de le rendre plaifant : comme tel ſe repreſentera-il, par les diuerſes plantes, ſures & exquisés, qu'on y verra eſleues. Le Fruitier autrement appellé, Verger, eſt celui qui eſtant complanté de toutes ſortes d'arbres, rapporte richement avec grandé delectation, des fruits d'infinies eſpeces. Les chanvres, lins, guelde ou paſtel, garance, gaude, chardon à bonerier, rozeau, & autres matieres ſeruans à faire des toiles, à teindre & à preparer & draps & peaux, & autres ſeruices, ſe logeront dans l'enceint des lardinages, ſi mieux l'on n'aime les ranger ſeparément és autres endroits du domaine ; comme l'on fait en certains lieux, où ſelon la faculté du climat, propriété du fonds, & debite pour marchandiſe en grand volume l'on s'employe à ces meſnages. Tous leſquels lardins, contigus & vnis enſemble, ſeront enfermés dans vn clos entr'eux diuiſés par allees deſcouvertes ou couvertes en treillage, plats ou voutoies, ou autrement, ainſi qu'on les voudra diſpoſer. De leurs cloiſons en ſera traité ci après, pour les faire telles qu'il appartient, communiquables à toutes ſortes de poſſeſſion, afin d'en preſeruer les fruits. Aiouſtant la vigne à tel clos, pour n'en faire qu'un grand & ample, ce ſera manier le plaisir au profit, d'auoir aſſemblés en vn lieu, les plus exquis fruits du meſnage, pour commodément les conſeruer. La largeur des allees, ſera de douze à quinze pieds, plus ou moins ſelon les lieux & deſir du ſeigneur. L'on les tirera à ligne droite, l'aſſiete le permettant, vnais quelle qu'elle ſoit, le parti en ſera vni en perfection pour l'aiſance & beauté du Promenoir.

Peuuent eſtre clos.

Chap. xxx.

PLVS grand ſera le ſeul lardin potager, que les Bouquierier & Medecinal enſemble, eſtant en ceſt endroit plus requis le profit, que la ſimple delectation. Son eſtendue ne ſe peut bonnement reſtreindre à certaine meſure, icelle ne procedant d'ailleurs, que du ſeul profit. Si eſtes près de quelque bonne ville pour debiter les fruits des lardinages, ne craignés de faire trop grand voſtre Porager, pourueu qu'aies l'eau à commandement, voſtre climat vous contraignant de l'arrouſer, & que ſans intereſt de vos terres-à-grain, vignobles, prairies, les fumiers n'y defaillent : car à plus profitable meſnage ne pourroit eſtre employé ce peu de fonds, qu'en lardin, duquel, ainſi qualifiés, comme d'une ſource viue, continuellement découle argent. Mais ne pouuant tirer deniers de telles choſes, gardés-vous de prendre trop de lardin à cultiuer : ains faites le juſtement de capacité conuenable à voſtre famille, pour, à ſuffiſance, là fournir d'herberie. En ſa figure n'y a aucune ſubjection, car toutes ſont agreables, pourueu que le lardin ſoit profitable: voire la plus bigearre, eſt la plus ſouhaitable pour le plaisir : comme ceux qui eſtans en pente, & retenus par bancs & murailles trauerſantes, ſont fort priſés, ainſi qu'avec beaucoup de luſtre, paroiffent les lardins du Roi à ſainct Germain en Laie. En lieu du tout plat, le meilleur ſera tenir le lardin vn peu plus long que large, non en quarré parfait : afin que les allees ſe treuuaſſent differentes en longueur, donnent grace au lardin, pour la rai-

Du lardin Potager.

fon de la diuersité. Lequel se rendra de belle representation si ses allées sont proportionnées de trente à cinquante, c'est à dire, estant la largeur du Jardin de trente mesures, la longueur en sera de cinquante: & si ce sont des toises, le contenu du Jardin bien cultiué, satisfera largement à la fourniture d'une grande & honorable famille.

Du Bouquetier. LE Bouquetier se taillera aux reuenus & plaisirs du seigneur, car puis qu'il est destiné pour le seul contentement, est raisonnable que ce soient ces deux-là, qui y plantent les limites. Il sera disposé & us à l'entree principale du Jardinage: à ce qu'ayant pour premier objet es parterres, les beaux compartimens, le plaisir s'en rapporte plus grand à la veüe, le rencontrant d'abord, que s'ils en estoient plus esloignés. Ce n'est toutesfois de l'auis d'aucuns, qui, avec raison, tiennent le Bouquetier reculé & comme caché: à ce que veut le dernier, il soit estimé, à la maniere que les marchands font admirer les fines estoües, après auoir fait monstre des grossieres.

Le Medecinal. Le Medecinal joindra d'un costé le Bouquetier. Il sera petit, puis que peu d'estendu peut suffire à ce en quoi il est destiné. Ou ce seroit que fussies en lieu, auquel les graines medecinales sont de facile venue & bonne debite: comme cela se void en plusieurs endroits, dehors & dedans le Roiaume, mesme en Languedoc, vers Nismes & ailleurs.

Du Fruitier. QVANT au Fruitier ou Verger en quelque part que soies assis, ne doutez d'exceder en grandeur: car trop ample ne pourroit-il estre (moiennant que les arbres se plaisent en vostre lieu) pour y loger abondance de toute sorte d'arbres: d'où tirerés deniers, estant près de bonne ville, ou de riuere navigable pour la debite de leurs fruits. Et bien que telles commodités vous defaillans, ne peussies vendre vos fruits, ne seront neantmoins que tres-bien mesnagés, de les faire manger à vostre famille, cruds ou cuits, en diuerses sortes: comme meslés au pain de mesnage, pour l'allongement des bleds, & pour corriger la malignité de l'yuroie. D'en conuertir en boisson quelque partie, selon leurs diuerses especes & vsage des pais. D'en donner aux amis, mieux employer ne peuent les precieux fruits, le noble mesnager. Le Verger sera disposé de telle sorte, que lui & le bastiment de la maison, tiennent en abri le reste du Jardinage, tant que faire se pourra. Mais d'autant que telle particularité depend du plan du lieu, fera laisser cela à la disposition du prudent pere-de-famille, pour accommoder les Jardinages, le plus approchant de la raisonnable bien-seance qu'il sera possible.

Preparer la terre pour les Jardins, Potager, Bouquetier, Medecinal.

CHAP. II.

ENCORES que la terre pour Jardins, ne soit d'elle-mesme si maniable comme desirerions & l'auons choisie, estant plus argilleuse, que sablonneuse, ou au contraire, ne laisserons pourtant de nous en seruir en ce mesnage, vtilement, aians la commodité de l'eau: moiennant laquelle, quel que soit le plus prochain fonds de la maison, quand

quand mesme les rochers y abonderoient, se pourra conuertir en Iardinage. La consideration de l'eau est pour le pais contraint d'arroufage, en libre, n'estant assujeti à telle necessité. Or puis qu'il ne s'agit qu'à façonner Iardins, leur peu de contenne se pourra accommoder sans excessiue despense, par fumiers par sablons, par forts terriers; par espierremens & autres amendemens, dont ils seruiront tresbien à tel vsage. Mais si cas est que ce soient preries ou autres herbages, meilleure chose ne pourriés souhaiter pour auoir des excellens Iardins. Tels herbages pour vn prealable seront bruslés à la maniere ja monstree, dont la terre se rendra trespropre. Le temps en est limité en l'Esté, passé lequel, la terre ainsi apprestee sera meslee avec l'autre du fonds, pour, incorporant la cuite avec la crue, mettre les deux ensemble au poinct que les desirés. Le seul brusler ne suffit à l'entiere preparation de la terre du Iardinage, pour n'en prendre que deux ou trois doigts de la superficie: ains de necessité conuient en cest endtoit, rompre profondement le fonds, pour donner lieu aux reforts, raues, pastenades & autres racines qui entrent auant dans terre. Et soit la superficie bruslee ou non, tous-jours en faut il rompre du fonds, deux bons pieds, à moins de laquelle mesure, ne pouuans en bon poinct estre mis nos Iardins. Estant le fruiet du Iardinage, par maniere de dire, la quintessence du rapport de la terre: aussi est-il necessaire d'en manier le fonds avec vne particuliere Agriculture, plus exquisement que nulle autre portion du domaine. De là vient, que le Iardinier est appellé l'Orfevre de la terre: parce que le Iardinier surpasse d'autant plus le simple laboureur, que l'Orfevre le commun forgeron. Ainsi qu'il appartient mettrés vostre Iardin, si en desfrichant entierement le lieu, en faites oster & pierres & racines s'y rencontrans, à ce que la terre deschargee de telle nuisance, se rende souple à manier, comme par tel ordre fera, y ajoutant tout d'une main, abondance de bons fumiers pour l'engrais. Si le fonds est de terre forte, avec le fumier y sera aussi mis du sablon de telle quantité, qu'il suffise à dompter l'imperfection du lieu. Comme au contraire, par quelque fort terrier, amenderés la trop grande legereté du sable. Par ainsi, aurés le Iardin qualifié & tel qu'il appartient, duquel le facile cultiuer vous contentera. La saison fauorise beaucoup ce premier preparatif: parquoi est requis employer en cest endroit, la plus vtile. Telle à l'experience est elle recogne au mois d'Octobre & de Novembre, pour les prochaines froidures de l'Hyuer qui enuisent la terre: ja remuee. Plus effiacieusement les geles penetreront la terre, estant laissée en monticules en la desfrichant (comme l'on fait des fonds des nouvelles vignes) que si elle estoit vnue & plaine: duquel moufen vous vous seruirez; pour tant plustost & mieux, accommoder vos Iardins.

Au 11. Lieu
C.I.

Le Iardinier
dit l'Orfevre
de la terre.
Comment pre-
parer la terre
à Iardin.
Dequoi l'em-
mellorer.

En quelle sai-
son.

P A S S E que soit l'Hyuer, pourra-on mettré au Iardin les semences & plantes du Printemps & de l'Esté: mais le meilleur sera auoir patience d'y rien faire d'vn an, pour donner loisir aux quatre saisons d'y contribuer chacune ses facultés: dont la terre s'en accommodera si bien, que sans plus y retourner, elle deuiendra du tout obeissante & propre. Aussi est-ce la vraie saison de commencer à jardiner que l'Automne, à ce que sans emprunter d'aillours, le Iardin se treuve sourni de tout ce qu'il appartient
ne

Quand com-
mencer à ian-
diner.

ne pouuans aussi plusieurs semences & plantes estre logees au Iardin en autre partie de l'annee, qu'en celle-là. En attendant ce terme, se faudra soigner que les malignes herbes ne s'y logent, de peur d'en sallir le fonds, & d'en tirer la substance: & ce en le labourant souuent, en quoi peu de peine y aura-il, pour la souplesse de la terre, qui tres-facilement se laissera manier.

Ordonnance du Iardin Potager, tant de celui d'Hyuer que d'Esté.

CHAP. III.

Faire les portions du Iardin. Diuersité de jardiner.



METANT la premiere main pour façonner nostre Iardin, le diuiserons par planches, couches, quarteaux, vazes, diuersement nommés, pour commodément & sans confusion, y loger la potagerie selon leurs especes. Est ici à noter que tres-diuerfes sont les façons de jardiner, discordantes non seulement de nation, de climat à climat, ains de ville en ville, comme a esté touché, ce que principalement l'on recognoit à la disposition des planches, & au maniment de la terre. Partie de telles diuersités, prouient bien d'accoustumance, mais aussi la necessité y impose loi. Car d'vne sorte faut disposer les planches du Iardin qu'on arrouse, & d'vn autre celui qui n'a besoin d'eau. Les outils de ce mesnage, les faisons, les Lunes, diuerfes en façon & application aussi, monstrent combien peu de correspondance y a entre les Iardiniers qui ne sont prochains voisins; n'estans d'accord par-ensemble qu'en ce poinct. De retirer chacun le fruit de son Iardin, tel qu'il se le promet, à quoi (bien que par diuers chemins) paruiennent-ils, moiennant le benefice du Ciel. De telle contrariété d'auis tiens ce profit, que de nous assurer, qu'en quelque part que soions logés, aurons des beaux Iardins, le climat ne leur contrariant, parce que le Iardinage souffre toutes sortes de gouvernemens. Cela mesme nous donnera courage d'entreprendre nouuelles façons de jardiner, y voians du jour: n'estant tant loüable de s'arrester constamment en ceste espece de mesnage, sur ses accoustumances, que profitable, de les changer avec raison. Ioint, que puis que le jardinement n'est qu'accessoire du labourage des terres-à grains, vignobles, & gouvernement du bestail, principales parties du mesnage, n'est à craindre, ni la consequence, ni le hazard au preiudice de nostre generale Agriculture. D'aurant qu'en c'est endroit, sont tresbien employees les nouuelles inuentions, desquelles est presque necessaire de s'abstenir en toute autre œuvre des champs, crainte de tout gaster, veu que les vieilles fussent pour le maniment de nos affaires, estans bien entendues & diligemment executees.

D'où procede.

En quoi s'accordent les Iardiniers entre-eux. Prouient de diuerses opinions des Iardiniers.

Où les Iardins ne sont arroués qu'au plus peu. Où ne peuvent venir, sans beaucoup d'eau.

EN certains endroits de la France, voire en plusieurs de ses proniees; les Iardins ne s'arrouent aucunement, à cause de la frecheur de leurs climats, qui à suffisance en humectent la terre, là seulement se seruant de l'eau pour les semences & menue herberie, la leur jettant doucement dessus, comme contre-faisant la rozee. Au contraire, ne peuuent de rien seruir les Iardins durant l'Esté sans frequens arrouement, en Languedoc, Dauphiné, Prouence,

Prouence, Gasconne, & autres quartiers Meridionnaux, dont diuersement sont-ils disposés. Encores les arroufables, ne sont gouvernés tous de mesme. Car d'une façon dresse-on le lardin où l'eau coule: & d'autre, où elle n'est que sousterraine, qu'on jette par dessus comme pluie. Mesme par tout où y a de l'eau coulante, indifferemment ne se manie-on. Aucuns de ceux qui ont l'eau viue, la font courir par petits canaux qu'ils raionnent à atrauer les planches. Autres, la conduisent sur les quareaux, comme dans des petits prés, enuironnés de petites chauffees releuees, afin d'y conseruer l'eau. Ceste ci, est la façon d'Auignon, où l'on jardine avec la pointe de la grande & large aissade: & ceste là, de Nismes, où le lardinier n'a que l'aissade petite & estroite, que toute il emploie en ourant. A Lion ne se sert-on des arrousemens qu'à la maniere de Paris, assauoir, pour les menues choses du lardin, ou se seroit que la secheresse pressant, par excés l'on y arrouse indifferemment toute viande: & coustumierement les melons, concombres & conrges, qu'on esleue sur couches de fumier: mais c'est tousiours leur jettant l'eau par le dessus. Le lardin aussi comme en France, y est labouré avec la besse ou baesse ferree, presques seul outil du lardinier. Cela soit dii pour exemple, sans rechercher les autres manieres de jardiner, diuersement vltices par les Prouinces: les conduites des eaux viues: les instrumens pour tirer des puits les sousterraines, à peu de peine & grand seruice pour l'arroufage, comme l'on fait des ponzaranques de la Prouence & du Languedoc: les mesures des planches ou couches: si on les taille grandes ou petites, longues ou estroites: si elles sont enfoncees, ou esleuees au respect des chemins les enuironnans, estans ces choses indifferentes & à volonté, ainsi qu'il a esté representé.

SEULEMENT dirai-je auoir presques limité la largeur des allees & grands chemis, à douze ou quinze pieds: en cest endroit, ordonnant de la largeur des sentiers diuisans les couches, ie ne leur donnerai qu'un pied & demi ou deux au plus, telle mesure suffisant au seruice du lardin. Touchant les planches ou couches, leur longueur ira du Septentrion au Midy, afin que la potagerie se trouuant posée en lignes trauersantes la planche, tende du leuant au couchant, & par consequent exposée à la chaleur du Soleil le long du iour, tenuë en abri de la Bize par le releuement de la creste du raion, soit en lieu propre pour bien fructifier. Telle particularité appartient au jardinement de Nismes, où pour loger toute viande de lardin, le raion, esleué, est en vsage. Si pour ornement nostre pere-de-famille, surpassant l'ordinaire, y veut adiouster quelque chose de seul plaisir, le pourra faire sans grande rare du reuenu. En ce cas, disposera-il ses planches en diuerses figures, sans s'arrester totalement à la quadrangulaire: comme en trigonne, pentagone, hexagone, heptagone, octogone, en compartimens simples comme il vouldra: lesquelles planches fera border de lauande, d'absynthe, du truffemane, de rosmarin, & de semblables plantes: ou d'autres de profit, dont la diuerse bigarreure contentera l'œil, & l'odorat. Quant au ser de la potagerie de mesnaquise, abondance de viande pour de l'ouurage mesme

Plusieurs sortes d'arroufer.

Longeur des allees.

&

Des sentiers.

Du Septentrion au Midy

sera la longueur des

planches. &

pourquoy.

En diuerses

figures serent

tailles les

planches.

*Deux jar-
dins, l'un
d'Esté, &
l'autre d'Hy-
uer.*

COMME il y a deux sortes de jardin potager, à sçavoir, de l'Hyuer, & de l'Esté, aussi en deux saisons de l'année se fournissent-ils: voulans ceux de l'Hyuer estre commencés de semer en l'Automne, & ceux de l'Esté, au Printemps. Ne peut neantmoins telle distinction les des-vnir aucunement, l'un faisant valoir l'autre, estant nécessaire au blot du jardinage, d'estre accommodés des deux ensemble. D'autant que plusieurs plantes se nourrissent au jardin d'Hyuer, qui meurissent en celuy d'Esté: d'autres en cestuy-ci, qui se cueillent en celuy-là, ainsi se communiquans par-ensemble leurs particulieres facultés.

*Leur distin-
ctio & fourni-
ture.*

*Tombant
l'observatiõ
de la Lune.*

LA fourniture des deux jardins potagers, se distingue par racines, herbes, & fruités. Les racines sont, les oignons, pourreaux, aux, tai-forts, raues, nageaux, pastonnades, carottes, chervis, ou giroles. Les herbes, choux, laitues, poirees, espinars, persil, roquette, & infinité d'autres menues. Les fruités, artichaux, chardons, melons, concombres, courges, pois, fèves, & autres legumes. Toutes lesquelles viandes, on loge és jardins d'Hyuer & d'Esté, diuement, selon leurs diuerses propriétés.

NOTERONS en outre, que puis que les astres par leurs influences gouernent toutes choses humaines, & que les effets de la Lune pour sa proximité, nous sont plus notoires, que d'aucune autre planete, tâcherons à nous instruire de ses vertus particulieres, pour les approprier aux ouurages de nostre jardinement, auxquels se manifestent plus apparemmét, qu'en autres de l'Agriculture: pour le grand nombre de racines, d'herbes, de fruités de diuerses especes & naturels, dont ils sont composés. Mais d'autant que l'ignorance des hommes est tres-grande, ignoramment aussi plusieurs employent les termes de la Lune, comme à esté dit. Et cela mesme fait, qu'au contraire, plusieurs la rejettent en jardinant sans nullement y regarder. En quoy, comme les vns defailent, excédés en curiosité, aussi les autres se deçoient ne recherchant avec raison, chose tant remarquable. Pour le profit, regarderons plustost à la coustume des lieux où l'on est, qu'à autre consideration, sans s'y dispenser que bien à point. Car qu'est-il besoin vouloir entreprendre en la Lune nouvelle, ce dont heureusement de tout temps, l'on est venu à bout en la vieille, & au contraire? Et qui sçait si l'assiette des lieux, la vertu du Soleil interuenant, cause icy jardiner, tailler la vigne, ensemer les terres, & faire tous autres ouurages des champs en la montte de la Lune, & ailleurs en sa descente? Par-ainsi n'est requis se morfondre sur cest article: ains, crainte de se tromper, suture en ce mesnage ses accoustumances, sans y changer que par contrainte, ou assurance de certain profit. La pluspart des experts jardiniers és quartiers Meridionaux, tiennent que generalement tout ouurage de jardin, dont le principal consiste en la racine, comme rai-forts & semblables: aussi tout ce que du fueillage se ressert en pomme, chou-cabus & laitues, ensemble melons, concombres, courges, doit estre semé, & le replantable replanté, la Lune estant pleine ou en decours. Et le reste, dont le fueillage & l'herbage fait le total de ses commodités, en sa montte; exceptés les pourreaux qui sont semés & plantés, la Lune estant nouvelle. bien que le plus de leur viande consiste en racine. Auis que ie suivay en ce jardinement, comme le plus receu en ma patrie, sous toutesfois les protections susdictes pour ne m'y assubjettir.

CVLTV

CULTVRE DV IARDIN POTAGER

d'Hyuer, premierement, des Racines.

CHAP. IV.



A Y monstté toutes sortes de jardins estre tellement vnies ensemble, que plus facilement les peut-on distinguer que separer. Cestuy-ci, est dit Hyuer, bien qu'il se commence en Esté, se continuë en Automne, se parface en Hyuer, & qu'il serue au Printemps & en Esté, mais c'est pour l'ordre, à ce que sans confusion l'on ouure en ce mesnage. Ce sera par ce jardin-cy, que commencerons à jardiner dès la fin de l'Esté, le fondant par racines, pour estre tant plus ferme, puis aussi que les racines sont donnees pour baze à toutes plantes. Entre les racines nous choisisons l'oignon, pour tenir le premier rang au jardin, tant pour estre celle qui la premiere veut estre mise en terre, qu'à cause de son aduacé & continuel seruice: estant vtile au manger dès sa premiere ieunesse, y durant bonne l'annee entiere. Les auxl suiuront de pres les oignons: mais de loin les pourreaux, comme sera veu.

EN terre donques, souple & deliée, par la main, par le fumier & par la faueur du temps, semons la graine des Oignons, au mois d'Aoust, estant la Lune pleine ou en sa descente, à ce qu'auant l'arriuee de l'Hyuer, les nouueaux Oignons soient fortifiés pour resister à l'injure de la saison: & en suite, puissent estre transplantés dès le mois de Decembre, ou plustost le pais le requetant. Ils craignent le froid, mais l'on les en preseruera, les tenans couuerts durant le mauuais temps: ce que toutesfois se fera sans destourner le libre accès du Soleil, pour le besoin que ces delicates plantes ont de sa faueur. A l'aspect du Midi, ayans vne muraille en dos leur parant la bize, les Oignons seront logés. Leur couuerture se composera de pailleaux fichés dans terre supportans des perches trauefsantes, & par dessus icelles, sera mis du chaume, des colzas de feves, des fueillars de melons, de courges, & semblables choses pour arrester les gelees: sous lesquelles couuertures, demeureront seurement les tendres Oignons. La plus desirable semence, est la plus noire, la plus pesante la mieux nourrie, ainsi qualifiée l'on se la choisira, rejettant toute autre. Durant le mois de Septembre, pourra-on semer aussi des Oignons, non plus tard en telle saison de l'Automne, de peur de l'apptoche de l'Hyuer, estans ces deux diuers temps, profitables en ceci, que si l'vn ne rencontre, si fera bien l'autre, n'auenant presque iamais les deux defaillir en mesme annee.

VOILA le temps de semer les oignons. Celuy de les planter n'est re-
 straint à certain terme. En pais Meridional, tout ce qu'on met au iardin viët
 tost, mais non tousiours bien: plusieurs plantes se perdans par hastiueté,
 comme oignons, choux, raiports, s'en montans trop haut en tige pour faire
 graine. C'est pourquoy plus s'auance-on à Lyon à planter les oignons,
 qu'en Auignon, ny à Nismes, comme aussi à plusieurs autres choses: dont
 est necessaire, le iardinier estre instruit de la faculté de son climat, pour s'y
 assubiectir.

assujerit, d'autât que c'est l'un des principaux articles de sa maistrise, sans lequel bien entendre, incertainement & à l'auenture il ouurera. Despuis le commencement d'Octobre, jusques à la fin de Ianuier (les froidures n'empeschans, & sous la distinction des climats, selon les lieux) est bon de planter les Oignons, en pleneur où decours de Lune, à telle cause doucement les arrachés du seminaire. La terre où l'on les transplâtera, dès les deux ou trois mois precedens, aura esté profitablement preparee & amendee par reiterees cultures & bons fumiers, à ce qu'elle reçoie & nourrisse les plantes ainsi qu'il est conuenable. Les Oignons seront arrangés en lignes droites, non tant pour le respect de la beauré, bien que considerable, que pour l'aisance du jardinier: & pour le profit avec, car la viande qui s'esgare de la droiture de la ligne, est facilement rompue par le rencontre de la besche du Jardinier passant par la en trouaillant. De la façon de fourrer les Oignons en terre, n'est besoin de traiter: si ce doit estre par raions ouuerts, ou à la fiche ou fuzeau, en perçant la terre par dessus après l'auoir ageancee, chacun ayant son stile. Preuoyant l'injure des froidures, meslera-on avec la terre tant de bon fumier qu'il surmonte telle importunité, & ainsi le fonds eschauffé, y seront les Oignons bien à leur aise, en y jettant aussi par-dessus quelques grosses pailles ou fueillars pour aucunement les parer de la violence du mauuais temps. Au mois de Mars commencent ces Oignons à estre bons à manger, & de là jusqu'à la fin de Iuin, qu'ayans atteint leur parfaite meureté, sont recueillis, pour estre conserués le reste de l'année. Toutes sortes d'Oignons desirent la bonne culture & opportun arrousement: traitement qu'il ne leur faut, esparagner, si on desire en auoir contentement.

Eschauffer la terre, & parer les froids par fumiers & ouuertures.

Encore s'emer des Oignons.

EN la Lune vieille de Ianuier, sous la bonasse de quelque beau jour, en terre doucement preparee, semerons derechef de la graine d'Oignons, pour les planter vers le mois d'Auril ou celui de Mai: afin de s'accroistre en Esté, pour les recueillir au mois d'Aouust, ou au commencement de Septembre.

Cibouilles ou Ciuots.

LES Cibouilles ou Ciuots participent de l'Oignon & du Pourreau, tenans de l'un la figure, & de l'autre, la faueur: dont dirons iceux degeneres des Oignons, plustost qu'estre espeece de pourreaux. Ils s'esleuent & entretiennent, où, & ainsi que les Oignons. Durant l'Hyuer on les mange & cruds & cuits en diuerses viandes, les arrachans du Jardin à mesure de l'usage. Les Oignons qui pour leur languueur & foiblesse, n'auront peu grossir ne meurir comme les autres, separés des bons, seront replantés en vn coin du Jardin, où durant l'Hyuer l'on les prendra, seruans de Cibouilles & Ciuots ainsi rien ne se perd au mesnage.

Pourreaux.

LES Pourreaux se sement en mesme terroir que les Oignons, non en mesme temps: car c'est après les grandes froidures, & la Lune estant nouvelle, qu'on met leur graine en terre. Leur plus propre saison en est au commencement de Feurier, vers la sainte Agathe, suiuant l'observation des Jardiniers. Curieusement seront sarclés les jeunes Pourreaux, afin que les malignes herbes ne les oppriment: aussi craignent-ils la secheresse, dont ils desirent l'opportun arrousement, & quelque fois d'estre traités avec du subtil fumier qu'on leur jette par dessus pour les rauigourir. Jusques à la mi-Iuin,

mi-Iuin, demeureront-ils au seminaire, que tirés de là seront plantés en planches pour y acheuer leur seruire. Ce sera la Lune croissant, comme du semer, leur ayant auparavant roigné les bouts de l'herbe & des racines. L'on les recourbe dans terre en les plantant : puis au bout de quelques mois, comme si on les vouloit replanter, recouuert le raïō, l'on les y enfonce plus profondement qu'au parauant, à la mode du prouigner, afin de blanchir beaucoup de leur racine où consiste leur valeur : par ce moyen s'en faisant demi pied de blanc & d'auantage. Auec moderé entretien se maintiennent les Pourreaux seulement conuient se prendre garde que les malignes herbes ne se fourrent parmi eux, ce que quelque œuure de besche fera, & qu'ils n'endurent la soif en Esté. Moyennant ces choses, dans peu de temps se rendront bons à manger : & fourniront de viande durant toute l'année, Automne, Hiuer, & Printéps, iusques à ce que la séve du renouueau, les rende inutiles au manger. A cela y a encores du remede, pour les faire seruir à la table du grossier mefnage. C'est de les descourrir profondement, comme si on les vouloit du tout arracher : & après lès recourber dans la fosse & recourrir de terre, iusques à la racine de la fueille : car par tel destourbier, sont-ils arrestés de produire, sans faire semblant de rebourgeonner, se laissant cependant manger : & iusques à ce que, pressés du temps, en fin s'en montent en tige.

DIX-HVICT ou dix-neuf mois demeurent les pourreaux en terre, comptant despuis qu'on y jette la semence, iusques à ce qu'on la retire : laquelle ils font sur la fin de leur second Esté, non deuant. Du semer, qui se fait au commencement de Feurier, iusques au greiner, qui aduient au mois d'Aoult de l'année d'après, ainsi se passant ce long terme.

LES aulx se sement durant tout l'Hyuer, n'estant la terre ne gelee ne trop humide : mais plus profitablement en l'Automne, que plus tard, la vraye saison en estant celle des fromens. En certains endrois de la France, de l'Italie, ou du Piemont, obseruent la Lune nouvelle pour faire grossir les aulx : contre l'usage de la plupart des iardiniers de Languedoc & de Gasconne, d'où vient l'abondance de telle viande, qui à tel effet choisissent la vieille, croyans leur peine estre perdue si en cela ils se mescontent. Toutesfois, par ma propre experience, tiens-ie se rendre bons les aulx semez en croissant, pourueu que la terre soit bien preparee, ainsi par necessité l'ayant fait pratiquer : par laquelle adresse, plus curieusement visera-on au fonds, qu'à l'estat de Lune. Ce qu'en cet endroit i'appelle semer, aucuns le disent planter, mais improprement : d'autant que rien ne se plante qui ne ressorte de terre, par cions ou plant entraciné. Soyent doncques semés tous grains, pepins, noiaux & fruits, quoy que gros, puis que pour engeance les mettans en terre, aucune partie n'en ressort.

L'ELECTION de la semence, est le plus necessaire article de ce mefnage. Vne teste d'ail, se diuise en plusieurs dausses, & chacune dausse refait vne teste, par le benefice de la generation : c'est à dire, d'vne dausse d'ail, vient vne teste, petite ou grande selon le corps de la dausse. Donques, curieusement sera pourueu à ceste semence, afin d'en auoir contentement. Les plus grosses testes d'ail que pourrés recouurer, seront employees : & d'icelles seulement, les dausses croissans à l'entour de la teste citans en veuë en dehors, destinans les menues du dedaus, pour en estre mangée l'herbe : ou les laissant

Hh

acheuer: tenir rang entre les petits aulx ainsi distinguant vos semences.

*No faut met-
tre des aulx
en vne terre,
deux ans de
suite.*

LA terre ne peut porter des aulx, des oignons, ne des pourreaux, deux années de suite, haïssans ces plantes-cy, de succeder à elles-mêmes les vnes aux autres, pour leur maligne senteur, dont elles infectent le fonds avec beaucoup d'intérêt pour les aulx, les oignons, ou les pourreaux, s'entre-succedans l'une l'autre. Bien y pourra-on loger les chous-cabus, & autres destinés pour l'Hyuer, pour ne se soucier de la forte senteur de ces choses. Et les aulx, après les fèves, pois, melons, courges, chous-cabus primaires, & semblables matieres douces, ou pour le meilleur, en terre neuve reposée. La terre sera tres-bien preparée par bonne culture, & engresee avec des vigoureux fumiers, à ce que deuenue douce, recoïue & pousse vigou-
reusement la semence. Les dausses seront séparément, mises en terre la pointe contremont, couverte de deux doigts, esloignées l'une de l'autre, de trois, & arrangees en lignes droites equidistantes d'un pied peu d'auantage, afin de pouuoir à l'aise cultiuier les aulx.

*Comment se-
més les aulx*

*Quel leur
labourage*

DES PUIS leur ensemencement, iusques au mois de Mars, ne leur conuient faire aucune despense: mais aussi venu que soit le Printemps, ne leur faut espargner la culture, sans laquelle ne pourriés beaucoup esperer de telle viande, ne souffrans le voisinage des autres plantes, qu'avec apparence de perte. Dont se trompent les Iardiniers, qui par dessus les aulx, jettent confusément de la graine d'espinars (qu'en Languedoc disent espousca) car cuidans mesnager, ne se donnent de garde que les espinars s'accroissent au detrimēt des aulx. Quatre ou cinq fois auant leur meureté veulent estre accoustrés (c'est à dire, serfouez, parlant en termes de l'art) & en temps sec, arroués pour les rendre du tout bons. La vermine degaste quelquesfois les aulx, quand au Printemps elle s'engendre dans leurs tuiaux. A ce mal autre remede n'y a-il, que de rechercher curieusement telles bestioles, pour les en desengancer: mais il y faut mettre la main de bonne heure deuant que la guerison soit desesperée. Autant que les fromens, demeurent en terre les aulx, ayans de commun avec eux, & le semer & le cueillir. C'est enuiron la my-luin, en pais approchant la chaleur, qu'ils ataignent leur parfaite meureté, laquelle l'on recognoit au feneç de leurs fucilles. Aucuns par artifice l'auancent, en tordant, liant, foulant aux pieds leur ramage: mais telle precipitée contrainte, ne leur est salutaire, les destournans d'acheuer à l'aise, dont ils sortent plus minces & de plus douteuse garde, que si avec patience, l'on laissoit parfaire à Nature.

*Leur cueil-
lure.*


A IN SI communément les aulx sont gouvernés, où pour marchandise grande quantité en est faite. D'y aiouster autre curiosité pour leur rabatte de leur violente senteur, me semble n'estre chose aisée, cela dependant directement du fonds: en quoy aussi l'on ne se doit beaucoup peiner, puis que la valeur des aulx consiste en leur force. L'on remarque bien, que ceux qu'on aura tenus bien arroués, auront la senteur moins importune que les autres qui n'auront eu autre eau que de la pluie. Tirés qu'on les ait de terre, incontinent seront mis au Soleil, pour les rendre de bonne garde: car sans leur oster l'humour sur-abondante, dans peu de temps se pourriroyent au grenier. Aucuns les accommodent en petits faisceaux, qu'ils appellent, rés, chacun de deux douzaines, enchainés en deux branches, par le moyen de leur

leur feuillage, qu'encores tendre, l'on entrelie en emble. Autres les despoillent entierelement de leur rameure, & après expo. ent à l'air leurs testes nues: d'où retirees, au bout de quelques iours, les mettent reposer sur des planchers pour s'y acheuer de secher.

Qv i desire d'engrossir les aulx, en engrossisse la semence, par necessaire consequence, l'vn suiuant l'autre. Ce secret ay- ie treuue par accident, lequel redigé en art, est auourd'huy receu & pratiqué par plusieurs habiles Jardiniers. Les aulx mis en terre après l'Hyuer, ne daussent nullement, ains demeurent ronds comme cibouilles, par faute de temps, n'en ayans alsés pour se parfaire en dausses: car presés de la chaleur de la saison, ils sont aussi costmeurs que les primerains. Ces aulx ainsi arrondis, sont la semence requise en cest endroit, laquelle employee en Automne, produit les effets que desirés, c'est asçauoir des aulx merueilleusement gros, & daussés comme les autres. Mais encores les rendrés-vous de grandeur presque môstrueuse, si côme par l'alambic, repasés dans terre trois ou quatre fois, ceste mesme semence aiusi arrondie, pour avec l'augmentation de son corps, la valeur en estre augmentee. Ainsi y ouure- l'on. Au mois de Mars ou d'Auril les aulx arrondis comme dessus, sont mis en terre, d'où l'on les retire au mois de Iuin estans meurs, engrossis non daussés. Apres, deux ou trois autres annees de suite, le mesme est reiteré, c'est à dire, les mesmes aulx sont remis en terre en ladite saison, en chacune s'augmentans de quelque chose: dont finalement deuenus gros comme oignons, sans estre nullement daussés, par les raisons dites, auient, que telle semence mesnagee en ceste sorte (c'est asçauoir, mise en terre au mois d'Octobre) rend des aulx tres-gros: telle grosseur se manifestant à la fucille, à l'honneur du jardin, pour n'estre moindre que celle du glaieul ou du rozau. En ce reiteré enterrement, tousiours se perd quelque ail, de pourriture ou d'autre euenement: mais pour cela ne se faut priuer de telle gentillesse. Sur la pleneur de la Lune est le point de mettre ces aulx en terre, si l'experience ne fait croire la Lune nouvelle estre bone en ce mesnage. Ce semer d'aulx aux mois de Mars ou d'Auril, pour en faire de belle semence, n'est propre que pour les climats de quarante quatre & quarante cinq degres, car pour les autres iusques au quarante neuuesime, pour faire que les aulx destinés à la semence s'engrossissent sans dausser, est de besoin retarder de les mettre en terre iusques à ce que le mois de Iuin soit entré bien auant la Lune estant nouvelle, car par tel delay, aurés ce que desirés.

Artifice pour engraisser les aulx.

DES FVEILLES DV IARDIN POTAGER D'HYVER. CHAPITRE V.

 A laitue se seme quād, & où l'oignon. Au mois d'Aouust dōques, *Laitues, les semer.* ou de Septēbre, la Lune estant pleine ou en decours, en terre douce & delice suffisammēt fumeē, l'on logera telle semence: laquelle craignant les froidures, comme l'oignon, avec luy, est-elle tenue couuerte durant l'Hyuer. Pour le lait que la laitue red du trone en la coupant, est-elle ainsi appelee. De trois ou quatre especes de laitues remarquon. plus grosses, plus vertes, plus blanches & plus cabusses ou pommées les unes que les autres: dont les plus priseses sont celles qui le plus tiennent de la

blancheur & pommeur , pour les salades & potages , auffi font elles les plus difficiles à esleuer , comme les plus delicates : demeurant les grosses vertes , propres pour leur tronc estre confit , & leur fueillage à seruir au mefnage , resistans , pour leur grosseffe , afsés facilement contre les iniures de l'Hyuer.

Les planter.

ENVIRON le commencement de Novembre , plantera-on des laitues , pour en manger quelque peu dans l'Hyuer , en pais temperé , le temps n'ayant esté extraordinairement rigoureux : mais plus abondamment au Printemps , pour lequel sont-elles principalement destinees. Au planter , l'on choisit la descente de la Lune , pour la consideration du pommer , tant mieurt se resserrans , que plus prochain l'on est de la pleneur de telle planete , quand elles sont mises en terre. Obseruera-on auffi , en telle action , le temps , qu'il conuient estre calme , vn peu humide , tel l'attendant pour les arracher du seminaire & les transplanter , car en venteux & sec , ne se reprendroyent nullement. Sans seiourner , de peur de l'esuent , seront les laitues incontinent estre arrachees , mises en terre quatre doigts de profond , au preallable leur ayant roigné le bout des racines. Prés des racines fera mis du bon fumier , tant pour amender la terre , que pour corriger la froidure de la saison. Resistent aucunement au froid , pour peu qu'on les en defende , quand ce ne seroit qu'en iettant par-dessus des fueillars de chefne ou de noyer. Veulent estre souuent accoustrees , pour en oster d'entour le pied , toutes herbes y parcroissans , qui destournent l'auancement. Ne vous mettés en peine d'arrouser vos laitues durant l'Hyuer , seulement fera la terre ramolie avec vn peu d'eau , aduenant que par trop de secheresse , elle soit reduite en poussiere , l'arroufant doucement par dessus , & après la serfoiiant de mesme ; mais ce sera en beau iour , & fort rarement , de peur d'attirer les froidures sur les racines des laitues. Encores choisit-on l'heure de Midi pour tel arrousement , tant mieux euitant la frescheur de la nuit , que plus d'icelle , est esloignee telle partie du iour. Aucuns aidans au cabusser ou pommer des laitues , les couurent pour leurs sept ou huit derniers iours avec des pots de terre , en mettant vn à chacune par presse & occupation d'air , les contraignant à se resserrer & blanchir. A faute des pots , l'on se contente d'appliquer sur leurs tiges , des tuilleaux : & plus sommairement d'autres y vont , car ils ne font que les lier avec vn petit ozier , & leur chauffer le pied avec du sable , pour les faire pommer , & blanchir. Estant la graine des laitues du tout bonne , & le pais agreable à ceste plante , n'est besoin de se donner aucune de ces peines , ains laisser faire à Nature , laquelle sans autre artifice que de l'ordinaire , en viendra tres-bien à bout.

Pour les faire pommer.

Espinars.

AV croissant de la Lune au mois d'Aouust ou de Septébre , est le bon semer des Espinars , pour en manger durant l'Hyuer & le Printemps. Ils sont ainsi appellés à cause de leur graine qui est espineuse , bien qu'il y en ait de ronde sans piqueron : & des deux , masse & femelle. L'espinar masse , seul , produit la graine : demeurant stéile la femelle , sans faire semence. Desirét la terre fort subtile & bié fumée : d'estre tenus nettemēt par sarcler , & opportunēmēt arrouser. Trâper la graine des espinars vingt-quatre heures , dâs de l'eau , en laquelle du bon fumier aura esté dissout , en fera produire la fucille de môstrucuse grandeur ; pourueu que la graine soit semée toute humide. De telle eau engraissee ,

Lieu 11.
Chap. 14.

engraissée, est parlé ci deuant au discours des semences des bleds, où treuuerés le moyen de la preparer. Au cueillir des espinars se faut abstenir de les arracher, mais conuient les tondre avec vn cousteau bien tranchant, les fauchans d'vn costé, comme prairie, dont reiectent herbe tousiours trouue tendre.

LES Eschalotes semblent estre espee d'aulx, estans de mesme saueur & odeur. Tiennent aussi quelque chose de l'oignon, si qu'on les peut dire participer de l'une & de l'autre plante, tenans le milieu entre l'ail & l'oignon. Leur teste est fort petite, se diuisant en menues dausses. Leur feuillage est subtil & rond, sortant sur terre par petits touppets, chacú de six ou sept fueillee ensemble, belles & verdoiantes tout l'Hyuer & le reste de l'annee. C'est des fueilles qu'on tire la principale commodité des Eschalotes, les mangeans crues en sallades, & cuites en plusieurs viandes où elles s'iet tresbien, dont portent aussi le nom d'Appetits. A Castre l'on les nomme, escurs. Elles sont mises en terre en l'Automne, Printemps, la Lune estant nouvelle. Par plant enraciné comme pourreaux, l'on les loge, assés au large toutesfois, pour leur donner moyen de multiplier, comme c'est leur naturel de s'augmenter en nombre. Desirent la terre subtile, legere, vigoureuse, & funee: souuent d'estre sarclees pour les garentir d'importun voisinage: quelques-fois arrousees, les preseruans de la secheresse de l'Esté: au besoin serfouees. Moieissant tel traitement, demeureront les Eschalotes en bon estat, vn an, au bout duquel conuiendra les remuer: voire sans tant attendre dans six ou sept mois, si bon vous semble, le temps le permettant. Comme espinars est tendue l'herbe des eschalotes, pour l'usage: aussi se sert-on des racines, en l'appareil des viandes, qu'au besoin l'on arrache de terre sans autre mystere.

*Eschalotes
ou appetits.*

POUR auoir des choux-cabus ou pommés primerains, en faut semer de la graine depuis le commencement de Septembre iusques à la fin d'Octobre, en decours de Lune, le plus approchant de la pleneur qu'on pourra. C'est vne semence assés difficile à recouurer en Languedoc & Prouence, dont les lardiniers la font apporter de Tourtouze en Espagne, & de Sauonne, ne tenans grand conte de celle qui croist en leurs propres jardins. Ils en tirent aussi de Briançon, mais les Chous sont plus petits, que des autres lieux. Presques par toutes les Prouinces de ce Royaume ces Chous sont familiers; par-lus toutes les autres, l'Isle de France en produit des plus gros, vers Auveruilliers près de saint Denys, d'où la semence se treuue tres-bonne en Languedoc, ainsi que ie l'ay experimenté. Pouruen qu'on loge ceste semence en terre subtile, bien engraissee, à l'abri de la bize, exposee à l'aspect du Midy, qu'on luy pare les geles avec quelque legere couuerture, elle passera gaiement l'Hyuer. A la fin duquel, mesmes en Decembre ou Ianuier, en la bonasse de quelque beau iour, l'on transplantera les Chous prouenans de telle semence, assés profondément en terre bien beschee & amendee avec du gras fumier, en endroit soleillant: & s'il est besoin, pour la longueur ou renforcement des froidures, l'on les couurira legerement, ainsi les sauans du mauuals temps. Après, soigneusement l'on les accoustrera, & opportunément arrousera, pour les soliciper à s'accroistre, dont par tout le mois de May paruiendront en parfaite grandeur. De tels primerains & auancés Chous-cabus ne se sert-on indifferem-

Chous-cabus.

ment par tout, pour la difficulté de leur esleuement: plus grande la treuuant, plus le país est chaud, contre les plus communs euenemens, comme a esté dit, d'où auient les Iardiniers d'Auignon & de Nismes, ne tenir grand compte de ces chous auancés. En país chaud les chous-cabus sortent aisément de l'Hyuer, mais ne passent guieres plus outre, se perdans par faire graine, à la premiere chaleur du Printemps. En temperé ne sont subiects à telle presse de s'en monter en tige, le temps les attendant à l'aïse pour les auancer & meurir: ayans, ieunes, seurement passé l'Hyuer, quoy-que rigoureux, par le moyen des couuertes, sous lesquelles auront seiourné durant le mauuais temps. Pour lesquelles difficultés, neantmoins, ne laissera nostre Iardinier d'esleuer de ceste sorte de chous auancés, ou pour le moins de l'esfaier, afin qu'en son Iardin ne manque chose aucune que sa terre & son climat souffriront. Le tige de ces chous s'en montant en haut, est aucunement rabatu en le roignant avec l'ongle, par tel moyen contraignant le chou à se resserer en pomme.

DES FRVICTS DV IARDIN POTAGER D'HYVER.

CHAP. VI.

Artichaux.



PAR semence & plant entraciné s'edifient les Artichaux, mais avec plus d'auantage, par planter que par semer, n'estant employee la semence qu'au defaut de plant cheuelu prins au pied des vieux Artichaux. De la semence n'en peut-on esperer fruit deuant vn an, pour laquelle tardité, est elle postposée au plant. Si par necessité l'on seme l'Artichau, ce sera en terre deliée, bien fumée, en lieu exposé au Soleil, en Septembre ou Octobre: à la charge de tenir couuerts les nouveaux iettons qui en sortiront, pour leur parer la rigueur de l'Hyuer. En la Primévere & iusqu'au mois de May en peut-on bien aussi semer de la Graine, tousiours en decours de Lune, comme de mesme, en tel poinct veut estre le planter. Pour doncques auoir tost plaisir de l'Artichauliere, ce sera par reiets entracinés (si en auons commodité) que nous la dresserons, les prenans au pied des vieux Artichaux. Le lieu sera choisi en abri, couuert de la Bize, à l'Aspect du Midy, en bon fonds, & encores tres-bien amendé avec du nouveau fumier, de cheual, plus tost que d'autre, pour sa chaleur aynee de ceste plante, laquelle ne profite sans grande graisse & bõne nourriture. Après l'hyuer aussi plante-on des Artichaux, mesmes sont-ils de tel naturel qu'ils souffrent d'estre plantés tous les mois de l'annee: peu exceptés, qui sont les trop chauds & les trop froids, & c'est le moien pour en auoir du fruit presques en toutes saisons. En plantant l'Artichau, conuient couper tout son ramage, iusques à l'œil & rendre getton, reserué pour tige: car y laissant toutes les fucilles, auant qu'elles soyent fenees d'elles mesmes, comme de necessité cela aduient, le ietton en souffre, souuent iusques au mourir. Les Artichaux desirent d'estre bien cultiués & arroulés en Esté, ne souffrans la soif qu'en langueur. Par tel traictement, abonde

abonderont en fruit & demeureront longuement en seruire, si après auoir cueilli les pommes d'un pied d'Artichau, les jettons qui les ont portees, sont incontinent couppés rés de terre, par ce moien contraignant la plante presque recreüe pour son grand port, à se remettre par nouueaux reiets, qu'elle reproduira plus fort que deuant, pourueü que sans delai, le fruit enleué, aussi tost la coupe s'en ensuiue: ce qui n'auientroit, laissant endurecir tels jettons, ains sans profit, d'eux-mêmes se feneroient.

*Chastrier
l'Artichau-
liere.*

A V S S I cause longue duree au pied de l'Artichau, le chastrier chacun an, c'est à dire, le descharger ou retrancher des jettons inutiles qui s'y multiplient: lesquels laissans aller à volonté, causeroient l'abastardissement de toute la plante. Au commencement de l'Hyuer l'Artichau est ouuert & profondément deschauffé, d'auprés duquel tous reiettons ostés, demeure seul en terre, pour à l'aïse y fructifier: ce qu'il fait tant plus tost & plus abodamment, que plus auancé est tel traitement. Moïennant aussi que la fosse soit reamplie de bon & recent fumier de cheual, pour les raisons dites, tel choisi entre les autres, & que parmi iceluy on melle de bonne & vigoureuse terre. Les reiettons tirés de là, sont plantés ailleurs pour en faire des nouuelles Artichaulieres: ou mis blanchir, à la maniere des Cardes, comme sera monstré, dont tout s'emploie en ce mesnage. Ainsi sont preseruees de froid les racines de l'Artichau, selon que son chaud naturel le requiert. Par le fumier aussi conseruera on son ramage, à l'vtilité du fruit à venir, lequel sans cest artifice, en vain attendroit-on au Printemps, les geles à leur premiere venue, emportans tout ce où elles peuuent ataindre. Vn rampar doncques sera dressé du costé de la Bize, à l'abri de laquelle, l'Artichau estant à couuert, passera gayement le mauuais temps. Il sera composé de fumier seul, mais grossier & mi-pourri, dont la chaleur fera ce qu'en cest endroit l'on desire. Le moins qu'on peut tenir emmentelees ces plantes-cy, est le meilleur, par aucunement leur nuire tel embarras. C'est pourquoy le plus tard qu'on peut, l'environne-on de ce fumier, & seulement en la necessité, afin que par le prompt retour du beau temps, tost elles soyent remises en liberté. A telle cause choisit-on le quinzeiesme de Decembre peu plustost ou plus tard selon le pais, comme estant la veille des rudes froidures, lesquelles par tel artifice, les Artichaux passent gayement pour fructifier à la Primevere.

*Parer du
froid les
Artichaux:*

*Cardes ou
Cardons.*

N E S I pouuans perdre les piquerons de la Carde, manifeste elairement ce estre vne espede de fruit separé, non l'Artichau sauuage, comme aucuns estiment. Car contre ce qu'on void es pomiers, poitiers, pruniers & autres arbres sauuages, lesquels par exquisite culture s'appriuoisent, la Carde comment qu'on la manie, demeure touf-iours en son estat, garnie de forts & aigus piquerons: symbolisant neantmoins avec l'Artichau en figure & couleur de feuille & de fruit, ayans ensemble commn leur gouvernement. L'une & l'autre plante, se blanchit par artifice, leurs costes se rendans mangeables. Mais comme en telle vtilité, la Carde surpasse l'Artichau, au contraire, la pomme de l'Artichau, excède en bonté d'autant celle de la Carde, qu'il y a de difference des fruits bastars, aux legitimes. Rien plus aussi n'en conuient-il esperer que la coste, car le peu de fruit qui en prouient, n'est d'aucune valeur: sa pomme, seche, rïde & picquante, monstrant

n'en deuoir tenir nul conte pour manger. C'est doncques tout ce qu'on cherche de bon en ceste plante, que ses costes & fueilles, où y a dequoy se contenter : par, accommodees ainsi qu'il appartient, tenir rang entre les viandes delicates du Iardin, voite surpasser en valeur plusieurs fruits d'iceloy, entre lesquels, avec raison, est ceste plante comptee.

Viennent de graine, en quel temps semer.

Solè les lieux qu'il conuient distinguer.

Touchant la Lune, qu'est ce qui y est d'observable.

PAR graine s'edifie la carde ou cardon, le semant au Printemps en terre bien preparee, avec toutesfois distinction des lieux, plus estant requis de s'auancer, que plus froid est le climat, pour les raisons representees cy-deuant. A Lyon, vray pais de cardes, le temps en est vers la saint George en Aupil : au bas Languedoc, conuient retarder iusques bien auant dans le mois de May, de peur de perdre la plante, par trop se hastier s'en montant en tige pour faire graine. De regarder à l'estat de la Lune, ne se faut soucier car en quel point que ce soit, les cardons sortent tousiours beaux. Bien est vray que semés en croissant, produisent-ils quelque peu plus de ramage, qu'en decours, mais c'est à l'interest de leurs costes qui en demeurent minces. Pour lesquelles considerations, ce sera seulement au beau temps, & à la bonne disposition de la terre, qu'on s'arrestera, sans autre recherche. Ne se faut non plus donner peine de replanter le cardon, attendu qu'en parfaite grandeur & bonté sort il directement du seminaire, là donc le laissera-on acheuer.

Le cardon occupe beaucoup de place.

Où semer les cardons.

Et d'autant qu'à telle plante est requise grande place, pour l'abondance & estendue de son ramage, opprimant les herbes voisines, au large l'on la semera, luy donnant lieu de s'accroistre sans contrainte, iusqu'à sa naturelle grandeur. Avec mesnage & espargne, le Iardinier la range entre ses oignons lors qu'il les plante, par s'entre-accroistre ensemble avec commune culture : puis les oignons enleués de maturité, restent seuls les cardons en la terre, qui l'occupent toute, pour leur grandeur : & là finalement couchés pour blanchir, les y fourrant & sortant, sans autre despenſe, la terre se treuve tresbien remuce, à l'auantage de la potagerie qui en suite y est logee. Quatre ou cinq rayons d'oignons sont plantés, après est laissé vn vuide d'vn pied & demi de largeur, pour y semer les cardons en saison : lequel suiui d'autres quatre ou cinq rayons d'oignons à iceux ioint autre vuide pour les cardons, ainsi continuant, est par tel ordre disposee toute la planche. Tels vuides par les Iardiniers de Languedoc, sont appellés, *Means*, esquels est semee la graine de cardons, deux doigts dans terre, de trois en trois grains, ioignans l'autre : & tels assemblages, pose-on equidistamment de deux en deux pieds en ligne droite parmi les oignons. Aduenenant qu'aucuns des premiers grains semés, se perdent en terre, faudra y en resemer pour la seconde fois, voite pour la troisieme, s'il en est besoin, afin que le carré se trouue rempli, quand ce ne seroit que pour la bien-seance. Et encores que les cardons, par ce moyen, sortent en diuers temps, & par consequent se diuersifient en grandeur, n'importe, estant beau coup meilleur d'en voir la terre touuerte, quoy que d'inegales, que defauteuse. De ce defaut procede la commodité d'auoir au Iardin des cardes bonnes à manger iusques au mois de May, chose qui ne s'accorderoit, si estans les cardes de pareil aage, l'on estoit contraint de les mettre blanchir presques toutes à la fois : & par consequent, ne pouuoit seruir que bien peu de temps

Comment.

Ou bien

Ou bien, en attendant vos appetits, forcer ces plantes-ci, contre leur naturel: lesquelles (comme toutes autres viandes, peu exceptees) ont leur certain poinct & saison d'estre prinſes, passé lequel, elles s'endurcissent.

ESTANS demeurés seuls les Cardons après la cueillete des Oignons, leur fonds en sera cultiué d'une bonne ceuare qu'on luy donnera, pour oster toute l'amertume que les Oignons y pourroient auoir laissée: dont ils s'acheueront d'agrandir, pour en peu de temps, se rendre capables d'estre blanchis: ce qui sera vers le commencement de Septembre. S'entend des premiers nés & sortis de terre, ayans gagné l'auantage par dessus les autres, qui les suiuet à leur tour. En ce temps-là donc commencera-on à les coucher en terre pour s'y blanchir & preparer, par tel ordre. La plante qu'on veut blanchir, composée des trois grains ensemble semés sans de vnió, est premieremét deschargée du superflu de son ramage, coupât ses sommités à la serpe, & du reste fait vn botteau, lié estroitemét avec des oziens en trois diuers endroits. Apres creusera-on vne fosse large, étroite, profonde d'environ vn pied & demy, au deuant de la plante d'icelle descourant les racines, ou sans aucunes en arracher, le botteau sera couché, seulement enfoncera-on celles qui empeschent l'ageancemét. Des roigneures du ramage, le botteau est couuert, & sur icelles, est finalement remise la terre sortie de la fosse, la pressant avec les pieds pour engarder d'esueter la Carde: laquelle, par ce moyen, se blanchira dans trois semaines ou vn mois. Si l'on veut racourcir ce terme, au lieu des roigneures, l'on couurira la Carde avec du marc de raisins, sorti de la Cuue apres en auoir tiré le vin. Aucuns y mettent de la paille: autres, rien que la simple terre. Si le temps est pluuieux, les Cardes sont en danger de pourrir dans terre, par l'eau croupissante au fonds de la fosse. Pour laquelle perte euitter, aucuns arrachent du tout les Cardons, & les enterrent en lieu esleué où l'eau vuide par bas sans s'y arrester, voire dans des caues. Mais plus difficilement s'y preparent-ils qu'en leur seminaire. Ouy les costes d'Artichau, qui se blanchissent par tout où l'on les veut enterrer, sans craindre le transplacer. Sans arracher, n'enterrer, tres-bien se blanchissent & Cardons & Artichaux, estés enfermés dans des rusches d'Abeilles: lesquelles rusches, vuides & de foncées des deux costés, sont posées sur les plantes, icelles auparauant embottelées & liées come dessus: pour le remplage y est mis du fumier meslé avec de la terre, & finalement est la rusche couuerte pour empescher l'eau & les vents. En pais d'abeilles, le ruscher y estant dressé, telle curiosité pourra estre pratiquée, pour la comodité des rusches vuides qu'à tel vsage l'on employera sans grand destrac de l'Apier: parce que telles se retrouuerót prestes à receuoir les mousches en leur saison, apres auoir seruy à ce dessus. Non toutesfois si salutaires aux Abeilles, qu' auparauant pour la senteur du fumier qu'y sera restée. Mais non ailleurs, pour n'estre raisonnable de se constituer en despése d'enuoyer loin chercher des rusches, puis qu'avec peu de peine & petits frés l'on ouure, en cest endroit. Couurir le dessus de la terre, dans laquelle sont enfouyes les Cardes, avec de la paille menne, ou de la bale de bled, les preserue aucunemét de la nuisible humidité: & avec efficace auée cela leur blanchimét: moyé qu'on employera, pour tât plus seurement conduire l'artifice.

AINSI blanchit-on les Cardes, & le ramage des Artichaux, les fourrans dans terre à bouttes, en diuers temps, pour s'en seruir durant tout l'Hyuer;

lors

Labourer la terre où sont les Cardons.

Blanchir les Cardons.

lors estant la vraye saison de les manger, comme viande chaude. Pour laquelle cause, entre les fruiçts du iardin d'Hyuer, est logé le Cardon. Au Prin-temps sont-ils aussi de requeste, & iusqu'à ce que l'abondance des pommes d'Artichau les ostent de quartier.

Pois. Les Pois hyuernaux se sement durant l'Automne, en plusieurs fois, & tousiours la Lune estant vieille. Aucuns Jardiniers les sement trois à trois ensemble: joints: esloigné tel assemblage, de quatre doigts l'un de l'autre. Cela se fait pour l'espargne des appuis, supportans la rameure des pois: d'autant qu'ainsi vnis, se maintiennent-ils allés bien d'eux-mesmes, s'en montans pour fructifier. Toutesfois, avec auantage les void-on s'auancer, le bois y estant adjouët, sur lequel s'arrestans les debiles pieds des pois, à l'aise ils fleurissent & greinent. En ce cas suffira de mettre en terre les pois, vn à vn, equidistans de trois doigts. La terre où l'on les loge, sera bonne & facile à labourer, couuerte des iniures de l'Hyuer, arrousee au besoin. Là, & bien cultiués les pois donneront de viande à manger vers Pasques, & pluïstost, si la curiosité du Jardinier interuenant, les sollicite à s'auancer par renouvellement de fumier, par reiteree culture, & par soin de les parer du froid.

Fèves. En mesme terre, temps, & point de Lune, que les pois, se logent les feves de l'Hyuer. Estans preseruees des froidures, produiront du fruiçt mangeable fort primerain, moyennant aussi qu'on les cultiue diligemment, qu'on les eschauffe souuent avec des nouueaux fumiers, & qu'on les abbreue en la necessité. Le roigner de la cime de ses jettons, fait qu'elles fructifient abondamment: sans lequel remede, s'amusent à faire de la rameure inutilement: mesmes tant mieux logees sont-elles: car, quelquesfois, les feves se perdent par estre trop bien à leur aise, laïssans lors à fructifier, quand elles dependent toute leur substance à produire de l'herbe ou des branches. De quel naturel que soient les feves, ne de quelle saison, de l'Hyuer ou du Prin-temps, se rendront de facile cuite, si les prenans vn peu verdelettes, sans attendre qu'elles soient du tout endurcies de maturité, l'on les cueille & arrache de terre la Lune estant nouuelle. Faute de laquelle obseruation, plusieurs feves sont reiectees comme incuisables, à cause de la durté de leur peau: moyennant quoy, de toutes sortes de feves vtilement se seruira le pere-de-famille.

*Quand on
rachees de
terre pour
estre de bons
auis.*

CVLTVRE DV IARDIN POTAGER

d'Esté, & premierement des Racines.

CHAP. VII.

RASSIES que soient les excessiues rigueurs de l'Hyuer, & paroïssans les premieres douceurs du Prin-temps, la porte sera ouuerte à l'ensemencement de toute sorte d'herberie & potagerie, pour le remplage des jardins d'Esté: ainsi appellés, pour en icelle saison rendre le plus de leur seruice, encores que dès la Primevere, commencent d'estre vtils. Sans plus tarder doncques, mettra-on la main à l'œuvre, à fin d'auoir des fruiçts les plus primerains qu'on pourra, selon le commun desir de toutes personnes.

Quand com- Es pais plus chauds que froids, sans attēdre l'issuē de l'Hyuer dès le mois de Ian

de Janvier, l'on commence ce mesnage: és froids, seulement à l'entree de Mars: mais és temperés, l'entre-deux de ces termes, est le vray temps de mettre en train les Iardins. Ces distinctions ne s'accordent generalement partout, pour les diuerfes situations des Prouinces, imposans loy à ce mesnage, ainsi que j'ay monstré à Lyon se hastier plus, qu'en Auignon à l'esleuement d'aucunes plantes, bien que plus froid l'vn que l'autre. Pour laquelle cause, le Iardinier s'estudiera à la recherche du naturel de son ciel, & de sa terre: afin que negotiant certainement, il recoiue autant plus d'honneur & de profit de sa charge, que moins il les aura forcés. Noterons aussi, que comme les froidures sont contraires aux semences des Iardins, de mesme les pluyes, lesquelles tumbans violemment dessus la terre de nouveau ensemencee, la tapissent si fort, que les semences n'en peuuent leuer ne sortir, par tel endureissement s'y estouffans. Dont auient, que les bons Iardiniers comptét pour neant & non faites, les semailles surprinses des grosses pluyes, que par après ils refont, à telle occasion gardans des graines à suffisance, par certaine preuoyance acquise de loin. Sert aussi telle prouision, pour resemer ce qui n'aura voulu naistre, ou né, voulu profiter: souuent auenant, les semences se perdre dedans ou dehors la terre pour diuerfes causes, & ce seroit s'abuser de ne les vouloir refaire. Ces trois mois de suite, Ianuier, Feurier, Mars, sont les meilleurs pour seruir l'vn au defaut de l'autre, à meubler les Iardins de leurs principaux ornemens quelquesfois, pour la longueur des froidures, y estant employé Auril. Es suiuan, & durant tout l'Esté, seme-on aussi quelque chose au Iardin, mais peu, tant par n'en estre lors la saison, qu'à caue de l'importunité des grandes chaleurs.

De l'herberie des Iardins, vne grande partie y a-il ne pouuoir conuenablement profiter sans estre transplantée, à tel defaut, restant presque sauuage. L'autre, au contraire, desire pour la perfection de bonté, de demeurer au lieu où premierement aura esté semée. De telles plantes, distinction sera faite, pour les manier toutes seló leur particulier naturel; à ce que sans confusion, soyent nos Iardinages profitablement gouuernés. Les plantes des Iardins transplantables, sont les Oignons, Pourreaux, Artichaux, Chous de toutes sortes, Laictues, Cichorees, Betttes ou poirees; demeurant generalement tout le reste, en son premier naturel, sans vouloir estre remué du seminaire: hors-mis les Cardons, Melons, Concombres, Courges & semblables, qui souffrent le transplantement, bien que mieux ils se treuuent au lieu où auront esté semés, que remués en autre.

Les semences des Iardins sont en leur parfaite bonté, au bout d'vn an descheans de leur valeur passé ce temps-là, à mesure de leur enuicillissement. Ce n'est toutesfois vne tant generale regle, qu'elle ne souffre quelque exception, pour certain petit nombre de graines, qui ne sont bonnes de leurs trois premiers ans, & d'autres produisans diuers & extrauagans effects. Comme l'on tient la semence de chou enuicillie, produire des raues: & celle des raues longuement gardée, des chous, en quoy ces semences-ci, degenerent à la longue, non toutesfois que cela auienne de quatre ou cinq ans, durant lesquels presque toutes graines peuuent estre conferuees en leur premiere qualité. La plupart des Iardiniers croyent assurement, que la vieille semence de melon, n'est d'aucune valeur: & i'ay experimen

*memoir à
jardinier. &
sous quelles
distinctions.*

*Plantes tras
plantables, &
quelles non.*

*En quel age
sont bonnes
les semences.*

experimēté, que gardee vingt deux ans & plus, demeure encore tres-bonne, telle ayant plantureusement profité chés moy, & en quantité & en bonté de fruit. Sans tirer ces choses en consequence, nous preferons neantmoins les graines recentes aux rances, les belles aux laides, les bien nourries aux ridees, les pelantes aux legeres.

Grāde utilité de chāger de semence.

SE preuue par tout, que le changer souuent de semences est vn bon secret de jardin, pour vn profit euident qu'il y cause, faisant tres-bien fructifier ce qui en prouient : car la Nature se delecte en la mutation. Il est vray, que le deschet en la menuē herberie, ne se cognoit tel en cest endroit, qu'en la grosse, se rapportant assés bonne de la semence cueillie en son lieu mesme, comme sont le persil, l'ozeille, pareillement toute sorte de salade d'Hyuer, & semblables. Mais les chous, la poiree, les laitues, desirent d'estre souuent remués, sur tout les chous-cabus, chacun an, s'il est possible. Les melons & raiforts aussi. Quant aux concombres, courges, citrouilles, encores souffrent-elles le demeurer quelques annees en leur propre jardin sans grande tare. Le meilleur seroit bien toutesfois, d'en changer entierement de semence chacune annee, si faire se pouuoit. Telle science est tres-bien entenduē au Languedoc. Les jardiniers de Nismes tirent argent de leurs graines, & en achèptent ailleurs pour semer en leurs jardins, comme vers Montpellier : ceux de Montpellier, à Narbonne : ceux de Narbonne en prennent à Tholose ; & ceux-cy en font venir d'Espagne, à tout le moins des principales, tenans de pere à fils, que les semences montans du Midy au Septentrion, sont tres-profitables. Cela mesme auons-nous remarqué sur le propos des bleds, où le pere-de-famille s'arrestera, si la preuue du contraire ne l'en destourne.

ESTANS les jardinemens diuers, comme i'ay monstré, fait que diuersement l'on iette les semences en terre, à lignes droites, en crestes esleues, & vniment comme prairie, selon les vsages. A plaisir se cultiuent les semences raionnees, s'en pouuant la terre aisément remuer sans importuner l'herberie. Mais estans vniment semees, autre moyen n'y a-il de les cultiuer, que par sarcler : & touchant l'arrouser, c'est en y jettant l'eau par dessus, ou l'y faisant courir à la maniere des prés, si à ce le plan est façonné. En l'vne ou en l'autre de ces façons-cy, esleuera-on les semences, indifferemment, selon qu'il vous plaira, en Automne & au Prin-temps, pour jardin d'Hyuer, ou d'Esté. Derechef, mettra-on en cestuy jardin d'Esté, des viandes du iardin d'Hyuer : estant commune fourniture de tous iardins, sans distinction, toute sorte de potagerie & herberie.

Oignons.

REPRENANT l'oignon, icy nous luy baillerons semblable place, que ja auons fait en l'autre iardin, le logeant premier de toute la potagerie. En terre deliee, & bien engraissee avec menu fumier, la graine d'oignon en sera semee, la Lune estant en decours : puis les oignons en prouenans, par serfoüier & sarcler nettement tenus, seront deschargés d'importun voisinage : à l'accroissement desquels aydera beaucoup l'arrouser au besoin, sans souffrir qu'ils endurent soif. Au mois de Mars ou d'Auril, se rendront propres à transplāter ; ce qu'on fera en la maniere susdicte : à quoi sera adiousté cest aduis, que de les fourrer en terre le moins qu'on pourra ; seulement en couurira-on la teste pour la faire engrossir, cela n'estant à esperer profon-

Les semer.

Les planter.

ment

ment enterrés: au contraire des pourreaux, comme sera veu. Ainsi plantés les oignons, moyennant bonne culture & requis arrousement, vers le mois d'Aoust ou au commencement de Septembre, atteintront-ils leur parfaite meureté: laquelle recognoistrés à leur feuillage, se fenant & abbatant de soi-mesme. Alors les arracherés de terre, & tout aussi tost les embottelerés en petits faisceaux, comme les aulx pour en les suspendant, les faire secher & seruir de provision durant l'annee. Si à meurir les oignons tardent par trop à vostre gré, les auancerés en leur ostant l'eau & faire endurer la soif, en les repignant, & tordant le col; dont emmatis, se rendront tost au point que voudrés. Sans necessité, en autre temps qu'en decours de Lune, ne sera l'oignon, ne semé, ne planté, ne cueilly, pour le respect principalement de sa conseruation, plus assuree estant en tel terme de Lune, qu'en autre.

EN certains endroits où la garde des oignons est difficile, se perdans par pourriture; pour les conseruer sainement, on les tient dans le vinaigre, les y prenans durant l'annee à mesure de l'usage. Autres, apres les auoir eschaudés dans l'eau bouillante, puis sechés au Soleil, les gardent sur la paille, les y arrangeas sans se toucher l'un l'autre. Colamelle veut qu'on les tiene dans des vases parmy certaine saulce composee de thim, de sariete, trois parts de vinaigre & vne de saunure. Mais i'estime n'estre besoin de se donner tant de peine en aucun endroit de ces Prouinces, par en toutes celles de ce Royaume, la garde des oignons se rendre assés facile. De diuerfes couleurs d'oignons y a-il, dont les blancs sont les plus prisés, presque par tout, pour leur douceur, que plus agreable ils ont, que les rouges.

POUR auoir de la semence d'oignon, faudra replanter des oignons bien choisis, sains & entiers, de la sorte que mieux vous agreera, & en quantité requise pour vostre fourniture, comme de quatre à cinq douzaines. Ce sera au mois de Feurier; la Lune estât vieille, & en terre bien preparee & fumee; où, moyennant bonne culture & opportun arrousement, greneront tres-bien; pourueu aussi que le lieu & le solage leur agree, tous indifferemment n'estans propres à ce particulier mesnage. Les tiges des oignons grenans, montent hautement, comme de trois à quatre pieds, dont ils sont fort tourmentés par les vents, qui les esbranlent, à la ruine de la graine. A telle tempeste, l'on remedie avec des pisseaux & perches, leur en faisant des barrières à l'entour pour tenir les tiges en vnion, & les garder de rude approche, iceluy tousiours leur estant preiudiciable.

LE plus dangereux ennemi qu'ayét les jardins, est la Courtilliere, laquelle roge entre deux terres les racines des herbes, depuis la plus petite, iusques à la plus grande plante, les degastant toutes sans en espargner aucune. Elle est ainsi appelee à Paris, en Languedoc, *Sterpi*, & *Taille-Sebe*, de l'oignon qu'on y nomme *Sebe*, que ceste meschante beste ayme par dessus toute autre viande, cruellement la traitant. Ceste beste est assés grosse, de couleur iau-nastre, marche à plusieurs iambes, a le groin fourchu, dont elle fait ses degasts. En beschant la terre où elle se tient continuellement, l'on en trouue les nids façonnés en rond avec de la terre endurcie, ayans plusieurs trous semblables à ceux des abeilles: là ces bestes font leurs œufs en grande quantité, lesquels attrapans lors, c'est pour en desengeancer le jardin. Le moyen en est assés aisé: car il ne faut que creuser au commencement de l'Hyuer,

plusieurs fosses en diuers endroits du Jardin, & les remplir de fumier nouveau, où ces bestes se retireront, recherchant leur chaleur, pour se sauuer des froidures de la saison, qu'elles craignent fort: ainsi assemblees ces bestes, à l'approche du Printemps les irés prendre, & en treuuerés les nids avec leurs œufs, ou iceux de nouueau esclôs avec nombre infini de bestioles dôt facilement vous desferés de telle tempeste. Ne suffit d'emmonceler le fumier au Jardin, car pour ne sortir ces bestes que rarement à l'air, plus aisément se retireront-elles au fumier estant dans terre, que dessus icelle. Autre. Enterrés des grands vases de terre ou de bois, jusques à la gueule fleurans le plan de la terre, & mettés-y de l'eau au fonds, dans laquelle ces meschantes bestes iront boire la nuit, & s'y precipiteront sans en pouuoir ressortir: pourueu que le vase ne soit rempli d'eau. Mais par-sur tout autre remede, cestui-ci est le plus efficaceux. Semés au Jardin du chanvre duquel recueillirés le rapport en saison, laissant au fonds sa naturelle odeur qui est forte, & tant contraire aux Sterpis, qu'elle les bannit du Jardin pour quelques années. Pour commodément employer iceluy remede, seront faites trois ou quatre portions egales du Jardin, afin d'en faire seruir vne en cheneviere chacune année: dont par tel ordre sans importunité, le Jardin se maintiendra en bon estat.

Pourreaux.

LES Pourreaux suivent pied-à-pied les Oignons: mais avec l'observation de la Lune, car soit dedans ou près de l'Hyuer, c'est & toujours en croissant qu'il les faut semer, & en suite planter. Profondément l'on les met, en terre, pour les garder de grossir en teste, & afin de les faire allonger en col, tout d'une venue se blanchissans. Mais ce n'est droitement, ains en les couchant à demi, à ce que chargés de terre, ils se façonnent à plaisir, ainsi qu'a esté monstré, avec leur requise culture.

**Pour en
ensemiler la
graine.**

LA cueillete des Pourreaux est journaliere, c'est à dire, de jour à autre, durant l'année l'on en arrache à mesure de l'usage. Touchant le moyen d'en auoir de la graine, l'ordre est semblable à celui des Oignons: car curieusement avec des perches les faut enuironner, pour les preseruer d'estre brisés en s'entreheurans par la violence des vents, desquels ils sont fort tourmentés, à cause de la hauteur de leur tige. En ceci different-ils des Oignons: qu'il n'est besoin de les replanter pour faire graine, ains est à vostre volonté de les laisser acheuer au mesme lieu, auquel premierement auront esté plantés, ou de les remuer, si bon vous semble.

Raiforts.

TOUTE la sympathie qui est entre les Raiforts, Raues, & Naueaux, procuient de ce que leur commune valeur consiste en racines: aians au reste leurs proprietés distinctes, & chacun ses particulieres figures & gousts. Par ce mot Raue, sont entendues & la Raue commune, & le Raifort, telle appellation confondât ces deux racines. *Raphanus* en Latin, est ce qu'en François l'on appelle Raifort & Rauanel, particulièrement à Paris, Raue-douce: *Rapum*, la Raue: *Napi*, les Naueaux. En ces termes nous-nous arresterons. Ces trois racines, desirent la terre legere, toutesfois vigoureuse: plus sablonneuse qu'argilleuse; amendee de menu fien quelques mois deuant que leur semence y soit jettee, pour tant plus facilement s'y engeancer. Estant le fonds trop argilleux, il sera corrigé avec du sablon, principalement le destiné pour les Raiforts; attédu que plus profondémēt entrent-elles dās terre, que

que ne les raues, ne les neucaux: dont aussi est nécessaire si bien rompre & cultiuer le lieu, que durté aucune ne s'oppose au passage de telle racine. Le raifort desire d'estre souuent arrousé & cultiue; à ce que sans sentir aucunement la soif, ne l'importunité du voisinage d'aucune autre plante, bonne ou mauuaise, prouenant de la negligence du iardinier, puisse tost s'accroistres, comme, moyennant tel traictement, fera dans peu de sepmaines. Cecy sera noté pour les arrousemens des jardins, Que toutes plantes ayans besoin d'eau, seront arrousees sur le midy, le iour estant frais: & au matin & soir, estant chaud: à ce que la chaleur du Soleil venant à propos, tempere la fraicheur de l'eau, à l'vtilité de la plante.

EN decours de Lune, pres de son defaut, l'on seme les graines des raiforts, vne à vne, de trois à quatre doigts de distance l'vne de l'autre, & de trois en profondeur. Le temps en est despuis le commencement d'Autil iusques à la fin d'Aoust, pour en semer à toutes les Lunes, dont durant six mois l'on aura

Commēt & en quel tēps semer les raiforts.

toufiours de nouveaux & tendres raiforts. Deuant le mois d'Autil, à difficulté viennent à bien les raiforts, pour espier presque aussi tost qu'ils sont sortis de terre, s'en montans en tige pour faire graine à l'approche de la primere. Desirant auoir des raiforts en telle auancee saison, par artifice l'on se satisfera: mais ce sera en y mettant la main dès deuant l'Hyuer. Vne fosse tant large, & tant logue qu'on voudra sera faite, à l'abri de la Bize, profonde de trois pieds, pour le moins: au fond de la fosse, mettra-on du recent fumier de cheual, vn bon pied & demy, depuis le restât d'icelle sera remply de terre subtile & amendee avec du fumier vieux & bien pourry: finalement là dessus au mois de Nouembre la Lune estant en decours, semera-on la graine de raiforts, l'arroufant vn peu au comencement. Là pouleront les raiforts, à cause du fumier qui en eschauffera la terre, mais par la froidure de l'air, n'auanceront beaucoup, comme aussi n'en est besoin, ains seulement de se conseruer iusques au premier beau-temps, pour s'acheuer d'accroistre. Et à ce qu'ils ne se perdent en chemin, faudra les tenir couuerts durant l'Hyuer, à la maniere ja dicte: & lors les serfoüier quand les herbes repulluleront en la terre, & arrouser, l'Hyuer estant passé, à toutes les fois qu'on s'aperceura en anoir besoin, sans souffrir leur laisser endurer la soif. Pour engarder les raiforts de monter en tige, & par consequent de se perdre, comme à ce sont-ils subjects au commencement du Prin-temps, aucuns les transplantent, dès aussi tost estre nés & sortis de terre, pour petits qu'ils soyent, moyennant qu'on les puisse tenir entre les mains, les destournans de germer pour faire graine. Par tel moyen, a-on des premiers raiforts, sans leur faire passer l'Hyuer. Mais tous airs ne fauorisans l'entreprise, là seulement se seruira-on de ceste subtilité, où l'experience l'aura auctorisee. Transplanter indifferemment tous raiforts en leur premiere ieunesse, est peine mal employee: puis que sans icelle, ils viennent en perfection de bonté, par le seul semer. Cela sera reserue, pour les seuls raiforts, dont la bonté en fait desirer la conseruation de la race, lesquels pour faire grainer, l'on replante sur la fin de Septembre, les laissant en terre tout l'Hyuer, & iusqu'à la fin du Prin-temps, lors tendans meure la graine. Pour lesquels preseruer, à ce qu'il ne s'en perde par les froidures, conuendra les loger en terre couuerte de la Bize, en bon abri-

Pour en auoir de ha-sinean.

Pour les garder de grener.

Pour en cueillir de la graine.

voire;

voire s'il en est besoin, y ajousterà-on au dessus quelque legere couverture pour leur pater les geles. Les Raiforts tardifs surprins de l'Hyuer, se gèlent communément dans terre: c'est pourquoy on les en tire auant l'arriuee du mauvais temps, pour les conseruer dans des caues seches parmi du sablon, où l'on les prend durant l'Hyuer: mais la grosseffe de telle viande, fait tels Raiforts être reserues pour le commun du ménage.

Les Raiforts souffrent tout ait, bien que froid: mais c'est sur la fin de l'Esté, comme l'on void en Alemaigne & Suissè se treuuer plus souuent des Raiforts d'esmerueillable grandeur, qu'en Languedoc ne Prouence. Cela a remarqué Pline de son temps: car il dit croistre en Alemaigne des Raiforts de la grandeur d'un petit enfant, procedant de la froidure du climat, propre à telle plante.

Raues.

LA RAUE se distingue en diuerfes especes, dont les aucunes ont la racine entierement ronde: autres platte ou en ouale. Nulle ne ressemble au raifort, ni en figure, ni en saueur. Le raifort ne se mange communément que cru: au contraire la Raue, que cuite, excepté en Limosin, Auerngne, Sauroye, & en peu d'autres endroits, où les pauures gens s'en paissent, les maugeans crues comme pommes. Outre la nourriture des personnes, seruent de beaucoup les raues à engraisser les bœufs, vaches, & autre bestail, selon l'vsage des Limosins, Auerngnats, & Sauroyars, pour l'abondance des raues qu'ils cueillent, à cela employans & racines & feuilles. En diuers temps de l'année, seme-on les Raues, non toutesfois plustost, que sur la fin de May, au commencement de Iuin, pour en auoir des primeraines, les mettans en terre quand & les millets pour moindre frais. Mais de telstant auancees raues, grande quantité ne s'en fait, ains seulement quelque peu pour en passer la fantaisie, à cause que difficilement elles naissent, & nees, s'endurcissent aisément es grandes chaleurs de l'Esté. Au mois de Iuillet & d'Aoust, est la droicte saison de les semer. Ce sera sur terre emmenuee par reiteré labourage, de longue-main engraissee avec abondance de bon fumier, qu'on logera la graine de Raues, la Lune estant en decours, & avec ceste necessaire obseruation, que le fonds ait esté humecté par pluie precedente, de peur de la perdre en la secheresse, principal ennemy de telle graine. Au soc, à la herce, au rasteau, ou avec tel autre instrument qu'on voudra, sera couuerte ceste semence, quelques deux doigts de terre, pour plus facilement naistre, que si de plus elle se treuuoit chargée. Estans les Raues leuees & sorties de terre, aussi tost l'on les sarclera, à ce que par tels esherbements, elles demeurent en pleine liberté. Naissans trop rarement, par s'estre perdue en terre la plus part de la semence, faudra en resemer de nouueau par-dessus, sans toutes-fois en oster ce qu'y paroistra, ains en remuant vn peu de vuide, comme en esgratignant, avec quelque petit ferrement, couvrir ce que derechef y aurés mis: & pourueu que cela soit fait à temps, sans attendre par trop longuement, & fauotisé de la pluye, ne doutés que vos Rauieres ne se treuuent tres-bien remplies. De là en hors, autre peine n'est requise pour la Rauiere, que de la tenir bien close, afin qu'aucun bestail n'y entre, specialement les pourceaux, de peur de degaster les Raues, les fouillans avec le groin de grande affection. Ainsi, dans peu de temps vous vous-treuerés bien accomodé de Raues. Mais à ce que la prouision vous en demeure pour tout l'Hyuer à l'entree

*Temps de
les semer.*

*Avec quelles
obseruations.*

à l'entree des froidures ferés arracher vos Raues & après leur auoir osté l'herbe, les enfermerés dans vne caue seche parmy du sablon: car les laiffans dans terre à l'air, s'y geleroyent à la suruene des glaces de l'Hyuer, comme j'ay dit des raiforts.

Les Naueaux & Nauets ont de commun avec des raues l'vsage en la potagerie, & nourriture du bestail, ne tenans des raiforts que ce qui en a esté touché. Plus grands sont les Naueaux que les Nauets, leur commune bonté surpassant de beaucoup celle des raues. De plusieurs sortes de l'un & de l'autre y a-il, distingués par leurs diuerses qualités. S'en voient de grands, de petits, de blancs, de noirs, de gris, de iaunes, & de tous s'en treuve de bons & delicats, entre lesquels, communément, les petits & noirs, sont les plus prisés. Telles diuersités viennent principalement des races & especes, & après de la propriété & faculté du fonds & de l'air, tres-apparentes en ceste sorte de potagerie: à quoy curieusement sera aduisé, afin de se pouruoir de bonne graine, & la loger en lieu conuenable. Le temps de semer les Naueaux & la façon, sont les mesmes des raues: avec ceste commune obseruation, que de les letter en terre fort rarement, pour la petitesse de leur semence. Diligemment & curieusement seront les Naueaux sarclés en leur commencement, & arroufés si la secheresse les presse. Voila aussi toute la culture qu'ils desirent, & d'estre bien clos, afin qu'aucun bestail ne les importune. Ne craignent tant le froid que les raues, dont assés facilement passent-ils l'Hyuer, bien que dans terre en la campagne. Neantmoins, ne laisse-on d'en loger es caues avec du sablon, pour tant plus seurement les conseruer durant le mauuais temps.

De la semence de toutes sortes de Naueaux se tire de l'huile, mais plus facilement & plus abondamment d'une particuliere espee dite Nauete, que d'aucune autre. Le mesnage de cest huile de Nauete est tres-profitable, comme il se pratique heureusement en plusieurs prouinces de ce Roiaume, & voisinage, en Angleterre & Flandres, où ils s'en seruent vtilement, à brusler à la lampe, à l'ouillage de la laine, aussi à manger, mais c'est pour pauvres gens & grossiers, ne craignans la senteur vn peu extrauagante. Pour la commodité de l'huile d'oliue, n'est raisonnable se priuer à escient du seruice de celuy de Nauete, ainsi qu'on void en Prouence & Languedoc n'en tenir nul conte: souuentefois mal à propos, quand par l'infertilité des saisons, les Oliuiers defaillent. Faute que le prudent pere-de-famille corrigera, afin d'estre touf-iours pouruen d'huile à tout le moins pour la lampe & pour la laine: n'estant si prochain ne si certain le secours des Oliuiers & Noiers, que celuy de la Nauete; laquelle chacun an, rend de la graine, dont beaucoup d'huile se tire à la maniere des noix, le climat s'y addonnant, dequoy dans peu de temps, se resoudra nostre mesnager.

Pour l'esperance de la graine, & en suite de l'huile, est de besoin laisser plus longuement en terre la Nauete, que les raues & les Naueaux. C'est pourquoy la graine en est semee, ou deuant l'Hyuer ou incontinent après iceluy, à la maniere des bleds, afin qu'à la longue, la plante ait moyen de monter en tige & grainer: ce qui plustost auient, que plus auançé en aura esté le semer. L'effuciller de la Nauete aide beaucoup au grainer, c'est en ostant les fucilles croiffans au tige en bas pour tant mieux & plustost faire monter la

ce que, comme arbrisseau, elle abonde en graine. Et telle feuille ostée de iour à autre, sert en potage. prise encores tendre, car aussi ne la faut-il pas laisser endureir. La propriété des lieux cause quelque diuersité de temps au semer de ceste graine, ce que curieusement l'on obseruera: & ce sans longue attente, veu qu'un couple d'annees satisferont à telle instruction; comme ainsi auendra pour le regard de la Lune, telle la choisissant que l'experience aura manifesté, sa faculté s'accommoder à ce mesnage.

*Pastenades
& carottes.*

Les pastenades & carottes, ne different par-entre-elles presques en autre chose, qu'en la couleur: celle de l'une estant rouge & de l'autre blanche, de fait, en Languedoc & ailleurs n'appellent autrement les carottes, que pastenilles blanches: ces deux noms estans confondus en plusieurs quartiers de ce Royaume, mesmes à Paris, où sans distinction, l'on appelle ces racines, pastenades & carottes. Conuient les semer en terre profondement labouree, pour les rendre tant plus longues, que moins treuueront d'empeschemens à penetrer auant dans terre selon leur naturel. Desirant aussi la terre bien engraissee, mais de longue-main & de vieux fumier: afin qu'estant incorporé avec la terre auant qu'y ietter la semence, la semence n'en soit bruslee, comme cela luy auendroit estant le fumier de nouueau & freschement employé. En la Lune vieille du mois d'Auril, semera-on les pastenades & carottes: estant aussi bon par tout celuy de May. Mais d'autant que c'est vne graine assés difficile à naitre, & nee de profiter, attendu que les pastenades incontinent estre leuees se mettent à faire tige, montans en haut: les Iardiniers font leur cõpte d'en semer en diuers tẽps, pour retenir celles de meilleure esperance. Le iour de saint Marc vingt-cinquiesme d'Auril, est marqué pour bon à cest ensemencement, par l'observation de plusieurs Iardiniers de Dauphiné, toutesfois autant ridicule, que vaine. C'est à la verité que lors le temps s'approprie au naturel de telle racine, retenant de la fraicheur du passé, & sentant ia l'approche de la chaleur auenir, l'un & l'autre necessaire à l'esleuement des pastenades. La difficulté de les faire profiter cause qu'on les seme fort druement, sans espargner la graine en intention d'en arracher le superflu, cas auenant que tout pousse: ou s'en perdant dans terre, ou dehors, montant en tige, en demeure à suffisance pour le remplage du lieu. De celles qu'arracherés, les plus grosses seront incontinent plantees en terre bien preparee, où moiennant bonne culture & opportun arrousement, profiteront: encores que leur naturel requiere plus de demeurer en leur seminaire, que le transplantement. Sera bon en semer les Pastenades, semer en mesme terre, des raiforts: non confusément, ains par rayons distincts l'un ioignant l'autre, pour s'accroistre de compagnie. Et reuiendra tel voisinage à l'vtilité des pastenades, quand elles se treuuent bien curtiuees par l'arracher des raiforts: lesquelles à cause de leur prematurité, l'on tire de la terre en l'esleuant profondement, y laissans seules les pastenades, où à l'aise s'acheuent de nourrir. Ce mesnage se pratique par plusieurs bons Iardiniers, dont ils font seruir la terre à double vsage. Toutesfois, le meilleur est, de semer ces diuerses racines separément, profitans mieux seules, qu'accompaignees, pourueu qu'elles soyent bien cultiuees. Particulierement diray-ic de la pastenade, que sans perte, elle ne peut souffrir la negligẽce du laboureur, à ce que le Iardinier se resolve de ne luy espargner la culture,

à culture, ne l'arrouser au besoin. Quelquesfois auient les longues pluies & geles de l'Hyuer, pourrir les pastenades dans terre: laquelle perte prenenant, par l'arriuee du mauuais temps, conuicndra arracher toutes les pastenades, & après les auoir effueillees, les reposer en caueau sec parmi du sablon, comme i'ay dit des raues, & là se conserueront tout l'Hyuer.

VNE espee de pastenades est la Bette-Raue, laquelle nous est venue d'Italie n'a pas long temps. C'est vne racine fort rouge, alsés grosse, dont les fueilles sont des bettes, & tout cela bon à manger, appareillé en cuisine: voire la racine est rangee entre les viandes delicates, dont le ius qu'elle rend en cuisant, semblable à syrop au sucre, est tres-beau à voir pour la vermeille couleur. Participant ceste plante-cy, plus de racine que de fueille, ce sera comme la pastenade qu'on la traictera: excepté du temps de l'ensemencement, lequel plus auancé sera pour elle, que pour la pastenade. Sur tout se soignera-on d'en tenir le fonds bien labouré, pour inuiter la racine d'y entrer profondement, puis que la gist sa principale valeur. Tenant pour acceffoier la fueille, pour en prendre ce que nous y trouuerons, bien que pour l'auoir grande & large, fut besoin la semer en croissant de Lune, comme sera veu au discours de la bette. *Bette-Raue.*

VNE autre racine de valeur est aussi arriuee en nostre cognoissance depuis peu de temps en çà, tenant rang honorable au iardin. C'est le sercifi, dont la graine estant fort menue, ne peut-on semer que trop espessément: pour laquelle cause, estant leuee, conuient en arracher le superflu, comme l'on fait des pastenades; pour, à l'aïse, faire croistre le restant sans importun voisinage. Es mois d'Aoult & de Mars, met-on ceste graine en terre, pour en manger de la racine, & en l'Hyuer & au Printemps. La graine du sercifi semée deuant l'Hyuer est celle qui produit en l'Esté, la bonne semence, pour en conseruer la race: parquoy, pouruoies vous de celle-là, sans faire estat de l'autre. Le sercifi desire la bonne culture; non beaucoup d'eau, seulement fera-il arrousé en la secheresse: moyennant lequel traictement, aurés plaisir de son seruice, consistant en racine qui est iaune, dont la delicatessè la fait curieusement rechercher. *Sercifi.*

LA PLUS asseurée maniere de se pouruoir de cheruïs ou Giroles, est par racines, la semence, pour sa tardité, n'estant employee qu'à faute de plant. Es mois d'Auil & de May, est le temps de les mettre en terre tousiours la Lune estant en decours. Requierent la terre legere, toutesfois engraillee & bien preparee: aussi l'arrousement, & d'estre souuent seifoüies iusqu'à ce qu'ayans prins terre, par leur propre force chassent d'autour d'eux les nuisantes herbes. Les cheruïs tronchent fort, se multiplians tant, que d'un pied qu'en planterés, en viendront sept ou huit tiges, sans autre artifice, que de les enterrer profondement, en laissant ressortir dehors quelque peu de la plante pour prendre aer & vie. Durant l'Hyuer, & iusques au milieu du Printemps, en mange-on, les tirant du iardin à mesure de l'vsage, dont la douce delicatessè, les rend rechercheables. Ne craignent presques rien, ne froid ne pluies, contre lesquelles intemperies, resistent sains tout l'Hyuer. Aussi sont les chetuïs originaires de pais Septentrional, car c'est d'Allemagne, d'où l'Empereur Tibere en fit transporter la race en Italie. *Cheruïs.*

Reponces.

QVANT aux Reponces ou Raipoces, bien-que leur naturel soit de venir d'elles-mesmes sans artifice, près des bouis, buissons, & autres arbuttes sauuages, si est-ce qu'il ne fera que bien à propos, d'en appriuoiser au Iardin pour en auoir de reserue, à cause de la bonté de telle plante: desirable avec raison, se mangeant avec appetit, tout ce qu'elle produit & de racine & de fucille, & crud & cuit, comme bonne viande. Le moyen de s'en pouruoit gist en curiosité, recherchant par des deserts & le plant en Hyuer, & la semence en Esté, pour employer & l'un & l'autre en la saison, de peur de failir de s'accorder de chose tant requise.

DES FVEILLES DV IARDIN POTAGER D'ESTE.

CHAPITRE VIII.

Espinars.



ELVSTOST qu'on pourra l'Hyuer estant passé, semera-on des Espinars, en Lune nouvelle, pour le peu de profit que font les tardifs, s'en montans en tige dès estre leués de terre, quand l'on les seme passé le quinzième de Mars. C'est pourquoy après ce temps-là aucun conte n'en doit-on tenir, que la saison n'en soit reuenue propre, qui est vers la fin du mois d'Aoust. Dans le cœur de l'Esté, en seme-on aussi, mais si peu, que c'est plus pour curiosité, que pour seruice, comme sera monstré.

Chous, Cabus, Blancs & Verts, quād semés.

EN chacun de ces trois mois Ianuier, Feurier, Mars, la Lune estant en decours, semerons les chous, cabus ou pommés, Blancs, & versts: non tous à la fois, ains en diuers iours; asçauoir, les cabus en la pleneur de la Lune, & les blancs & versts, au dernier quartier. Les blancs & versts se rapporteront fort beaux semés en croissant à cause que leur principale viande consiste en feuillage, selon les raisons dites. Mais parce aussi, que souuentefois auient, ces deux especes-là de chous, se resserger dans leur milieu à l'imitation des cabus, fait qu'avec eux, l'on les loge en terre, en mesme point de Lune. Et à ce qu'on soit accommodé de ces deux sortes de chous, indifferement l'on en semera à toutes Lunes, par là aura-on des chous Blancs & versts, qualifiés comme l'on desire. Estans les chous leués de terre, diligemment & curieusement seront cultiués, ne souffrant le Iardinier, par fatcler & serfoüier, que les malignes herbes les oppressent, les tendres chous ne pouuans viure parmi l'embaras des plantes sauuages, sur tout, en leur commencement: n'auissi lors endurer la soif: pour laquelle cause les tiendra-on attousés en leur premiere ieunesse: voire & apres, & iusqu'à ce que les fraischeurs de l'Automne auront deliuré le Iardinier de telle peine. Par tel traitement, dans peu de temps, se rendront les nouveaux chous, propres à estre transplantés: ce que nullement l'on ne differera, le temps estant beau, & qu'ils auront attein la grandeur cōuenable pour pouoir estre maniés, car tant plus ieunes ils sont, tāt plus facilement se reprennent-ils & plustost s'accroissent. Faut profondemēt bescher la terre à chous, pour donner place à leurs racines, qui sont grandes comme celle de petits arbres: & aussi conuient tout d'une main, les fumer profitablement, pour les faire

Desirant bonne culture.

Conuient les planter ieunes.

•

Les faire tost grandir. Veulent estre plantés au large, comme d'un pied & demi de quarteure, estimant ce estre la moindre espace que leur sçauries donner, car trop grande ne pourroit elle estre : mais au contraire, par trop de presse, s'estoufferoyent sans profit. Voita pourquoy, grands & amples se rendent les chous logés à l'entour & bords des planches du Jardin : car par n'y en auoir qu'une rangee, sans estre pressés des costés, à leur aise s'accroissent-ils en perfection. C'est donc le non-presser, le fort-fumer, & le bien-labourer, avec l'opportun-arrouser, qui auances les chous, traitement qu'on ne leur espargnera, pour auoir plaisir de la chauliere. Aussi est requise l'obseruation de l'estat de la Lune en plantant les Chous, toute telle la desirant qu'en les semant.

*Au large.**Causes de leur accroissement.*

DE ces trois especes de chous, les premiers meurs sont les cabus ou pommés, estans bons durant tout l'Esté, & l'Automne, voire & l'Hyuer, n'estant le pais trop froid. Encores y a-il du remede contre les froidures, qui est de les enueloper parmi de la paille, sans se ioindre l'un l'autre, & les loger dans vne caue seche, moderément esuentee, après les auoir attachés du Jardin en temps beau & serain. Des cabus primerains ou hyuernaux dont a esté parlé, en mange-on, dès la fin du mois de May ou commencement de Iuin, viande lors rare & prisee, les blancs & verts ne sont bons que le froid ne les ait touchés, pour les attendrir, sans tel remede, demeurans deurs & mal plaisans au goust. Plusieurs des blancs se resserent, au milieu, ainsi que cabus, dont se rendent delieats : mais leur durté, est communément en longueur, non en rondeur. De mesme auient de certains verts & crespés, s'affermis sans vers le milieu ; & de telle sorte se pressent-ils là, que le dedans se blanchit aucunement à faute d'air, tellement que de couleur vert-obscur, que naturellement ils sont, vne portion s'en conuertit en blanche.

*Les Chous Cabus ou Pommés premiers meurs.**Des Blancs & Verts.*

TROIS ou quatre mois pour semer les chous y a il de mesme autant de temps pour planter : la raison voulant, que les premiers semés, soyent les premiers plantés. Ces longs & diuers termes, donnent au Jardinier de la besongne en sa chauliere presque tout l'Esté ; pourueu qu'il arrouse ses chous en les plantant (ainsi le requerant son climat) ne faut douter de leur reprise quel chaud qu'il face. La meilleure partie du iour pour ce mesnage durant le grand Esté, est sur le soir, la fraicheur de la nuit prochaine gardant les nouveaux choux de s'estonner, dont la reprise en est rendue plus facile. Encore que les premiers chous viennent à souhait, ne laissés d'en edifier des subsequents ; pour en fournir vostre jardin de tous aages, à ce qu'en toutes saisons en soyés accommodé de bien qualifiés.

En diuers temps sont plantés les Chous.

PLUSIEURS autres especes de chous y a-il desquels ne parlerons en cest endroit, presque sauages, degenerans des bons : comme, rouges tannés, grisastres, chous-raues ; seruans plus pour medecine que nourriture. Suffisent les cabus, blancs, & verts à la fourniture des jardins, comme aussi les principales & remarquables especes pour leur franchise, dont ils se rendent d'agreable seruice. Outre lesquels les *Cauli-fiori*, ainsi dits des Italiens, encores alsés rares en France, tiendront rang honorable au Jardin pour leur delicatesse, desquels l'on fera estat comme de chose bien-señte & vtile. Aussi de certains chous pommés rouges, fermes & fort durs, qui estans de telle couleur dehors & dedans icelle entre-meslee de blanche, estans coupés,

Autres sortes de chous.

ressemblent à porphyre ou jaspe; au reste, tres-delicats au manger. *Parmy* icelles toutesfois se treuve quelque difference comme en grandeur, couleur, facilité de resister es froldures mieux les vns que les autres. Cela prouient, ou des lieux desquels l'on tire la graine, ou du fonds, ou du climat, ou de la constellation de l'annee, ou de la culture: à quoy le sçauant Iardinier pouruoitra, retenant les meilleures races, les plus assurees, & qui le mieux profitent en son Iardin.

Ennemis particuliers des Chous.

LES pous & autres bestioles, comme certaines rouges, plattes au dessus ainsi que tourtues, tourmentent les chous, quand par faute de pluie leur fueillage n'est quelquefois laué, dont ces bestes s'engendrent. A cela le remede est, d'asperger sur les chous de l'eau fraische au matin contrefaisant la pluye, pour les rafraeschir & nettoier, après auoir osté telle vermine avec les mains le plus curieusement qu'on aura peu.

P O U R l'ordinaire vsage des chous, conuient prendre entierement toute la plante, soit ou en l'attachant ou en la couppant, afin de se seruir de tout le bon d'icelle, dont le meilleur est en son milieu. Ce que le vulgaire grossier ne fait, quand cuidant bien mesnager se contente d'essuciller le chou à mesure du besoin, mais par tel ordre, n'en mange-il rien que d'endurci & presque sauuage. Et se trompe aussi en ce point, qu'ainsi cueillant les chous moins en a-il, que les retirant entiers comme dessus: car la Chauliere demeure pleine d'un costé, pendant que l'autre se vuide, d'où au bout de la saison, treuve-on, tout bien compté, plus de viande en estre sortie, que si generalement l'on en auoit prins par tout. Et ceste vtilité finalement s'y aiouste, que le fonds de la Chauliere se cultiue à mesure qu'on le descharge d'un costé s'apprestant pour nouveau seruice. Les chous-cabus s'arrachent en les cueillant, non les blancs & verts, lesquels l'on coupe quatre doigts sur terre, si on desire les faire ietter de nouveau, chose venant à propos pour en manger des tendrons à l'issue de l'Hyuer en potage ou salade.

Faire grainer les chous.

☞

LA graine de toute sorte de chous se retire en ceste sorte. Quelque douzaine de chous des mieux choisis sera reseruee à cest vsage, qu'on arrachera, la Lune estant en decours, & incontinent après replantera en quelque bon lieu, chaud & arroufable, assés profondement, comme iusqu'au milieu des fueilles; là les tenans beshés & arroufés, s'en monteront en tige & graineront, enuiron la fin du mois de Iuin, ou plustost, ou plustard, selon les pais. Toute autre sorte de plantes de Iardin, ainsi replante-on pour faire grainer, iusqu'aux plus petites, comme ozeille, persil, & semblables: exceptés les melons, concombres & citrouilles, pour desquels retirer la semence, conuient laisser en leur premiere terre.

Autre potagerse.

Poiree.

EN croissant de Lune est semee la Poiree, Bette, Blette, ou Reparee, estant le fueillage tout son rapport. A cela sont bons plusieurs mois de l'annee: cest pourquoy trois ou quatre semees en faut faire, ou en semer à trois, ou quatre diuerses fois, pour auoir tous-iours de tendre Poiree. Est necessaire la replanter, arrachée du seminaire, comme a esté dit, pour la tendre & de longue duree au Iardin. Il y a de trois couleurs de Bettes, de blanche, de verte, & de rouge: non pour cela sont elles de beaucoup differentes en naturel, dont la plus desirable sorte est la blanche. Pour l'vsage, l'on

L'on cueille les blettes, en les tondans non en les arrachans, afin de leur faire reietter nouvelle viande. Ceste potagerie aient rang entre les necessaires & notables du Jardin, pour son vtilité, pour son facile accroissement, pour sa longue duree.

Le persil ne desire estre transplanté, se contentant de demeurer en son premier lieu & seminaire. En toutes lunes, nouvelle & vieille, le seme-on, mais pour diuerses considerations, semé en croissant, produit l'herbe belle & gaillarde en perfection, toutesfois de peu de duree, car au bout de l'an il acheue son cours en grainant. En decours, avec moins d'herbage il se maintient au Jardin sans faire tige, trois ou quatre ans, à quoy a-on a choisir. Le persil souffre plus aisément les ombrages, que les secheresses; parquoy, deliberés de l'arrouser souuent en Esté, pour le rendre plantureux: & sans regret, logés-le dessous les arbres & treilles, & en autre endroit non exposé au Soleil. Resiste facilement aux iniures de l'Hyuer, pour son peu de delicatesse. Ne veut estre cueilli qu'en tondant, à ce que reiettant comme prairie, fournisse tousiours nouvelle & tendre viande.

Plus facilement aurés vous de l'ozeille par racine que par semence, les plantes de laquelle recourés commodémēt des prairies fraisches, non toutesfois arrousees, où ceste plante croist naturellement. Cela defaillant, faudra recourir à la graine, la semant fort espessement: parce que d'icelle s'en perd beaucoup dans terre, pour sa foiblesse: pour laquelle cause aussi, soigneusement la doit-on conduire par sarcler & arrouser en son commencement. Estant leuee & vn peu fortifiée, on la transplantera, en terre deliée, bien labourée, & modérément fumée. Il y a deux remarquables especes d'ozeille, longue & ronde, ceste-cy estant la plus delicate. L'ozeille dure quatre ou cinq ans en terre, sans grainet, pourueu qu'on l'en destourne par souuent tondre, qui est aussi la façon de la recueillir.

SANS artifice es champs non-labourés, croist la pimprenelle: dou l'on se fournit de plant pour mettre es Jardins, ausquels elle s'affranchit par culture. Elle fait de la graine en son temps, laquelle ramassée, est semée, puis transplantée, cas estant que d'ailleurs n'en puiffés recouurer du plant enraciné. Comme la precedente herbe, ceste-cy reproduit nouveaux brins à toutes les fois qu'on la coupe, pour seruir es salades & à autres vsages, ce qu'aussi la fait durer en service plusieurs années.

SEMER, puis transplanter la bourrache, est son vray gouvernement. Elle n'est guiere delicate, surpassant aisément les froidures & chaleurs: endurant aussi patiemment la negligence du Jardinier. Toutesfois, tant plus grandes & larges en seront ses feuilles, que mieux l'on traitera la plante, la labourant & arrousan ainsi qu'il appartient.

QUANT au pourpier, encores que plusieurs Jardiniers ne se penent beaucoup de l'esleuer au Jardin, y croissant naturellement sans artifice: si est ce qu'il sort plustost & plus franc, semé & cultiue, que le laissant venir de luy-mesme. Parquoy, sera bon d'en mettre au Jardin en lieu distinct, & là gouverné selon l'art, par sarcler & arrouser: sans se soucier de la transplanter, si on n'en veut retirer de la graine.

LA corne-de-cerf, le cerfueil, le nazitor ou cresson alenois, targon,

*Corf, Cor-
fucil, &c.*

Coq, Senemonde, Baume, Trippe-madame, Ache, Crefte-marine, Pied d'alouette, Basilic & autres menues herbes, se fement à plusieurs boutes, comme és mois de Mars, d'Auril, & de May, tousiours la Lune estant nouvelle. Seruent à diuers appareils de viandes en tous temps, mesmes en salade en Hyuer. Sont gouuernes comme les precedentes, au semer, au labourer, à l'arrouser, aians aussi de commun le cueillir par tondre, dont elles fournissent nouvelle herbe à mesure de l'usage.

Cichoree.

LA Cichoree ou Endiuie est espee de Lactue, neantmoins de goust differant à elle: car de son naturel il est amer, immangeable, sans estre adouci dans terre par blâchir. L'on la seme en Lune nouvelle és mois de Iuin & de Iuillet, le plustost estant le meilleur, pour leur donner temps de s'accroistre estant l'atriuee de l'Hyuer. En mesme point de Lune, l'on les transplante dés-incontinent qu'on les peut manier, & ce en terre bien fumee, & cultiuee, vn pied l'vne de l'autre, & lignes droites, equidistantes d'vn pied & demi, afin de pouoir s'accroistre en grand feuillage, où consiste le total de telle viande. A ceste cause seront les Cichorees curieusement cultiuees & opportunément atrouees, la soif les destournant de s'agrandir. Pour les blanchir conuient les enterrer en leur propre lieu sans les arracher, comme les cardes après les auoir liees avec vn ozier, où dans douze à quinze iours, plus ou moins selon le naturel du terroir (à cela estant plus propre l'vn que l'autre) ataindront le point que desirés: La saison de tel blanchiment est l'Hyuer, pour y seruir de salades: & aussi sont-elles bonnes en potage. Si les playes les pourrissent dans terre en la campagne, les pourrés mettre blanchir dans la caue enfouies en terre deliée à la maniere des costés d'artichau. Ce blanchir est facilité par la paille, si on en met par-dessus la fosse en la campagne vn demi pied d'espés, icelle fosse estant auparauant remplie de terre. Et à ce que durant tout l'Hyuer soyés accommodé de cichoree blanche, en ferés preparer comme dessus, toutes les semaines la quantité qu'il vous plaira.

Bazilles.

CESTE plante ne pouuant viure en air froid, sera logee en chaud, ou du moins en temperé tendant à la chaleur. Le plus assure moien d'edifier les Bazilles, est par racine. Veulent estre plantees en beau solage, en terre deliée & grasse, la Lune estant nouvelle. Leur traitement est, le souuent serfoier, sarcler, & quelques fois arrouser. Leur seruice consiste en la feuille, laquelle l'on confit dans le vinaigre avec du sel pour conserue toute l'annee, ainsi preparee la mangeant comme capres. Pour ce faire l'on la tód plusieurs fois en la Primevere & en l'Esté, tousiours en croissant de Lune, pour tant mieux la faire reietter, dont sort abondance de telle viande.

Asperges.

EN la nouvelle Lune du mois de Mars, met-on en terre les Asperges, par semence ou par racine: mais avec plus d'auancement par cestuy-cy, que par cestuy-là. C'est vne plâte desirable, pour son vtile usage & longue duree. Elle demeure long temps en bon estat, iusqu'à se perpetuer au lardin: car elle s'augmente en tiges, clostant ou tronchant comme rozeaux, posée en lieu qui luy agree. Le terroir gras, toutes fois leger, plus sablonneux, qu'argilleux, est celuy que les Asperges desirerent: & le ciel, plus chaud que froid; à telle cause seront logees en lieu exposé au Soleil de Midy, couuert de la Bize. Quant à leur traitement, d'autant que tant mieux les Asperges profitent, & en

& en nombre de tiges, & en bonté de fruit, que plus auant sont dans terre, est à souhaiter de les y enfoncer beaucoup en plantant. Mais ne pouuant lors satisfaire à cela ainsi qu'il appartient, pour la foiblesse de la plante, fait qu'on attend deux ou trois ans, qu'estans fortifiées, l'on les replante plus bas. Et à ce aussi qu'elles affermissent bien leurs racines, on est contraint de les fonder profondement, en ne recombant de la fosse, que la moitié, quand l'on les replante, reseruant à l'année d'après, à la remplir entierement. Tout d'une-main on y met de bon fumier, & chacun an, on les refume en les cultivant, pour le besoin qu'elles ont d'engraisement. De pied en pied sont plantées les Asperges, à fin que par telle raisonnable distance, à l'aïse, elles se puissent accroître: ce que pressées ne pourroient faire, ains s'opprimans par sur-croissance de rejettons, demeureroient toutes languoureuses. Et de là est venu que chacun au, estans fortifiées, l'on chastre l'Espergetie, ostant des tiges ce qu'y est trouué de superflu, à l'usage des artichaux, & pour en manger, & pour en planter de nouveau: dont les restantes demeurans nettes & deschargées, en fructifient copieusement. Est remarquable la naturelle amitié de ceste plante, avec les cornes de la moutonaille, pour s'accroître gayement pres d'elles: qui a fait croire à aucuns, les Asperges proceder immediatement des cornes. Pour laquelle cause, au fonds de la fosse met-on vn liçt de cornes, qu'on couure de quatre doigts ou demy pied de terre, & par dessus les Asperges sont plantées.

Aiment les cornes.

DES FRUITS DV JARDIN POTAGER D'ESTE.

CHAP. IX.



E n'est sans difficulté, que le gouvernement des Melons & Poupons, pour leur grande delicatesse, estant ce la plante de jardin le plus à craindre le froid, sous luy ne pouuant viure. Mais tant curieux est l'homme des choses rares, que par artifice, il a appriuoisé ceste estrangere plante, l'ayant tellement domestiquée en ce Royaume, que presque par toutes les Prouinces, on la fait fructifier. Et sans parler de la Prouéece, du bas Languedoc, ne d'autres endroits Meridionaux, lesquels elle s'est naturalisée de nos prochains peres-grands, là auparauât incogneuë, elle s'accroist, neantmoins assés bien en pais froid, moyennant exquis labourage, procedant d'artificielle inuention: dont & le ciel, & terre sont domptez & rendus fauorables à l'accroissement de ceste plante, comme sera monstré. Des melons ou poupons, & de leurs différentes especes & qualitez, n'est-on paruenü à la parfaite cognoissance de fort long temps. Et encores pour le iourd'huy, ne les pouuons-nous discerner, que par les apparentes qualitez, de grandeur, de couleur, de saueur, & semblables: ny preique les nommer que par les lieux de leur origine, comme de Turquie, des Indes, d'Espagne, d'Italie, & d'autres endroits d'où en recouurons les races. Pline prend le plus souuent le concombre pour le melon, & confondant ces deux fruits sous mesme appellation: monstrant par là, le melon estre de son temps en Italie, nouvelle viande. Nul autre ancien Autheur de rustication n'en ayant fait mention.

Melons & Poupons.

Incogneuë de nos Ancêtres

des Anciens Romains.

POUR

*Moyen de
gouverner le
Melon.*

P O U R conduite ceste plante comme il appartient, est à noter que *les* melons doiuent estre meurs pendant les grandes chaleurs de l'Esté: *parce* que seruans de rafraichissement, sont lors mangez en temps conuenable. Passé lequel, & les froidures & pluyes arriuees, ne peuuent bien meurir, dont ils sont rejettez comme de pauvre goust, mols, sentans l'eau. Depuis la naissance de la plante, iusqu'à la perfection du fruit, quatre ou cinq mois sont employez, peu d'auantage, dont se faut resoudre de les faire maistre en Mars, à fin d'en auoir le fruit en Iuillet, ou bien en Aueil, pour en manger en Aoust, plus tard, peu d'esperance y a-il de ce mesnage, comme a esté dit. Quelquesfois, en Septembre recouure-on des bons Melons, mais pour l'incertitude de la chose, peu d'estat doit-on faire de ceux qui viennent en l'arriere-faison. Ce qui le plus fait languir en cest endroit, est la naissance de la graine, demeurant en terre long temps deuant que pousser, si elle n'est à propos sollicitée. A cela plusieurs moyens y a-il, ainsi qu'on verra cy-apres, tous inuentez pour corriger l'aspreté des froidures, qu'on employera, mesmes es lieux temperez, selon les occurrences. Non indifferemment par tout, car où le ciel & la terre fauorisent entierement ce fruit, n'est besoin se donner tant de peine, de là sortant d'autant meilleur, que moins l'artifice aura forcé le naturel. De l'ordre requis à ce jardinement, pour le país plus chaud que froid, sera icy discours: & en suite, pour le plus froid que chaud, afin que par tout l'on s'accommode de telle viande.

*La conduite
des melons en
país chaud.*

L A partie de vostre jardin la plus chaude & moins exposée aux vents, sera choisie pour la Melonniere, en lieu auquel le Soleil ait plein pouuoir, dont la terre soit menuë, deliée, subtile, neantmoins fertile. Les planches en seront disposees à la maniere des autres du jardin, à fin que l'eau y decoule aisément par tout. Là seront faictes plusieurs fossettes d'un pied de quarreux, & peu plus de profondeur, equidistantes de quatre à cinq pieds, posees en ligne droicte trauesantes la planche, au fonds desquelles mettra-on du bon fumier recent, la hauteur de demy pied: puis recomblées de terre, le restant d'icelle sera laissé en monticule ou releuement, pres de chacune fossette du costé de Septentrion, pour seruir d'abri & parer la Bize aux tendres plantes sortans de la graine de melon qui sera là semée. Preuoyant l'abondance de ramage que ces plantes-ci produisent, fait qu'ainsi au large l'on les dispose, donnant si grande distance d'une fossete à l'autre. Car petit à petit leurs jettons gagnans terre, à la longue couurent toute la planche. Mais à ce que par telle attente rien ne se perde du Jardin, les vuides de l'entre-deux des rangs des fossetes, appelez, meyans, sont remplis de viande, dont la premarurité n'empesche l'allogement du ramage des Melons: comme sont laitues, raiforts, feves, & semblables qu'on y esleue pendant l'accroissement des Melons: lesquelles viandes, pour leur hastiue preparation, sont enleuees de là, auant que le ramage des Melons les oppriment, qui par apres regaignans la place, à l'aïse y fructifient, n'ayant leur fucillage aucun empeschement.

*Comment on
sème la
graine.*

S V R la terre remise es fossetes sera semée la graine de Melon, deux ou trois iours apres la pleneur de la Lune, vn ou deux doigts de profond & ce fort espeslement comme vingt cinq ou trente grains en chacune fossete, non en intention d'y laisser tous les jettons qui en prouïendront, ains seulement

seulement trois ou quatre des plus vigoureux, apres en auoir attaché les autres. Pour la difficulté de naistre de la graine, prouenant de l'infelicité de la saison, du degast des rats, & autres bestioles la mangeans dans terre, & pour les diuers accidents qui auiennent à leurs jettons leuez de terre, par limaçons, couffons, & semblables ennemis qui les rongent, a-on accoustumé de n'espargner la semence : à ce que telles pertes proueuës, & par ce moyen payees, en puisse rester à suffisance pour le remplage du lieu. Au semer des Melons, aucuns aioustent les bonnes senteurs & liqueurs, pour en odorier & sauouer le fruit, croyans que moyennant cest artifice, s'acquierent par dessus leur naturel, diuerses precieuses qualitez. Et si bien telle recherche n'est generalement approuuee de tous, comme estimee trop curieuse, à tout le moins par iugement vniuersel, ce bien y reste, qu'ayant la graine esté trempée & après semée toute humide, leue plus tost de terre que si on l'y iettoit sèche, tel ramolissement auanceât l'œure : comme en pareil cas, apparemment, se remarque vile, le tremper dans l'eau des pois & feves auant que de les semer. Et sert aussi telle subtilité, à corriger la mauuaise senteur des fumiers, dont la terre à Melon est necessairement engraissee, de peur d'en estre les Melons empuantis, pour s'attirer à eux toutes senteurs, bonnes & mauuaises, prés desquels ils s'accroissent. C'est pourquoy pour ce mesnage choisit-on les fumiers les moins puants, & encores pour les exhaler sont meslez en la terre de la planche, long temps auant qu'y semer la graine de Melon : n'entendant de celle de la fossete, au fons de laquelle est necessaire le fumier estre separé, pour tenir la graine en chaleur.

*Comment
auparauant
l'aromatiser.*

Ainsi à tel effect est la graine preparee, tout d'vne main y donnant la senteur & la faueur, differentes, selon la diuersité des matieres dont l'on se sert en cest endroit. L'on infuse les roses seches, dans le lait : le benjouin, dans l'hypocras : le sucre & la canelle, dans le vin-cuit : Legirofle, dans le vin-muscate : La noix muscade, dans le miel, & semblables matieres (y aioustant du musc, de l'ambre-gris, de la ciuete, si tant l'on veut despendre) separees ou meslees, comme l'on veut. Dans l'infusion en vaisseaux separez, met-on tremper la graine de Melon, pour vingt-quatre ou trente heures, sortant de là, est incontinent jettée en terre avec le reste de la liqueur.

*Et avec quel
les matieres.*

Le naturel des Melons ou Poupons est de n'estre transplantez, ains d'acheuer leur cours en leur seminaire, pour le profit, plus grand & plus auancé; qu'ils font-là que remués ailleurs, aussi le transplanter n'est que pour les endroits Septentrionaux, comme sera veu. Pour laquelle cause, ne se souciera le Iardinier, de changer aucunement les Melons de lieu en autre, mais les laissant où il les aura semez iusqu'à leur fin, taschera de les preseruer des ordinaires tempestes qui les perdent, & en graine dans terre, & dehors en auoir pouffé. Et après par culture, d'en faire aggrandir leurs jettons, pour tost fructifier, selon le commun desir des Iardiniers; qui soient à qui aura le premier Poupon, faisant gloire de leur diligence. Par tous les moiens que le Iardinier pourra excogiter, fera la guerre aux rats, souris, fourmis, vermisseaux, limaçons, & autres ennemis, y veillant continuellement, de peur que par faute de bonne sentinelle, il ne mes-aienne en ce

*Les Melons
se plantent
d'acheuer
leurs cours
au seminaire,
nō à estre
transplantés.*

*Le Iardinier
cobatra les
bestes nuisi-
bles.*

negoce

negoce. Aux rats chassera-il avec ratoires & autres engins propres à les prendre, dont il se desfera de telles bestes. Ce moyen est tres-bon & approuvé, non pour prendre les rats, ains pour les garder de nuire. C'est en semant sur la terre, sans le couvrir, du pur bled froment, & ce à l'entree de la nuict, durant laquelle les rats viendront pour le manger, sans nullement toucher aux grains de Melon tant que le froment durera. Par ainsi leur tenant de telle viande pour quelques jours, donnerez loisir à vos Melons de naistre & de ne craindre par apres les rats. Les cendres, les suies de cheminee, les cieures de chesne, destournent les autres bestioles d'approcher des Poupons, si l'on en couure leur partere, espargnant leurs fueilles, afin de ne les en offenser: mais mieux en sont-elles destournees, par des pots de terre dont l'on couure les tendres plantes de Melon durant la nuict, & le jour venu, en les descourant, tuer de ces bestioles tout ce qu'on y treuvera à l'entour. estant le silence de la nuict ce qu'elles espient, pour faire leurs degasts. Se garde-on aussi du rauage de ces animaux, sur tout des rats, par des cages d'ozier ou de fil d'Archail druement tissues, desquelles le lieu est enuironné, où l'on aura semé les graines y demeurans à sauueté à cause de tel rempar. On fait ces cages sans couuerture ne fons, de la mesure des fossetes, qui est d'un pied de quarreure, & en les fourrans quelques quatre doigts dans terre, gardent que les rats ne les peuuent transpasser pour venir jusques aux semences: dont les jettons ne laissent de jouïr du Soleil, la clarté d'iceluy passant à trauers les cages.

Solliciter ses melons à s'accroistre par serfoier, fumer

☞

Arrouser. Quel est le meilleur fumier pour les melons.

Le Jardinier serfoiera curieusement ses nouvelles plantes de Melon esleuant leur terre avec quelque petit instrument, ou en l'esmiant en les doigts & l'esgratignant avec les ongles. Tout d'une-main y ajoutera-il quelque subtil & gras terrier pour les raugourir. Sur tous lesquels engraissemens, le meilleur est le fumier de brebis, employé ainsi, & au temps qu'il appartient. La maniere en est, de le mettre non joignant les racines, mais prez d'icelles: & le temps, la plante estant vn peu fortifiée, non deuant, car trop jeune ne pourroit souffrir la chaleur de tel fumier. Les arrousera lors qu'elles auront soif: mais en leur donnant l'eau avec discretion, attendra de les faire boire leur saoul lors qu'elles seront vn peu fortifiees, & tousiours en espargnera-il les fueilles, afin de ne les mouïller aucunement si possible est à tout le moins de leurs deux premiers mois. Les tiendra couuettes la nuict, durant le temps de leur plus tendre jeunesse, mesine en pais chaud, de peur qu'il ne leur mesauienne par les geles du Printemps, qui quelques-fois sont tant importunes, qu'elles tuent, non seulement les tendres Melons, ains & vignes, & arbres robustes, à quoy il pouruoirra selon les occurrences. Ce traitement & la culture qu'on donnera aux raiforts, laitues, & autres viandes mises dedans la melonpiere, seruira aux melons de grand aduancement, pour inciter leurs racines à s'accroistre, selon leur naturel, qui est de s'allonger auant dans terre, que leur fueillage par dessus icelle. Et lors qu'on verra chargé de fleurs le ramage des melons, & s'accroistre copieusement, avec l'ongle en seront roignez les bouts & cimes des jettons, pour engardant la substance de la plante de se perdre en herbe, l'employer au fruit. L'arrousement y sera adjousté en temps opportun, & cōtinué iusqu'à ce que le fruit soit paruenü aux trois quarts de son accroissement, estant autant

Les arrouser.

autât nécessaire de le faire acheuer par secheresse, comme requis de le commencer par l'humidité, à fin de le rendre saououreux & sain. Pour laquelle cause, lors qu'on s'apperceura les Melons estre ja allés gands, on leur ostera entierement l'eau, la bannissant de la Melonniere: voire pour la seicher tant mieux, la laissera-on sans culture. Mais ce sera sur la fin du fruit, ayant auparavant (dés auoir enleué de maturité les raiforts, laitues, & autres droguerics nourrics dans la Melonniere) esté tres-bien marté le fonds de la planche, quoy que vuide en la pluspart, & iceluy rayonné pour y faire couir l'eau: & par dessus les crestes des rayons, mis des petits bastôs traueursans pour supporter le ramage des melons, lors que peu à peu s'accroissant, il s'allonge, courant & couurant toute la planche, à ce qu'il ne touche à l'eau decoulante par dessous au fonds des rayons, non plus au fruit: estant supporté par tels appuis, par en tout tēps, tel fruit, craindre la mouilleure. Aussi mettra-on dessous les Melons approchans la maturité, les tuileaux, des pierres plattes, des aix, & autres choses pour les esloigner de la terre, & faire que ils ne communiquent nullement à la naturelle humeur. De mesme, par couir la nuit, les gardera-on d'estre humectez des roses cheans lors. Ainsi n'estans touchez d'aucune humidité procedante, ne du ciel, ne de la terre, les Melons en meurissent plustost, & mieux, & en est rendu leur goust plus delectable, que plus fort, sur leur fin, ils se cuiront par chaleur. Les couper des cimes de leur ramage, est tant vtile en cet endroit, que la maturité du fruit en est auancee: car deschargez, les Melons, de telles superfluitez, ensemble de la pluspart des fueilles, la substāce de la plante leur reste entiere, dont ils se rendent d'autant meilleurs, que moins sur leur fin leur aura-on laissé à l'entour d'empeschemens.

Quand cessera l'arrousement.

Moyens pour auancer la maturité des Melons.

Les Melons ne pouant souffrir retardement aucun en leur cueillette, contraignent le lardinier de les visiter à tous moments sur leur dernier age, pour les prendre iustement au point de leur parfaite meureté, deuant ni apres, n'estans au mager ni plaisans ni salutaires. En quoy ils sont singuliers, car il n'y a autre fruit que la terre produise, ne se ployer sans grande tare, à estre cueilli quelque peu verdelet, ou trop meur. La maturité des Melons, se preuoit dés quelques iours auparavant. Ils s'approchent de leur point, à mesure qu'ils s'acquierent lustre quelque peu reluisant, qu'ils s'appesantissent, & qu'ils commencent de sentir bon. Mais lors sont-ils paruenus au point de désiré, quand avec l'odoremēt, la queuë fait semblant de se separer du corps du fruit, en la pressant avec les doigts. Si par necessité cueillez des Melons deuant ce terme-là, laissez leur la queuë assez l'ogue, & apres serrez-les en lieu chaud, ou exposez les au Soleil, où ils s'acheueront de meurir, ce qui ne pourra seruir qu'un couple de iours, encores ce sera d'une meureté contrainte, qui leur rauera beaucoup de leur bonté. Par le contraire, les arresterez de se trop faire ou meurir, en leur coupant la queuë rez du fruit; ou pour le mieux, en leur donnant vne taillade au ventre; car par telles ouvertures, & les sejournant en lieu frais, les gardés de passer outre. Ainsi sont gouvernez les Melons en pais du tout leur agreant.

Quand sont ils meurs.

MAIS avec plus de mystere les esleue-on, où les froidures s'opposent à ce mesnage: car c'est par fumiers & couuertes qu'on y exempte de peril ces precieux fruits, voire en y adjoustant la chaleur du feu pour en eschauffer

*La conduite
des Melons en
païs tēperé.*

fer l'air. Par degrés l'on employera tels moyens. Les fumiers & les couuertes,és endroits quoy que temperés , s'escartans tant soit peu des Meridionnaux : & és du tout Septentrionnaux , avec ces choses, se seruira on du feu, comme sera representé au discours des Orangers. En trois distinguerons-nous donques les lieux à Melon; en chaud, en temperé, en froid. Pour le premier, il a esté discoursu, restent les autres. En païs temperé, toutesfois, importuné aucunement de froidures, vn lieu sera choisi exposé au Soleil, auquel esleuera-on vne grande couche de peur & recent fumier, & sur iceluy deux ou trois doigts de bonne & legere terre seront escartés pour y faire naistre la graine de Melon. Le fumier de cheual pour sa grande chaleur, est employe en cest endroit, à ce choisi par dessus tout autre. La hauteur de la couche appelée, Couuoir, montera jusqu'a deux ou trois pieds sur terre: en longueur & largeur, s'estendra à volonté aiant esgard à la quantité de graine qu'on y voudra faire naistre. La Couche sera au deuant d'vne muraille sans la joindre, de peur des bestioles s'y nourrissans, nuisantes aux graines de Melon, estant à l'abri de la Bize regardant le Midi : & au defaut de telle commodité, y dressera-on vn rempar avec des aix de charpenterie, ou avec des clayes tissues de paille qu'on affermira moyennant des bons paux fichés dans terre : & non seulement de ce costé-là, sera fermé le Couuoir, ains des autres trois, avec telle condition, neantmoins, qu'on les puisse ouurir & fermer aisément pour donner entree au Soleil aux bonnes heures du jour, & en repousser les froidures. De mesme matiere sera couuerte la Couche, afin d'engarder les gesees d'y tumber : & pareillement à volonté, & en pourra-on hausser & baïsser la couuerture, à l'vtilité des tendres jettons de Melon, qui, par ce moien, receuans opportunément l'air & le Soleil, s'en auanceront mieux, qu'estans tousiours enfermez. Au Couuoir, en telle maniere dressé & accommodé, sera semée la graine de Melon, seche ou humide, comme l'on voudra, au poinct de la Lune, autant espeusement & profondement dans terre, que ci deuant a esté marqué. Dans six ou sept jours de l'ensemencement, leueront de terre vos graines : & dans douze ou quinze autres suiuaus, les jettons en proueuans se rendront propres à estre transplantés, moiennant qu'on les arrouse souuent pour corriger la grande chaleur du fumier, sans toutesfois mouïller leurs fueilles, comme a esté dit, & les esherber soigneusement. Sans autre attente que du beau temps, ne d'aucune obseruation de l'estat de la Lune, n'en delayeréz le transplancement: aians les Melons ataint l'aage susdit: tant pour le danger d'estre bruslez par la grande chaleur du fumier, y sejournaus plus long temps, que du retardement de leur accroist, plus s'auanceans, que plustost sont remuez en leur derniere terre. Là maistrise de ce traquement consiste à l'arracher du seminaire, tant ces plantes-ci craignent d'estre offensées en leurs racines. Trois ou quatre ensemble en enleuez avec leur terre, l'aïant au preallable coupee avec vn long cousteau pointu, duquel sera fait vn cerne à l'entour assez profondement : & avec icelle terre, les planterez (sans nullement sejourner) és fossites dont ci-deuant a esté faite mention. Avec curiosité, on ouurera en cest endroit, serrant si bien de tous costez les plantes de peur de l'esucnt, que ne se prenans garde du remuement, elles se puissent bien reprendre & en leur temps fructifier : comme feront, moyennant la conduite requise, de laquelle

de laquelle a esté parlé, & la benediction du ciel.

AVEC moindre alteration transplante-on les Melons, si on en fait naistre la semence dans des pots de terre, enfouis dans le fumier en la couche iusqu'à la gueule, pour de là tirés en temps conuenable, avec les pots, estre plantez en la Melonniere. Par ce moyen les nouvelles plantes sans s'appercevoir du changement demeurans en leur mere-terre, ne pourront faillir de faire bonne fin, estans en suite bien cultiuees. Mais d'autant que la matiere du pot empescheroit les racines de prendre terre, l'on cassé doucement le pot, l'ayant assis en son lieu, & de mesme en retire-on les tests & pieces. Et à ce que ce soit sans alterer la plante, l'on façonne des pots de terre à ce propos, qui s'ouurent sans violence: & par ce moyen, s'en retirent toutes les pieces, & des costez & du fonds.

En faire naistre la semence dans des pots.

A PARIS, & en plusieurs autres endroits de la France, pour la froidure du climat, font naistre, croistre & meurir les Melons sur le fumier, sans craindre que sa puanteur cause mauvais goust au fruit, d'où avec l'auancement de leur maturité, ils sortent fort bons. Ainsi l'on se manie à ce mesnage. Vne couche de fumier de cheual, freschement tiré de l'estable, est faite de la hauteur de trois pieds, de pareille largeur, de la longueur qu'on voudra, posée en abri comme dessus. Elle est couuerte de trois doigts d'espaisseur d'un subtil, menu, & vieux fumier, pourri d'un an, escarté par dessus & vni avec un balai. La couche est laissée en tel estat, quatre ou cinq iours, pour donner loisir au fumier de s'exhaler, à fin que sa trop grande chaleur, ne brusle la graine de Melon qu'on y seme dessus. Ce temps expité, & la chaleur diminuée, la graine y est mise en ceste sorte. Le trauers de la couche est raisonné, de quatre en quatre doigts, avec un gros baston enfonçant d'un doigt le raison, dans lequel la graine, toute humide, ayant trempé vingt quatre heures, est mise trois grains joints ensemble, esloigné, tel assemblage, de quatre doigts l'un de l'autre; apres doucement couuerte avec deux ou trois brins de balai; & tant qu'il suffise pour la defendre du halitre & mauvais vent. La saison la plus propre pour dresser & semer telles couches, est la fin du mois de Mars; parce que iusques alors, bien que les graines leuassent heureusement, les froidures & les mauvais temps les retardent tellement, que bien souuent auient que ceux qui font leurs semences de Melon dans le mois d'Auril, fauorisez du temps, auacent d'auantage, ayans aussi tost des bons Melons, que les plus hastifs. L'on void ordinairement que s'il n'arriue quelque grande intemperature d'air, que la bonne graine posée sur vne bonne couche, commencera à leuer le troisieme ou quatrieme iour d'apres qu'elle aura esté semée. Lors conuiendra que le Jardinier ait grand soin de ses nouvelles plantes, les tenans à couuert du mauvais temps, les reschauffans de delicat & menu fumier, sans nullement les arrouser en ce commencement. Et d'autant qu'au bout de dix ou douze iours la couche commencera à se refroidir, il la faudra rechauffer par nouveau fumier, qu'on y adjoindra de deux pieds tout à l'entour, & de la mesme hauteur.

La maniere de gouuerner ce fruit en France.

VOILA l'ordre qui s'y doit tenir, iusqu'à ce que les plants ayent poussé leur cinquiesme ou sixiesme feuille: lors si la saison est douce, faudra preparer vne ou plusieurs autres couches selon la quantité de vostre plant, avec du receut fumier de cheual, comme dessus, seulement hautes de deux pieds, de

largeur

largeur comme la premiere. L'on les laissera reposer neuf ou dix iours, pour en ôter le trop de chaleur du fumier, auant qu'on y remuë le plant, pour s'y acheuer de faire. Ne faudra mettre aucune terre par dessus la conche, ains planter les jettons de Melon sur le pur fumier, dans lequel, voire grossier comme paille mi-pourrie, seront faits des trous ronds, larges d'un pied en diametre & autant profonds, en renees & lignes droites equidistans d'un pied & demi; dans lesquels, les plants seront remués, attachés du seminaire sans violence, prenans l'assemblage des trois grains avec toutes leurs racines & terre y attenante: là ils seront bien logés, bien serrés de peur de l'esuent, & arroufés si le temps s'addonne à la secheresse, pour les faire reprendre plus facilement: comme aussi sera tres à propos, de tenir couuert les plants avec des pots de terre pour vn ou deux iours, auenant que le Soleil soit chaud: car par tel ombrage, leur reprise s'en assure. Ainsi plantés seront entretenus durant dix ou douze iours, bien couuerts, sur tout la nuit, pour les preseruer des gelets & frimats restâtes de l'Hyuer, iusques à ce que l'on voye qu'ils soient parfaitement bien repris, & qu'ils commencēt vouloir allonger leur premier tige, duquel il faut couper le bout, pour contraindre la substance de la plante, à iotter des branches de tous costez du principal tronc, par ce que desdictes branches vient principalement le fruit, non du premier tige. Puis venans les branches à s'estendre, il faut que le Jardinier ait la cognoissance de celles qui sont propres à porter fruit, & des autres qui ne produisent que la sole & inutile fleur, à fin de couper du tout les vnes, & roigner les autres à la iuste longueur qui leur est necessaire pour fructifier. Ceste forme de retailleure, qui s'appelle proprement, chastrer, se continuera de deux iours l'un, iusques à ce que le fruit soit en parfaite maturité. Car par cest ordre, vous obligez toute la substance de la plante, à nourrir son fruit, non à s'estendre inutilement à l'entretien de plusieurs branches & feuilles de nulle valeur: moyen qui apporte tel & si grand auancement à la nourriture de ce fruit, que telle curiosité obseruee aux climats de quarante huit à quarante neuf degrez, les Melons se rendēt pareils en bonté & promptitude de maturité, qu'en ceux de quarante quatre & quarante cinq: car c'est dans la mi-Iullet qu'on mange des bons Melons à Paris, aussi bien qu'en Auignon & à Nismes. L'arrouser y sera continué vne fois de deux en deux iours, si le temps est ordinaire, mais la chaleur pressant, ce sera tous les iours qu'on fera boire ces plants, iusques à ce que les Melons soient presque meurs. Ceste science, & l'experience combattent l'ignorance & la paresse de ceux qui ne veulent employer l'artifice & la peine pour auoir de ces beaux fruits, & plusieurs autres singularités en domptans par là, l'intemperance de l'air de leur pais, & se priuans volontairement de mille commoditez exquises, dont les effects de telle curiosité, rendent tout le monde certain de la recompense assuree d'un honneste travail. Car non seulement les Concombres & Courges, symbolisans aux Melons, ains toute sorte d'herberie, grosse & menüë, est heureusement produite sur telles couches.

*Contraindre
la semence de
pouffer dans
fort peu de
temps.*

POUR faire naistre les melons dans vingt quatre heures, conuient en semer la graine dans des panniens ou pots de terre, parmy de subtil & bien engraissee terre, auparauant ayant trempé la semence dans du vin ou autres liqueurs, vn ou deux iours. Et apres fourrer les panniens ou pots dans le four, apres

après en auoir tiré le pain, ou pour la chaleur restante de la fournee, dans vn iour & vne nuit, les graines pousseront & leueront de terre. Ce que voiant les remuerés en cabinet bien serré sans sentir l'air, & le lendemain les exposerés au Soleil de Midi, vn couple d'heures, non plus: & le iour suiuant, les y tiendrés quatre ou cinq heures, ainsi continuant de iour à autre en augmentant le seiour au Soleil de la moitié du temps, pour leur faire accoustumer l'air peu à peu, cependant les humecterés selon qu'en verrés le besoin, en les arroufant avec d'eau tiède. Sans ces obseruations, en vain telle curiosité: car par craindre estrangement le froid, ces plantes forcees par chaleur artificielle, se perdent à peu d'occasion en leur premier aage. C'est pourquoy l'on attend que le temps se soit bien eschauffé, auant qu'employer tel ordre. Finalement seront logés en la meloniere, & en suite cultiués comme dessus.

C E C I est propre pour le pays froid, que de faire naistre, croistre & meurir les melons dans des grandes caisses portees sur rouës: pour, des caues où l'on les tient durant les froidures, les trainer au Soleil des beaux iours: & de là és caues, alternatiuement, selon les necessités, à la maniere qu'on gouuerne les Oranges en France.

En pays froid, qual est l'esleuement des melons.

A V C V N S, avec plus de subtilité & moins de peine, gouuernement ceste plante, sous air Septentrional. Cela se fait en luy parant les froidures avec couuertures de verre, lesquelles tant s'en faut d'empescher la vertu du Soleil, qu'elles la fortifient, à l'vtilité de la plante, selon le naturel de telle matiere, comme tous les iours s'experimente, le Soleil passant à trauers le verre, mettre le feu, en Esté, au bois sec, à la paille, & à toute autre legere matiere, sur lesquelles il frape. Ces couuertures, sont grands chapeaux façonnez comme cloches par bas, ou comme chappes d'alambics, n'aians bord en l'extremité. Leur grandeur est d'vn pied de diametre pour enueloper la fossette de la Meloniere, en laquelle sont semees les graines, & l'espeueur tant grande qu'on peut, pour estre moins subiets à se rompre. Touchant la fossette, il en a esté dit ce qu'il conuient: & comment le fonds en est eschauffé par recent fumier de cheual, qu'on met dans terre: aussi de l'ordre de semer la graine. Donc, estant la terre eschauffee, & les froidures rabatues par le rencontre du verre, les Melons y fructifient à plaisir. Pourueu qu'avec patience l'on tienne les couuerture sur les plantes tant qu'on pourra, c'est assauoir, aussi long-temps que leur accroissement le permettra, que les chapeaux pourront contenir le ramage, & que les chaleurs, du temps arriuees, ayent chassé la crainte des froidures. Outre lequel seruice, telles couuertures preseruent & graines & iettons de tous leurs ennemis: estans par le rampart du verre, empeschés d'y toucher les rats, les limaces, chenilles, fourmis, & autres bestioles, qui les degastent quand elles y peuent atteindre.

T O U C H A N T le feu duquel l'on se sert en certains lieux pour auoir des melons, & le moyen de l'employer, nous en auons renuoyé la pratique cy après au discours des oranges: où le Seigneur estant en pais froid (car ce n'est ouurage de simple meznager) s'instruira de l'ordre qu'il a à faire tenir, pour se pouruoir d'vn si precieux fruit: sans regarder à la grande despense, puis que le seul plaisir est le total de ce qu'il peut esperer de telle forcee culture.

Ch. xxxv.

*Concombres
& courges.*

LE gouvernement des concombres & courges : est le mesme que celui des melons, par symboliser en naturel : qui est de craindre communément le froid. Mais comme le Melon est le plus delicat fruit de ces trois sortes-ci, aussi pour luy le plus special soin est reserué. Selon les lieux, chauds, temperés, ou froids, sera ordonné de la conduite de ces plantes, pour les loger dès l'ensemencement, ou en pleine campagne, ou sur couches de fumier, ou sous couuertes : dont le plus desirable est celui auquel elles se peuuent parfaire, sans necessité de transplanter, pour les raisons dites.

Concombres.

DES concombres communs y a-il, blancs, verts, grisâtres : grans, moyens, petits, discernés par telles qualités. Tous lesquels finalement deuiennent iaunes : ayans outre-pasé le point de leur parfaite meureté. Ils desirent fort l'eau, sans laquelle ne peuuent viure : aussi moyennant le frequent arrousement, avec merueille s'accroissent-ils de iour à autre. Au contraire, ils haïssent l'huile, duquel s'esloignent si on les en approche. Par artifice peut-on auoir des concombres en toutes saisons & tousiours frais, comme on lit de l'Empereur Tybere Cesar, qui tant aymoit ce fruit-cy, qu'il s'en faisoit ordinairement seruir, le recueillant de ses concombrieries portees sur rouës, des caues au Soleil, & remuees d'un lieu en autre selon les necessités des temps. Pline après Columelle donne la recepte d'auoir des côcombres durant toute l'anne. C'est en fourrant la graine de concombre, dans la moëlle des grosses orties, dont le tronç aura esté couppé rondement dans terre deux doigts, d'où prenant nourriture, comme ente, fructifie en toutes saisons, moyennent la faueur du Soleil, du fumier, de la culture, & de l'arrousement.

*Concombres
serpentins.*

AUTRE race de concombres que la commune, se void non sans esbahissement, pour son estrange figure, ressemblante celle du serpent autant naïuement qu'on diroit que nature a voulu là refaire son propre ouurage. Ces concombres croissent entortillés de la longueur de quatre à cinq pieds, & dauantage, ayans la teste, les yeux, la bouche, comme les vrais serpens ; toutesfois les yeux & la bouche paints, sans enfoncement qui descouure la chose y regardant de pres. La couleur est vniuersellement barteé en vaines grises, vertes, & iaunes. Ils tiennent à la plante par le bout de la queue. Ce sont ceux dont Pline fait mention qu'il appelle concombres scorpionistes, & serpentins, les tenant estre sauages. L'horreur de leur figure les rend plus admirables que mangeables, encores que leur goust, de luy mesme, soit aussi bon que des autres concombres. Leur semence est venue d'Espagne à Tholose, & de là plus auant en certains lieux de Languedoc, où neantmoins elle y est encores tres-rare. Ils ont au reste de commun avec les autres concombres, la culture en toutes sortes, parquoy aucun particulier traitement n'est requis pour les esleuer.

Courges.

QUANT AUX courges, de trois principales sortes en auons-nous, distinguées par ces mots, courges, cougourdes, citrouilles. Les courges & cougourdes ne different qu'en figure, estans de couleur blanche, & de semblable goust. Les courges sont longues, y en ayant attaindre iusqu'à cinq ou six pieds. Elles sont plus delicates & plus propres à confire pour en faire du car

du carbuffat, que les Cougourdes: & celles-cy, sont rondes, commodes à estre assechées pour en faire des bouteilles à tenir vin, huile, & autres liqueurs. Le ne doute qu'en plusieurs endroits, ces deux especes-cy ne se confondent en leurs appellations, pour la conformité de leur service. Leur race n'est estrangere, ains originaire de certaines prouinces de ce Royaume, aussi en la pluspart d'iceluy, sont elles dittes Cougourdes de país. Des Citrouilles n'est de mesme, car l'engeance nous en est venue des Royaumes de Naples & d'Espagne, de differentes especes, dont les aucunes sont de monstrueuse grosseur & pesanteur. Tant de sortes de ces fruits-cy nous ont esté apportees d'outremer, de Barbarie, de Maroc, de Turquie, & d'autres parties lointaines, qu'il seroit impossible les représenter toutes exactement. Il y en a de grandes, de petites, de goderonnees, ressemblantes à citrons & ponceires, diuersement colorees. Generalement les ramages de ces fruits-cy aiment à grimper en haut es treilles & tonnelles. Mais par la grande pesanteur des Citrouilles, l'on les laisse remper sur terre, donnant quartier es autres en haut, pour s'y agraffer selon que leur legereté le permet; bien que l'usage du commun des Jardiniers, soit de les faire, sans distinction, toutes accroistre & fructifier en bas trainans sur la terre.

Le Citre est vne autre espece de citrouille qu'on esleue, principalement pour la graine, servant en medecine, & sa chair pour viande aux pourceaux, autre esperance n'en ayant. Elle est noire, & pour la grosseur de son naturel, facile à esleuer. *Citre.*

Dv ventre de tous lesquels fruits, symbolifans ensemble Melons, Concombres, Courges, Cougourdes, Citrouilles, tire-on leurs graines & semences pour conseruation de l'engeance, quand paruenus en parfaite meureté, l'on en vuide les entrailles pour les conseruer, sechees à l'ombre, iusqu'au Printemps, & plus longuement si l'on veut. *Commét vntiver la graine de ces fruits-ci*

En ceste ptemiere saison du Printemps, conniendra semer les legumes qu'on voudra esleuer au Jardin d'Esté, exceptez les Pois ciches qu'on reserve pour le commencement d'Auril. Et bien que de ce ait esté traité ailleurs, si fera-il icy à propos de dire, que si l'on en veut mettre en ce Jardin-cy, on le pourra faire en ceste saison; avec l'observatiõ de la Lune vieille, de la culture, de l'arrousement, du tondre de l'herbe des feves, du brancher des pois, pour les faire fructifier, comme a esté dit. Les Pois & Feves, seront ramolis dans l'eau pour douze ou quinze heures, deuant qu'on les seme. pour tant plustost les faire leuer de terre. La cueillete des Pois & Feves, se fait de iour à autre despuis que les grains sont formés, dans les gouilles iusqu'à leur entiere meureté, pour en manger des tendres en potage & autrement. Et les restans paruenus à leur dernier point, seront cueillis en les arrachant de terre (la Lune estant nouvelle, pour les raisons dittes ailleurs) apres battus & serrez. Les pois & feves, entre les legumes sont ceux de plus de reputation es beaux Jardinages. Ils seront accompagnés des ciches, faziols, & autres de merite, selon la qualité du lieu & autres circonstances le requerans: desquels ne sera en cest endroit plus auant discouru, en ayant dit ailleurs autât que de besoin. *Legumes.*

LA CAPRIERE s'edifie comme la vigne, c'est assavoir par maillols ou crosseletes s'entracinans dans terre les branches des Capres, de mesme *Capres.*

que les sermens de vigne: non toutesfois tant facilement qu'eux, dont du mystere y a-il à les faire reprendre, afin de les garder d'esuenter mal qu'ils craignent plus que nul autre, & deuant & après leur plantement rendans douteuse, leur reprise. Mais tres-assuree est-elle par marquotes ou plant enraciné prins au pied des vieilles Capres, à telle cause estant ceste voye ci, preferable à toute autre. Seule aussi seroit elle employee, si on y treuuoit du plant à suffisance, ce que defaillant conuiendra faire cheuer ou enraciner les maillols, pour en-aprés les replanter en la capriere. La semence n'est de grande efficace en cest endroit, pour son tardif accroissement: de laquelle neantmoins se seruira-on defaillant autre voye. ainsi qu'à l'extreme curiosité, escheant d'éleuer quelque excellentissime race de raisins, l'on en seme des pepins. Au mois de Novembre ou de Mars, selon la propriété du climat, les ceps des Capres sont taillés, en leur ostant tous les jettons de-l'année precedente, excepté vn œil du nouveau bois qu'on y laisse à chacun, pour plus facilement reproduire de ce costé-là, que de l'endurci du cep: & que le fruit en sorte comme les raisins des ieunes pampres de la vigne. icelle & les Capres marchans de compagnie iusques-là. Les maillols ou crocetes tronçonnés de la longueur d'un pied, seront tout aussi tost mis en terre, en les recourbant dans la fosse, d'où ressortiront seulement vn doigt: & à ce que moins s'esuentent, la tranche du bout du maillol estant dehors terre, sera couuerte de fine argille ou de poix fondue, pour engarder là vertu de s'exhaler par telle issue. Duquel remède doubans aucuns, enterrent du tout les maillols, sans rien en faire ressortir, les courans entierement de terre, d'où repoussent les iettons en haut. Il est necessaire en ce premier acte, de tenir arrosés les maillols, autrement ne pourroient-ils prendre racine, aimans lors autant l'eau, que apres estre remuez en la Capriere, ne s'en soucient que bien peu, se plaïsans plus en la secheresse, qu'en l'humidité. Veulent aussi estre logés sous air chaud, non importuné des vents, & en terre fertile, bien fumee, bien cultiuee, pour n'estre chargés d'aucune nuisance. Moyennant tel traitement, dans vn an ou deux, se rendront propres à estre replantez, ce que ferez faire au mois de Mars moienant le beau temps.

Comment en planter les crocetes.

ESTANS les Capres originales de parties Meridionales, fait qu'elles ne peuuent viure en pais Septentrional, qu'avec quelque artifice, pour adoucir l'aigreur des froidures. C'est pourquoy, plusieurs font leurs Caprieres dans les murailles regardantes le Midy, où ayans laissé des trous ou armoires, y logent ces plantes-cy sur la terre que pour leur nourriture on y accommode. Avec plus d'efficace s'y logent elles, si la muraille est accompagnée de terre en dehors iusques au droit des armoires & trous, pour leurs racines, s'y pouoir nourrir & promener à l'aise. Les trous seront esleués sur terre, pour le moins, trois ou quatre pieds, afin de donner place aux iettons & brancheage des Caprieres sortans de leurs trous, de s'allonger raisonnablement en bas, deuant qu'atteindre à terre pour la conseruation du fruit, ne faisans guiere bonne fin ceux qui touchent à terre.

En quels lieux.

N'AYANT la commodité de lieu, estant entierement plat sans releuement, l'on ne laissera de commodément y dresser la Capriere. Vne muraille

raille de bonne maçonnerie sera faite, haute de neuf à dix pieds ou davantage, & au deuant d'icelle du costé de Midi, deux ou trois pieds de distance, en ligne paralelle, sera dressée vne autre muraille de mesme estoffe, de la hauteur de trois à quatre pieds. Leur entre-deux sera rempli de bonne terre bien fumée & sur icelle plâtera-on les caprières, qui en s'accroiffans, verseront leur ramage en hors passant par dessus la basse muraille tendant en bas vers terre, selon son naturel, qui est de fondre en s'abaissant. Et à ce qu'en ce passage, les tendrons ne soyent offensés pour la durté du rencontre des pierres angulaires, dont presque toutes murailles sont composées, l'on couure l'extremité de ceste muraille en rond, de pierre ainsi taillée, ou de brique de telle figure. Dont étant le chemin des rameaux facile, facilement porteront-ils aussi le fruit & iusqu'à terre. Moieusement que les caprières soyent nettement tenues par sarcler & sarfouër: à ce que les meschantes herbes n'en tirent la substance: que, pour les fortifier, chacun Hyuer soyent amendés avec des gras & nouveaux terriers: en Esté, quelquesfois les extremes secheresses pressans, arroués: & en l'Automne au Printemps, tondus & taillés comme a esté monstré.

Ces n'est seulement en ces lieux ainsi préparés, où les caprières s'edifient, ains aussi es du tout plats, leurs rameaux y rempans comme concombres, mais nō avec telle vtilité qu'és endroits esleués, pour l'interest du fruit qui touche à terre, ainsi qu'a esté dit. Ioint que les racines des caprières diuagans par le Iardin ains le large, par leur particuliere humeur, incommodent les autres plantes du Iardin. Ce qu'elles ne peuuent faire, estans cy-dessus resserrees à l'estroit, où neantmoins ont elles place suffisante pour leur entretenement.

Le fruit des Caprières est cueilli de iour à autre, sans en attendre certain poinct de maturité; car comment qu'on prenne les capres: sont tousiours propres à confire. Mesme tant plus vertes l'on les cueille, tant plus appétissantes en restent-elles: dont aduient, que plus priseses sont les capres, que plus petites on les treuve. De iour en iour donques, l'on retire de la capriere tout le fruit qui se presente durant la saison, & tout d'une main pour le conseruer est-il confit à la maniere enseignée ci après. La qualité du caprier La cueillete du fruit. estant du genre des arbuttes viuans longuement, fait sembler n'estre ici Au VIII. Lieu ch. II. couché en son rang, ains deuoit estre mis au Iardin fruitier. A cela est respondu, que, desirans les capriers, d'estre exposés en plein soleil, & que pour leur bassesse seroient en danger d'estouffer parmi les arbres du verger, leurs branchage & ombrage les opprimans, avec plus de profit sont-ils logés au Iardin potager, qu'ailleurs: jointe leur culture, commune avec celle de la potagerie.

DV IARDIN BOVQVETIER OV A FLEURS,
premierement des Arbuttes.

CHAP. X.



ORDONNANCE de Caton est d'enrichir le Jardin potager par fleurs, afin de ioindre le plaisir au profit, selon le commun desir: tenant pour manque & defectueux le potager, auquel defaut l'ornement, qui procede des belles & fleurissantes plantes. Et de fait, le grand estat que les Antiques faisoient de la bouqueterie, des chapeaux de fleurs, des herbes & des racines de bonne senteur, des parfums, & semblables choses precieuses croissans es Jardins, montre qu'ils accomplioient pour article notable, ces excellentes matieres, comme seruantes de l'homme, le tenans joyeusement, le conseruans en santé, pour deuoir estre soigneusement recherches. Mais le grand nombre de telles exquises plantes crees de Dieu pour le plaisir de l'homme, ne peut estre representé par le iardinier, tant s'en faut que de toutes il s'en puisse pouruoir. En quoy le voit estre plus facile à la Nature de tapisser la terre de la varieté de ses fleurs, d'infinies couleurs, & odeurs, que par discours humain les mettre toutes en euidence.

Nous embellissons donques nostre Jardin Bouquetier de tout autant de ces gentilleses dont Dieu nous aura donné la cognoissance, de partie desquelles, comme pour double commodité, nous nous seruons en autre vsage que de plaisir selon les occurrences: y laissant place pour les nouvelles plantes, que de iout à autre pourrons recouurer. Pour la diuersité des ouurages de ce iardin cy, diuerses plantes sont employes, hautes & basses. Es tonnelles & cabinets, seruiront les arbustes: & es compartimens & autres mignardises du parterre, dont la qualité requiert de demeurer bassement, les herbes à ce ploiables, comme en lieu conuenable sera particularisé.

Roziers.

COMMANCEANT par les Arbustes diray que d'iceux les plus remarquables sont les roziers; distingués en quatre principales especes: vne de Rouges, autre d'Incarnates, ou Escarlaines & deux de blanches. Les Rouges sont celles de Prouins propres à faire la conserue, les incarnates, dites de Prouence & par d'aucuns Zebedees, celles d'où distille la bonne eau rose & seruans aux apoticares es Syrops & autres choses: l'une des Blanches, outre la couleur, est au reste semblable à l'Incarnate: l'autre est la Damasquine ou Muscate, ainsi dite pour sa precieuse senteur. Ceste cy est fort petite, composée de cinq feuilles, les autres en aians beaucoup dauantage, plus toutesfois tant mieux le terroir leur agreee. Outre ces Roses-ci, y en a des iaunes & rouges plaisantes à voir, non à flairer, mesme la iaune, dont la senteur est plus mauuaise que bonne: la rouge n'estant d'importune odeur, ains seulement est-elle tant foible & petite, que presque l'on n'y en recognoit aucune. En nombre & grandeur de feuilles, comme aussi en ramage, s'accordent ces deux roses cy, avec les damasquines, ce qui les fait accoupler ensemble pour communément seruir en cabinet, dont pour telle diuersité le cabinet se rend de plaisante representation. Touchant les sauuages appellees canins, de plusieurs especes s'en treuve il par les haies & buissons qui ont de la valeur: sur toutes lesquelles, les Escglantines emportent le prix, approchans des damasquines. Tous roziers requierent le terroir bon & vigoureux, toutesfois, plus leger, que pesant: plus sec, qu'humide, le frequent arroulement, ostant la force de la roze. Et par racines & par branches, on les plantes: par branches ou bouteures, au defaut

*Qual terroir
requierent,
& comment
les planter.*

au defaut de plant enraciné pour auancement d'œuure, preferant l'vn à l'autre. Le temps en est diuers, selon les diuerses situations. Si c'est en pais chaud & sec, en Octobre ou Nouembre l'on les mettra en terre: si en froid & humide, en Feurier & Mars. Ne les faut profonder en terre plus d'vn pied, & de pareille mesure seront arrangés en la fosse equidistamment. Vous seruant en cest endroit des branches de rozier, les recourberés en la fosse en les estordant, pour tant mieux les faire enraciner, mais si de plant cheuelu, le mettrés droitement en terre comme arbres fruitiers. Deux ou trois fois chacune annee, seront marrés les roziers, afin de les descharger des ronces, buissons, & herbes nuisibles qui se meslent parmi eux par la negligence du Jardinier. Conuient aussi souuent les curer & esmunder, comme de deux en deux ans, leur ostant avec la serpe, du bois tout ce qu'on verra s'y enuieillir & le superflu aussi. A ce que par nouueaux iettons, l'on aie abondance de rozes bien qualifiees, telles n'estans iamais les croissantes sur rameaux vieils & endurcis tendans à leur fin. Sera en outre tresbon en les beschant, les fumer quelques fois s'ils sont en terre legere, car plantés en bon fonds, n'est besoin prendre telle peine, la fertilité du terroir leur fournissant alsés de vigueur.

Entretenuir,

Pour auoir des rozes de hastiveau ou fort primeraines, conuient auancer les roziers par chaleur de fumier. Le moyen est, qu'estans les roziers plantés ioignans quelque muraille au regard de Midi, & par là à l'abri de la Bize, soient au mois d'Octobre ou de Nouembre, deschausés profondemét, & la fosse remplie de bon fumier de cheual, meslé parmi vn peu de bonne terre. Après, durant l'Hyuer tous les huit iours, vne fois, seront arrousés avec de l'eau tiede expressement eschauffee sur le feu, plus souuent, si le temps se rencontre sec & venteux, rien du tout estant pluuiieux & humide. Par telle adresse, dans l'Hyuer aurés des rozes, pourueu que les preseruiés des geles les tenans couuertes. Mais ce sera aussi au detrimet des roziers, qui pour tel presé auancement, ne pourront estre de longue duree: car leurs racines se cuisans en la chaleur du fumier, defaillent dans peu de temps. Perte non beaucoup considerable, eu esgard au contentement de telle gentillesse, & la facilité de faite accroistre des nouueaux roziers, pour les surroger en la place des morts. L'auancé planter des roziers, en auance aussi le fleurir. A telle cause, seront les roziers enracinés, plantés vers la fin d'Aouist ou commencement de Septembre, la Lune estant nouille: lesquels logés & traittés comme dessus, ne faudront de rendre des rozes en Hyuer.

Faire tost fleurir.

Toutes sortes de roziers se peuuent enter en escussion pour meslanger leurs couleurs: toutesfois avec moins de peine en recouure-on de diuersement colorés par le seul plant. Car en assemblant deux ou trois iettons de rozier, differens en telle qualité, & là les contraignant par subtile vnion à s'accroistre ensemble, à la façon que j'ay monstré d'vnir les sermens de vigne, rapporteront avec esbahissement des rozes, dont la bizarreure contentera la veüé. Aucuns pour auoir de roses vertes entent des roziers blancs sur des Lauriers, en perceant le tronc de l'arbre, & y fourrant à trauers vn ietton de rozier, ainü qu'il sera monstré ci après, croyans que les roziers nourris de la substance du tronc de l'arbre, rapporteront à leurs fleurs, la couleur des fueilles de laurier. Curiosité, dont ferés faire l'experiance.

Et les.

si la patience de vostre iardinier vous en donne le moyen.

Iessemins.

A INSI que le Rozier, s'edifie de iessemin, de racine & de branche, ayant aussi de commun, le non-desirer trop l'arrousement (pour l'interest des fleurs) & la felicité de seruire en berceaux, par estre ses icctons ploiables à volonté. Il y a de quatre sortes de iessemins remarquées en la couleur des fleurs, blanches, iaunes, rouges, & bleuës A cause de la senteur, les blancs sont les plus prisés, n'estans les autres esleués, que pour la couleur. C'est avec bonne raison, car estans mis ensemble & accompagnés du rozier de damas blanc, pour sa precieuse senteur, qu'en abondance il communique avec celle des iessemins, le cabinet composé de telles plantes, se rend magnifique. Le plus de l'entretienement des iessemins consiste au tailler, estant necessaire les esmunder souuent, pour les descharger de la rameure superflue dont ils se reuestent: laquelle ostee, par renouvellement de brancheage, se renouelle aussi la grace de ces plantes.

Rosmarins.

EN plusieurs endroits de la Prouence & du Languedoc, le rosmarin (appellé aussi, *Libanotis*, pour la senteur d'encens qu'il represente) vient naturellement par les deserts, & en telle abondance, que les fours à cuire pain en sont eschauffés. Là ne se doit-on trauailler à les esleuer es iardins, ains seulement où le climat ne fauorise si auant telles plantes. Souffrent neantmoins aisément l'air froid, mais plus gaiement viennent elles en temperé. Par bouteures ou branches: est le vrai planter du rosmarin, par là faisant plus icct, que par racines ne par semence, employee au defaut des autres, & la vraie saison, l'Automne, ne se reprenans guiere bien au Printemps. C'est l'arbutte le plus agreable aux abeilles que nul autre, pour la bonté de sa fleur, qui est aussi fort primeraine, abondante, & de longue duree, dont tel bestail s'accommode tresbien. Il tient rang honorable au iardin, employé en bordures, en cabinets & tonnelles.

Murtes.

EN pais chaud, le murte ou myrte vient gaiement sans nulle culture, en froid, ne peut viure qu'avec souci & peine, mais en temperé gaiement s'edifie il. Pour la beauté de ses fueilles, il est recherché, & pour autres utilités avec. Il pare tresbien le iardin bouquetier avec beaucoup de lustre. De deux principales sortes de murte y a-il distinguées par ces mots, noir & blanc, pour la difference de leurs fueillages, l'vn l'ayant de vert-brun, & l'autre de vert gay, les deux gardans toute l'annee la naïfueté de leurs couleurs. En la diuersité de leurs fleurs, se recognoit aussi y auoir de deux especes de murte, l'vn la produisant blanche, l'autre iaune. De toutes lesquelles nous meublerons nostre iardin, mais plus d'estat ferons, nous de ceste-là, que de ceste-ci, pour recognoistre quelque cas de plus exquis en la fleur blanche, qu'en la iaune. Le murte, outre la faueur de l'air, desire la terre subtile & douce, plus legere que pesante, & d'estre mignardé avec du vieux fumier & bonne culture

Leur conduite.

C EST par semence qu'on s'engeance de murtes, quand le plant enraciné & la branche defaillent: ce qui auient, lors qu'on est contraint les enuoier prendre trop loin, par s'esuenter en chemin. Encores prefere on la racine, à la branche, pour l'auancement plus grand qui fait l'vne que l'autre. Estant question de se seruir de la semence, l'on la mettra en terre deux doigts de profond; le lieu au preallable dés plusieurs mois proprement disposé.

disposé. Au mois de Mars & croissant de Lune, en est la droite saison, non deuant, pour crainte des froidures: desquelles faut preseruer les nouveaux jettons sortans de ces semences-ci, par couuertes qu'on leur tiendra au dessus, jusqu'à ce que la peur des geles passée, on les expose au beau temps. La difficulté du naistre & d'en conseruer après les jettons en leur premier age, cause qu'aucuns logent premierement ces semences-ci, dans des vazes de terre, d'où les plantes fortifiées, sont en suite remuées en autre endroit: ou bien tenues és vazes, pour tant plus aisément les preseruer des froidures durant leurs importunités. Escheant de les transplanter, le climat le souffrant, au bout deux ans de leur naissance, seront les Murtes arrachés de leur seminaire, sans retardement, & incontinent plantés vn pied dans terre droitement, comme fruidiers en escartant doucement leurs racines, & après en auoir recomblé la fosse vniment sur terre, le tronc sera coupé quatre doigts par dessus. Quand à la distace d'vne plante à l'autre, le naturel de l'œure en ordonnera. Si c'est pour en composer vn cabinet, ou des bordures és allées, conuendra les arranger, plus près l'vn de l'autre que si on les vouloit escarter par le Jardin, qui sera toute l'adresse que je vous donrai là dessus. Gagnerés vne couple d'année de temps, si edifiés les Murtes par plant enraciné ou de branche, & euitérés le hazard d'en faire leuer la graine de terre, pour sa foiblesse s'y estouffant aisément. Et bien que le plant n'ait presque point de racines, n'importe, pourueu qu'il s'y treuve au bout, quelque peu de bosse, par le moien de laquelle, se reprend facilement, en cela imitant les oliuiers. Touchant la branche, pour la faire marcoter ou cheueler dans terre, conuient la cueillir és cimes des jettons des vieux Murtes, la choisissant fertile & polie: puis l'aiant estorce & recourbee, la logerés en la fosse, & icelle recomblée de terre & vnie au plan, le bout de la branche en ressortira deux ou trois doigts. Par tel ordre, s'enracinera & accroistra-elle fort bien, moienant que souuent la terre d'alentour soit beschee, en temps sec arroufée, en Hyuer fumée avec sien menu, & tousiours tenuë nettement par sarcler & esherber: comme de mesme faudra prendre garde de si bien traiter les semences où l'on les aura logées, qu'aucune maligne plante ne leur nuise. Des Murtes se dressent des excellents cabinets au Jardin Bouquetier, à l'ayde des roziers de Damas & des jessémins meslez ensemble, lesquels faisans la couuerture du cabinet & face du Septentrion, tiendront en abri les Murtes estans plantez és autres trois endroits: & ne pouans les Murtes pour leur bassesse monter guieres hautement, seruiront là conuenablement de muraille. Ainsi estât le cabinet composé de cest assemblage, la diuersité de telles gentilles plantes le rendra tres-plaisant, pourueu que la disposition & proportion du cabinet responde à la matiere: que ie reserue à l'engin du Jardinier, en attendant qu'à plus de loisir ie vous fournisse de plusieurs & diuers portraits de cabinets & treillages, pour vous reposer & promener au Jardin, afin de vous releuer de peine touchant l'inuention.

Le fruid du Murte appelé Mirtil, sont des baies enfermans la graine, qu'on ne retire des branches, que les gelées n'ayent touché dessus, pour leur maturité. Elles seruent à plusieurs choses de medecine: aussi est vile tout ce que le Murte produit, racines, bois, fueilles, fleurs. C'est la viande des griues & tourdres en certains endroits de la Prouence, que les baies de Murte

de Murte, dont tels oiseaux s'y engraisent & en deuoient leur chair tres-agreable, à cause de la bonne senteur qu'elle en retire,

Bouis.

Ay defaut de murte, en pais froid l'on se sert du Bouis, pour la cõformité de leurs fueilles symbolisans ensemble : l'ayant le bouis, ainsi que le murte, perpetuellement verte & lisse, comme satin. Aux iniures des temps resiste le bouis, sur luy n'ayans aucun ou peu de pouuoir, ne froidures gelees. C'est pourquoy est-il employé en climat Septentrional, à l'embellissement des jardins, mesme à cause de sa grande duree, viuant fort longuement sans beaucoup de culture, dont les ourages s'en rendent comme perpetuels, & toujours magnifiques. Les bancs du jardin de Gaillon preuent ces choses: aussi en plusieurs autres beaux jardins de la France se voyent auoir duré longues annees des beaux ourages façonnez de bouis : comme sieges, bancs, bastimens, pyramides, colonnes, hommes, bestes, que de telle matiere, tant elle est ployable, l'habile Jardinier contrefait, au contentement de la veuë. Ne defaut au bouis, que la bonne senteur, pour le rendre du tout bien qualifié, au lieu de laquelle l'ayant forte, importune, & mal-plaisante, causant mal de teste, est-il reietté d'aucuns sans le vouloir esleuer au jardin.

Où il croist grand.

PARMY les pierres, deserts & terroir de peu de valeur, sans artifice croist le bouis en plusieurs endroits de ce Royaume, mesme en merueilleuse grandeur, comme grosses poultries, en certains endroits de Normandie & Picardie, qu'on transporte à Paris pour faire des peignes & autres choses. Au pais de Viuarés aussi, mais non guiere hautement, & avec telle propriété, que son fonds se meliore tellement par la cheute de ses fueilles, s'y pourrissans à la longue, qu'il en demeure propre à porter beaux bleds, quand deschargé de tels arbuttes, bruslez sur le feu, l'on le reduit en labourage. Engraisent aussi les iettons de bouis prins en la cime des branches, toute sorte d'arbres fruitiers, & specialement les oliuiers, estans mis aupres des arbres, iceux au prealable deschauffez vn pied dans terre, & d'icelle recouverts. Car par le long temps que le bouis, pour sa durté, met à se consumer dans terre, tient la terre craue & esleuee au grand profit des racines des arbres : qui ayans par ce moyen, libre passage, s'allongét à volonté, & en sont humectees par la naturelle fraischeur de la matiere. Tel engraissement resouyt, en outre, les vignes, & par sur toutes, les muscates, dont elles se rendent tres-fertiles, comme a esté veu.

Au 3. lieu chap. 4.

C'EST toute l'vtilité de la fueille que cela, estant au reste immangeable, generalement les bestes abhorrans son extreme amertume & durté. Mais du bois n'est de mesme; car il s'en façonne plusieurs beaux ourages, mesmement de la racine, de laquelle grande traffique est faicte en Viuarés par les Marchans Alemans, lesquels de là, presté à mettre en œuvre, la font transporter en leur pays. L'on arrache la plante du bouis, & apres auoir coupé toutes les branches, la racine est laissée tant grande qu'il est possible (pour le naturel de la chose, ne pouuant communement excéder les deux poincts d'vn homme robuste, joints ensemble) apres est esquarrie ou arrondie comme pierre de taille, selon que mieux s'accorde : finalement est bouillie dans l'eau claire en grand chauderon, pour la rendre propre à ouurer, preparation accõparable au foyr ou naifer des chanvres & lins, à cecy necessaire, pour rendre la racine solide & luy confirmer la beauté de sa blonde couleur

Tr a que de la racine du bouis.

couleur & bigearre madreur. Ainsy preparée la racine du Bouïs, est appelée, *Broue*, employée en excellentes menuiseries, de marqueterie, de manches de couteau, de cueilliers, de peignes, & à autres diuerses besongnes à l'honneur de l'Alemaigne, mere des ingenieux entendemens. Du branchage, l'on en retire les perches qu'on y treuve droites, pour seruir à l'appui des vignes: le restant employé en chauffage, à cuire du pain, des tuilles, de la chaux, & semblables choses. Escheant à vous meubler de Bouys faites-en planter des rejettons entracinés prins au pied des vieux, vn pied dans terre, en raion ouuert, sans vous soucier de les engraisser aucunement, veuleur facile reprise & accroit. Les branches s'entracinent aussi, non avec beaucoup d'auancement à cause de leur peu de mouëlle, & de la durté du bois. Parquoy, defaillant le plant cheuelu, serué vous de semence, de laquelle ferés vne pepiniere, pour de là au bout d'vn an en tirer le plant qualifié de mesme aage & grandeur, afin de le transplanter où il vous plaira. Le temps de ce meünage est le mois d'Octobre & de Novembre, en Luné nouuelle. Le plus curieux du gouvernement de Bouïs, est le maniment de la serpe, pour le tailler & tondre à propos & avec l'engin requis, pour luy faire tenir honorable place au Jardin.

*Comment
esleuer le
Bouïs.*

A v rang des plantes tousiours verdoiantes, nous logerons le Garrobier *Garrobier.* ainsi apellé en Prouence, par d'aucuns Silique. Pour son robuste naturel, il s'accroit en tout air temperé & froid, bien que la Prouence soit le país où naturellement il vient. Il est bien seant en tonnelles & cabinets, fournissant en abondance du ramage, flexible, de couleur verte & reluisante. A la beauté de ses fueilles donnent grand lustre les Garrobies, fruit de ceste plante, qui estans enfermées dans des longues gouffes, comme celles de la casse ou des faziols, colerees d'incarnat cramoisi, fait tres-beau voir pendantes parmi le fueillage, dont l'artifice est rendu agreable, & d'autant plus belle representatiõ, que plus artistement sera disposé le cabinet que le Garrobier couurira. Par nouveaux rejettons entracinés attachés du pied des vieilles plantes, la Lune estant nouuelle, l'on s'engeance des Garrobiers, les plantans à la maniere ja monstree: lesquels jettons defaillans, l'on recourra à la semence, qu'on semera en terre bien preparée enuiron le mois de Feurier ou de Mars: non toutesfois avec asseurance de bien faire, par l'incertitude du naistre, toutesfois par bon traitement pourra-on vaincre l'infertilité de telle semence. Il n'est requis grand soin au restant de son gouvernement, dont le principal, estât repris en terre, est l'adresse de la ramèdre pour la faire grimper en lieu conuenable, & d'en tondre le superflu pour la bien seance & la durée de la plante, à temps & ainsy qu'il appartient.

BIEN que la pluspart ne tienne conte du Lierre, par s'engeancer plus qu'on ne veut, si est-il neantmoins agreable à la veüe, à cause de sa belle & reluisante verdure qu'il garde, entiere, en toutes saisons. Il ne craint ne froidures, ne gelees, ne chaleurs, ne secheresses, n'humidités, n'ombages, s'accroissant par tout où il se peut loger, avec tant d'opiniastre resolution, qu'à la longue il cause la ruine des arbres & murailles sur lesquelles il se nourrit & soubtient. Tapisser avec du lierre l'interieur des murailles du Jardin, est à propos employer ceste plante ainsi qu'ingenieusement cela se void approprié en l'allee de saint Priuat, laquelle borde de l'autre costé (limitant.

Lierre.

(limitant sa largeur) d'une pallissade de laurier, demeure, malgré le temps, toujours verdoyante avec belle représentation. Es tonnelles, berceaux, cabinets, & autres lieux couverts s'accommode aussi le Lierre, s'y employant à volonté; & y continuera son service, autant longuement que durera le bois que luy aurez baillé pour appuy. Es jardins de Chante-loup, en ceux de Claigni aux faux-bourgs S. Jaques à Paris, & en diuers autres de la France, les belles tonnelles & berceaux de Lierre y font des agreables promenoirs pour l'Esté, tellement ombragez, que le Soleil n'y a aucune entree dedans. Le lierre s'agraffe tres-bien contre la muraille, & s'y maintient fermement sans autre despense que du planter: n'estant requis aucun bois pour l'y retenir, ni paux, ni perches, d'autant que de luy-mesme s'y choisit des soustemens assurez. Et par semence & par plant entraciné, l'on s'engance de lierre, mais avec plus d'avancement, par cestui-cy, que par cestui-là. Soit semence ou plant, l'on le mettra en terre durant tout l'Hyuer, la Lune estant nouvelle. Apres par quelque petit beschement l'auoir fait naistre, ou reprendre, le laisserez-là, sans autre soin pour son entretènement, tant il est robuste & peu delicat.

Sauinier.

L' *Sauinier* par d'aucuns *Sabina*, se reprend de branche, mais plus failement de plant entraciné, & avec plus d'avancement aussi. Vn pied dans terre, est-il planté: desire d'estre bien cultiué, quelquesfois fumé, & arroufé. De deux sortes de *Sauinier* y a-il, dont la plus prisee, a le fueillage approchant de celui du cyprés, à telle cause appellé des Anciens, *cyprés de Candie*. Les deux sont toujours verdoyans, sans craindre beaucoup les froidures, dont les cabinets & berceaux sont conuenablement façonnez.

Troefne.

L' *Troefne*, appellé en Latin *Ligustrum*, Bois-blanc, à Lyon, & à Fontainebleau, Coigneau, est bien-seant en barrières ou pallissades, bornans les allées du jardin, pour la verdeur de ses feuilles, pour la fermeté de son bois, de luy-mesme s'appuyant, sans autre artifice, que d'en entortiller le ramage, & pour demeurer long temps en service. A faute de plant entraciné, l'on l'edifie de semence, par l'un & l'autre fort facilement, voire se reprend-il de branche assés bien. Il graine tous les ans, iettant sa semence dans des petites bouteilles noires à trouppets, qu'il se conserue en Hyuer, lesquels meslez parmy le vert de fueillage, augmente la grace des barrières: ausquelles le *Troefne* se represente bien, ne pouuant seruir ni en cabinets, ni tonnelles, à cause qu'il ne peut monter hautement.

Arbre de Judée.

L' *ARBRE* de Judée sera mis icy, pour seruir & en pallissade & en cabinet. Il est par d'aucuns appellé, *Guénier*, parce, à mon aduis, qu'il iette des longues goustes comme guéines à cousteaux, où la graine s'engendre. C'est vn arbre plustost petit que grand, de la taille du prunier, retectant abondamment du pied. Il est ployable à tout, car il se laisse manier à la trenche comme l'on veut. Sa feuille est assez large, de figure pareille à celle du lierre, mais plus grande de la moitié, de couleur vert-gay, pousse tost apres l'Hyuer qualités causans auancé & agreable ombrage. Ses fleurs colombines, ressemblées à celles de fleur de pêcher, augmentent la grace de l'arbre, mesmes qu'elles naissent indifferemment sur le tronc de l'arbre, aussi bien és endroits endurcis des branches, que sur leurs bouts & cimes, precedentes de trois semaines la naissance de la feuille, & se rendent viles en ce qu'elles sont man-

geables en salade, tenans quelque chose de la saueur des capres. Il s'edifie par rejets entracinez prins és pieds des vieux arbres, à faute desquels, satisfera la graine employee au mois de Mars ou d'Auril.

DE semblable corps & service que le precedent, est cestui-ci, dit, Lilac, *Lilac:* son feuillage est plaisant à voir. Ses belles & grandes fleurs de couleur grix violent sentans bon, parent longuement le jardin. Produit abondamment du pied, dont les rejettons renouellent la plante; defaillans, ce sera la semence qui satisfera à cela, l'employant au mois de Mars ou d'Auril, en terre grasse & deliee.

LE Seringa porte la fleur blanche & petite, tres-agreable à voir & à sentir, vient apres celle de Lilac. Est de longue duree au Jardin y servant de plaisant ornement. Sert commodément en palissade & cabinets. S'edifie de branche, aussi de semence dont il est rendu de facile esseuement, pourueu qu'il soit mis en bonne terre.

POUR l'ombrage sont emploiez aux cabinets, berceaux, tonnelles, treilles, & autres lieux couuerts du jardin de plaisir, non seulement, les arbustes, ains toutes sortes d'arbres fruitiers, & autres ains les branches flexibles, si à ce l'on se resoud. Mais par lascher la feuille en Hyuer tous les fruitiers, peu exceptés, fait les postposer aux autres qui ne se despoüillent qu'à mesure de la naissance de la nouvelle feuille: laquelle venant pour les reuestir, tient tousiours les arbres fournis de ramage. D'entre tous les fruitiers qui se despoüillent, nous choisirons, comme à ce les plus propres, les Condriers, Cerisiers, Meuriers, & Grenadiers: lesquels par estre bois de coupe rejetsans facilement, satisferont à vostre intention: & pour la diuersité de la matiere en sera le service agreable, ainsi que communément tel se represente-il de choses diuerses. Quant à la vigne, c'est de l'ordre commun, que d'en courir toutes sortes de traillages; où pour double vtilité, elle est bien seante. Des fruitiers vestus, deux seulement se treuuent viles à ce service, assauoir l'Oliuier, & le Pin, dont la beauté de l'ombrage sera accompagnee de la commodite du fruit. La chose n'est toutesfois sans difficulté, pour le naturel des plantes, d'elles mesmes non guiere obeissantes & ployables. Touchant aux Orangers, Citroniers, & semblables arbres precieux ne se despoüillans, n'est raisonnable de les employer en cest endroit, pour leur grande delicatesse: ou seroit que le pais les favorisast entierement, comme en la basse Provence près de la Mer Mediterranee, où pour les parer des froidures, l'on n'est contraint de les tenir couuerts en Hyuer. Les plus dignes arbres de tout le genetal des autres, vestus & de despoüilles, & plus propres aux couuertes, sont les Cyprés & Lauriers: desquels les bonnes qualitez, de couleur, de senteur, & obeissance, rendent les ouurages magnifiques.

LE Cyprés ne se peut edifier que par semence, estans leurs branches iracinables, & leurs tiges vuides de reiettons: dont les vieux Cyprés meurent tousiours sans heritiers, contre le commun naturel des arbres. C'est pourquoy, les anciens Poëtes representoient leurs champs Elizeens, complantés de Cyprés, & que cest arbre, par les Payens, a esté dedié à Platon. Aussi se seruoient-ils de rameaux de Cyprés aux funerailles de leurs morts, desquels ils couuroient les corps les portans au sepulchre. Auioird'huy void-on dans les Cloistres des Moines abondance de Cyprés, marque de leur Celibat. Le
Cyprés

*Quelles plantes
sont bonnes
pour cabinets,
tonnelles,
Cie. ou
estre les precedentes.*

Cyprès desire l'air, plustost chaud que froid, venant aussi assés bien sous ciel temperé, pourueu qu'il soit aucunement couuert de la bize. La graine sera semée au mois de Feurier ou de Mars, la Lune estant nouvelle, en terre curieusement preparée dès l'Hyuer precedent, à la main & avec du menu fumier: afin d'estre consumé auant que la semence y soit mise auprès, cela est nécessaire pour la faire naistre, car le voisinage du nouveau fumier, pour sa grande chaleur, la brusle. Elle sera couverte de deux doigts de terre bien deliée, puis subtilement arrousee tous les jours, jusqu'à ce qu'elle soit leuee: car après, n'a besoin d'eau, qu'en temps de grand secheresse. Est nécessaire de la tenir bien sarclée, à ce que les malignes herbes ne la suffoquent, sollicitant aussi par bonne culture, les racines des jettons en prouenans, à s'accroistre & fortifier. Dans trois ou quatre ans, en seroit les arbrisseaux propres à transplanter, car d'attendre d'auantage, leur reprise seroit douteuse, ne voulans estre defracinés beaucoup auancés en aage, ains d'estre prins & maniés encors jeunes. Requierent la fosse large, pour, à l'aise, y estendre leurs racines, qu'ils jettent plus largement que profondement. Vn bon pied & quart suffira pour tout enfoncement, ou ce seroit que le lieu fust plus sec, qu'humide, auquel conuiendroit aller plus auant. Et comme la semence craint la chaleur du fumier, de mesme font les racines: parquoy, leur mettra-on auprès en les recouurant, plustost de terre nouvelle & vigoureuse, que d'autre amendement. Si c'est pour le faire monter en tige, comme bois de haute fustais, avec l'ongle en seront curés les jettons croissans en bas au tronc, qu'on trouue encotes tendres, (n'y touchant avec le fer que le moins qu'on pourra, car cest arbre le craint) ainsi conduisant le tronc. S'en voulant seruir en pallissades ou barrières, en tapisseries contre les murailles, en cabinets, en berceaux, de mesme l'on le dressera, & y seront ajoutez, des paux & perches, pour seruians de moule, en retenir les branches nouvelles, leur faïsans prendre pli selon que l'ouirage le requerra. N'y touchant du tout rien, le Cyprès croistra en pyramide, large en bas & poinctu en haut, avec beaucoup de grace: mais il occupe grand lieu, à cause que ses rameaux bas, s'estendent sur la terre. Incommodité qui n'empeschera pourtant de disposer des Cyprès, & par ceste ordonnance, & par les autres, à fin de tirer tout le plaisir de ces arbres.

Les masse & femelle du Cyprès se discernent facilement. Le masse, seul, porte des coques semblables à petites pommes de pin, dans lesquelles la graine est enfermée, & produit son ramage plus serré & en plus grand abondance, que la femelle. D'une mesme semence, sortent les deux sexes, toutesfois, par grains distincts, selon le particulier naturel d'un chacun d'eux. Au Printemps & en l'Automne, retire-on les coques ou noix contens la graine, qui est fort menue & petite. Sa meneté se recognoit à la couleur & pesanteur, tant plus forte estât l'une & l'autre, que plus la graine approche de la perfection. En ces deux saisons de l'année, treuue-on des coques sur l'arbre, toutesfois, d'inegale bonté selon la nourriture de l'arbre, qu'on recognoit aux marques susdites.

Au contraire du Cyprès, le Laurier se perpetue par jettons succedans les uns aux autres, si que le tige ne meurt qu'à fine force de mauvais traitement. Aux pieds des vieux Lauriers, en treuue-on abondance de jeunes

pour

pour faire des nouvelles Lauriers. La maniere de les esleuer est la precedente, excepté qu'il faut que la serpe iouë au Laurier, pour l'appropriier au seruice qu'on desire de luy. Ainsi qu'au cyprés, remarque-on au Laurier, masse & femelle, les deux, neantmoins, gardans la beauté de leur fueillage toute l'année, ressemblant celuy de l'orenger. Aupres d'un maslé, sera plantée vne femelle pour les faire accroistre par-ensemble en perfectio: ce qu'on ne pourroit esperer, les logeans par sexes separez. De mesme aussi que les Cyprés, le seul Laurier masse porte la semence: la femelle estant sterile, bien qu'elle fleurisse aussi bien que le masse, ayans commune la couleur du fueillage. Ces particularitez se recognoissent naïfvement à Cauuiffon, entre Nismes, & Montpellier, où tels arbres abondent, y croissans naturellement. Le masse y est appellé, Baguier, & la femelle Laurier, ainsi discernant les sexes. Plus d'auancement font les Lauriers par semence, que par plant entraciné; pour laquelle cause estant question d'edifier la Lauriere, ne vous souciés que du semer, sans vous donner la peine du transplâter. Mais il faut se resoudre en ce commencement, du lieu où destinés les arbres pour tousiours, afin de n'estre contraint, par changement d'auis, à les remuer d'un lieu en autre. La semence, qui sont les bayes de Laurier, est mise en terre comme glands ou chastaignes, par raions, où à la fiche, quatre doigts profond, & de pied en pied de distance. Là elles seront entretenues par bonne culture, iusqu'à ce que le plant en sortant, soit paruenue à la grosseur du pouce, pour estre transplanté, si transplanter on le veut, vray poinct de le prendre, plus ieune & plus vieil, n'estant de si bonne esperance.

VOYEZ vne autre sorte de Laurier, mais fort petite & basse, tenant lieu entre les arbrustes. Elle porte des rozes, & pourcee appellee, *Rododendron*, ou *Rosago*. *Rododendron.* Fleurit à la fin de l'Esté. S'esleue de semence. Craint le froid; pour laquelle cause, & pour sa petitesse, est ceste plante nourrie dans des petites caisses ou pots de terre, dont la facilité du transport, luy pare les froidures, & à propos luy fait iouyr de la chaleur du Soleil.

EN semblable lieu & pareille façon que le rododendron, se seme & nourrit le *Monon*, petit arbristeau plaisant à la veüe, pour la couleur verte de son fueillage, & pour son fruit, qu'il produit semblable à vne petite cerise rouge, non toutesfois mangeable. *Monon.*

PARMY ces arbres de plaisir, nous logerons le Griotier à rozes. C'est vn *Griotier à rozes.* grand arbre semblable en bois & fueilles au cerisier aigre, ne produisant aucun fruit, ains seulement des rozes incarnates presques semblables à celles des roziers communs, demeurans en l'arbre vne grâde partie du bon temps. Au Lionnois des cerisiers aigres fort tardifs, ne rends le fruit que sur la fin de Septembre, dont les greffes portez en Prouence & en Languedoc, & là inserez sur des autres cerisiers, pour la difference des climats, ne fructifient nullement, ains seulement fleurissent, & c'est de ceste fleur sus-mentionnee, dont la merueille n'est petite. Par enter, l'on s'en geance de telles rozes, les greffans sur les cerisiers communs, aigres ou doux. Et selon le naturel de tout cerisier, le bois se ploye tres-bien en vouçure, dont le cabinet s'en rend fort beau. *Plusieurs autres plantes bonnes en cabinets.*

A V S S I en ces ourages esleuez, seruent quelques autres plantes franches & sauuages, arbrustes & grandes herbes, comme Genest d'Espagne, sureau,

sureau, groseiller, framboisier, houblon, cheurefueil, pommes d'amour, de merueille, dorees, &c. que l'ingenieux iardinier employera selon leurs proprietiez.

Genest d'Espagne.

QUANT au Genest d'Espagne ou Gaude, la beauté de ses fleurs jaunes le fait desirer au jardin de plaisir, y estât propre en pallissade. Mais parce qu'on l'esleue principalement pour le profit, seruant aux tainturiers en draps de laine, le mesnager en seme abondamment, comme sera veu, où ie vous renuoye pour apprendre le moyen de le faire paroistre.

En ce lieu, chap. 29. Sureau.

LE Sureau pour sa grosse moële, s'entracine tres-facilement de branche, dont autre mystere n'y a-il, qu'à enfourrer des bastons dans terre. Il demande les lieux humides. Estant vne fois reprins, ne luy destinés aucun particulier traitement: car il se maintiendra sans culture, vigoureusement longues années. L'on le tient au iardinier, principalement pour sa fleur blanche, laquelle meslantee avec son verd feuillage, donne grace au cabinet qui en est couuert. Sa fleur est vtile en plusieurs choses, mesmes à odorer les nouveaux vins, ainsi qu'a esté monstré: mais au contraire, sa forte senteur est importune, dont plusieurs bannissent du jardin toute la plante.

An 3. lieu, chap. 10.

Groseillier.

ICy sierra bien le Groseillier ou Vinetier appellé aussi Espine benoiste, non pour couuertes, par faute de ramage, ains pour barrieres ou pallissades, en quoy il se plaist, s'y maintenant plusieurs années. Le fruit qu'il produit appellé, Grossesse, est appetissant, seruant en plusieurs viandes de cuisine, dont double vtilité tire-on de ceste plante. S'engeance, de branches s'entracinant aisément dans terre: mais encores de plus facile reprise en est le plant cheuelu. Le Groseillier desire la bonne culture, de la main, du fumier, de l'opportun arrousement, & d'estre souuent tondu, luy roignant la sommité de ses iettons, pour l'arrester de monter trop hautement. Se reprend & accroist tres-bien en tout air, car il ne craint extraordinairement, ne froitures ne chaleurs.

Framboisier.

AV Groseillier nous accouplerons le Framboisier, pour la sympathie de leurs seruices, seruans communément en pallissades, & donnans du fruit à manger. C'est vn arbusste plustost de montaigne, que de plaine; aussi vient-il facilement en air froid. Son fruit approche aux fraises, & en figure, & en tēps de maturité, ces deux estans les premiers qui paroissent à la fin de May. Par iettons entracinez est le vray moyē de se meubler de telle plâte. En l'Autōne l'on le plantera la Lune estant vicille. Et bien que de luy-mesme vienne es forests agrestes, si est-ce qu'apprinoisē au iardin par bonne culture, manifeste & en bois, & en fruit, combien il se plaist d'estre bien cultiuē & caressē.

Autonier.

L'AVLONIER symbolise avec le Framboisier, par estre arbrisseau portant fruit ressemblant aux framboises & fraises, mais plus gros qu'aucunes d'elles. Il se plante par reiettons entracinez, es deux saisons, de l'Autonme & du Prin-temps, & s'entretient avec moderē labeur, comme aussi vient bien en terre de passable bontē.

Houblon.

AV CUNE plante n'y a-il au iardin plus aisēe à s'engeancer & à se maintenir, que le houblon, lequel tiré des hayes & buissons (où il croist sans artifice) par iettons entracinez, se reprend tres-facilement en toute terre. Aussi par semence vient-il aisément, dont toutesfois l'on s'abstiendra ayant commodité de plant, pour auancement d'œuure. L'Autonme en est la vraye saison.

son, beaucoup plus propre que le Printemps, par estre le houblon fort primerain à pousser: ce qu'il fait dès incontinent les froidures de l'Hyuer estres passées. Sa facilité à hautement grimper, le rend propre és couuertes des berceaux & cabinets, où par estre flexible & assés abundant en feuillage, est sa droite application. Du houblon, outre le plaisir de la rameure pour ombrage, tire-on ce profit, que d'en manger, en la prime-vere, les tendres cimes des iettons en diuers appareils. Sa fleur & sa semence sont aussi vtilés à la biere: pour laquelle cause, és pais où telles artificielle boisson est en vfrage, au defaut de la vigne, avec soin, est le houblon essné & entretenu.

EN pallissades & pour accompagner les costés des cabinets & berceaux s'employera le cheurefueil, où il sera bien seant, à cause de sa bonne senteur & beauté de ses fleurs, plaisantes à voir: estant en outre, salutaire en diuerses applications de medecine. L'on se pouruoit de cheure-fueil, & par racines & par bouteures, les mettant en terre à l'issue de l'Hyuer. Et avec fort petit labourage il s'entretient, dont peu de peine donne-il à en tirer seruice.

Cheure-fueil.

LES pommes d'Amour, de merueille, & dorees, demandent commun terroir & traitement, comme aussi communément seruent-elles à couvrir cabinets & tonnelles, grimphans gaiement par dessus, s'agrans fermement aux appuis. La diuersité de leur feuillage, rend le lieu auquel l'on les assemble, fort plaisant: & de bonne grace, les gentils fruits que ces plantes produisent, pendans parmi leur rameure. A l'issue de l'Hyuer les graines en sont semées: seul moyen de s'engancer de ces plaisans arbuskes, dont la delicateffe ne souffre les rudes froidures: pour laquelle cause, ne durent-ils qu'une saison, se mourans, comme les melons & concombres, à l'approche de l'Hyuer. Leurs fruits ne sont bons à manger: seulement sont-ils vtilés en medecine, & plaisans à manier & flairer,

Pommes d'Amour, de Merueille & Dorees.

LA campanula, ainsi ditté en Italien, & *Volubilis maior*, en Latin, seruira tres-bien en cest endroit, courant les cabinets, où elle grimpera hautement, s'entortillant és bois & perches que luy baillerés pour appui. Elle croist durant trois mois continuels, fleurit tous les jours, chacun produisant abondance de fleurs nouvelles, de couleur bleüe, de la figure & grandeur d'un aul de verre. Iette sa graine dans vn estui, de la figure & grandeur d'un gros bouton de pourpoint. La graine est pointue au milieu; on la seme au Printemps, en terre bien cultiuee & engraissee.

Campanula.

LES pois de merueille seront ici employés. Ils naissent dans vne vessie de la grosseur d'un esteuf, trois en chacune vessie. Les pois sont noirs, ayans vne marque blanche au milieu, de la figure du cœur. Son ramage monte en haut, à cela estant guidé. Les pois pour semence, seront mis en terre au temps que dessus, & là bien cultiüés. Ne dure qu'une saison non plus que les precedentes plantes.

Pois de Merueille.

CEST arbuske, dit cartoufle, porte fruit de mesme nom, semblable à truffes, & par d'aucuns ainsi appellé. Il est venu de Suisse, en Dauphiné, depuis peu de temps en çà. La plante n'en dure qu'une année, dont en faut venir au refaire chacune saison. Par semence l'on s'en engence, c'est à dire, par le fruit mesme, le mettant en terre au commencement du Printemps, après les grandes froidures, la Lune estant en decours, quatre doigts profond, de sire bonne terre, bien fumee, plus legere que pesante: l'air modéré. Veut

Cartoufle.

estre semé au large, comme de trois en trois, ou de quatre en quatre pieds de distance l'un de l'autre, pour donner place à ses branches de s'accroistre, & de les prouigner. De chacun cartouffe sort vn tige, faisant plusieurs branches, s'esleuans iusques à cinq ou six pieds, si elles n'en sont retenus par prouigner. Mais pour le bien du fruit, l'on prouigne le tige avec toutes ses branches, dès qu'elles ont atteinu la hauteur d'un couple de pieds; d'icelles en laissant ressortir à l'air, quelques doigts, pour là continuer leur iect: & iceluy reprouigner, à toutes les fois qu'il s'en rend capable, continuant cela iusques au mois d'Aoust: auquel temps les iettons cessent de croistre en fleurissans, faisans des fleurs blanches, toutesfois, de nulle valeur. Le fruit naist quand & les iettons, à la fourcheure des nœufs, ainsi que glands de chesne. Il s'engrossit & meurt dans terre, d'où l'on le retire en ressortant les branches prouignees, sur la fin du mois de Septembre, lors estant parueniu en parfaite maturité. L'on le conserue tout l'Hyuer parmi du sablon delié en caue temperée; moyennant que ce soit hors du pouuoir des rats, car ils sont si friands de telle viande, qu'y pouuans atteinre, la mangent toute dans peu de temps. Aucuns ne prennent la peine de prouigner ceste plante, ains laissent croistre & fructifier à volonté, cueillans le fruit en sa saison: mais le fruit ne se prepare si bien à l'air, que dans terre, en cela se conformant aux vraies truffes, auxquelles les cartouffes ressemblent en figure; non si bien en couleur, qu'elles ont plus claire que les truffes: l'escorce non rabouteuse, ains lisse & deliée. Voila en quoy tels fruits different l'un de l'autre. Quant au goust, le cuisinier les appareille de telle sorte, que peu de diuersité y reconnoit-on de l'un à l'autre.

Moufférons.

A v x truffes, nous accouplerons les moufférons, potirons ou boulets, pour cueillir en nostre jardin ces fruits passagers & volontaires, au temps passé, estimé l'artifice, n'auoir aucun pouuoir de les contraindre de s'accroistre en lieu certain. Mais tant grande est la curiosité de l'homme, que faisant profit de tout par accident a-il redigé en art ceste science. Le pur fumier de brebis, de luy-mesme engendre des moufférons assez bons: mais avec de la terre, des meilleurs & plus delicats. Ce sont ceux qui estans blancs au dehors, vineux au dedans, non guiere grands, sont les plus prisés. Sera fait vn liect de quatre doigts de haut avec terre fort deliée; comme celle que les taupes pouffent à l'air, & par dessus mis du fumier, de pareille hauteur; apres, de la terre, en suite du fumier, ainsi par lites faisant vne couche de deux à trois pieds de haut. La couche est finalement arrousee de la decoction de moufférons bien choisis; c'est à sçauoir, de l'eau où l'on aura bouilli des moufférons, que, tiede, on iettera par dessus soit & matin. Par lequel moyen, la couche produira en abondance, des moufférons tres-bien qualifiés: non toutesfois en autre saison qu'en l'Automne & Printemps, comme propre à telle viande. Par autre artifice, l'on se fournit de moufférons par tout où l'on veut, & ce avec beaucoup de facilité: car il ne faut qu'y transplacer de la terre en laquelle ce fruit-cy croist naturellement, que choisisés selon les races qui mieux vous agréeront (y en ayant des bonnes de diuerses couleurs, comme iaunes, rouges, noirs) & l'affermir doucement sans la presser. Mais ce sera terre non emmenuee, ains enleuee en grandes pieces, comme gazonz, afin de ne deltraquer la semence. Y aioustant

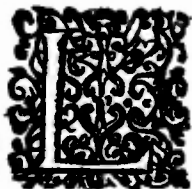
aioustant l'arbrufier de la deuoëtion fufdite, feruira à auancer le fruit, non qu'il y foit neceffaire. Et ne peut n'estre ici le lieu de parler de telle matiere, ven qu'il est destiné pour les arbuftes du iardin bouquetier. Mais y ayant logé la cartoufle, avec raison, par estre arbufte, ie l'ay voulu accompagner du moufferon, pour la sympathie de ces deux fruits: dont la prouifion est agreable, pour leur vtile nouveauté, contentement accouplable avec la plaifante odeur des belles plantes du iardin:

REVENONS aux plantes. Ceste-cy se façonne en arbriffeau, montant *Belvedere.* à la hauteur d'vn homme, avec la proportion requife à vn grand arbre: à laquelle beauté, estant ibinte la plaifante couleur verte de son ramage, ressemblant à l'hyslope: luy fait tenir rang honorable au iardin. Elle est venue des Indes. S'esleue par semence & par racines. Craint le froit: c'est pourquoy on le loge en abri de la Bize regardant le Midi: ou, pour plus de seureté, en pots de terre ou caiffes, la tenant à couuert durant les froidures.

A V S S I des Indes est abordec vne herbe en Hollande, dont la nouveauté & la qualité, la font rechercher. Elle ne se nourrit, ni dans la terre, ni dans l'eau, ni à l'air, ains dans la maison suspendue sous les planchers, près ou loin du feu comme l'on veut. En Hollande elle est appellee, *Grunal*, au langage du païs, qui signifie tousiours verdoyante. La maniere de l'esleuer est d'en rompre vn ietton avec les doigts, non le couper par aucun ferrement, puis l'enveloper de terre grasse & argilleuse, dans laquelle aura esté mis de l'huile, faisant ressortir la cime du ietton. L'argille est couuverte d'vn linge, cest enuolopement lié avec vne cordelete, & icelle attachee au plancher le ietton regardant en bas. Là il produit des nouveaux iettons presque plats, gros, enuiron comme le pouce, s'allongens d'vn pied & demi. Sont tousiours verdoyans, mais d'vne verueur sans feuilles. L'on y void continuellement nouveaux iettons qui poussent & croissent, & des viëus qui tariffent & meurent. Ceste herbe ne porte ne fleur ne fruit, ne graine. L'on tient son ius estre venimeux. L'ay estimé à propos de faire ici mention de ceste plante, pour sa rareté (bien qu'elle ne serue à nostre iardin) l'accouplant avec la cartoufle & les moufferons, puis que communément s'extrauaguent en quelque sorte de nostre matiere.

HERBES POUR BORDURES ET
compartimens du parterre.

CHAP. XL



Les herbes de bonne senteur, propres à faire bordures, sont les suiuanes & ainsi maniees. La *Lanade.* lapande tient rang honorable en cest endroit, pour la beauté de ses fleurs bleües, bonne senteur, & facile gouuernement. Elle se plante & par reiettons enracinés, & par bouteures ou branches, es mois de Feurier & Mars, la Lune estant nouvelle. Souffre la legereté du terroir, la secheresse, la negligence du Iardinier: se plaist estre souuent tondue; dont se rend propre à border l'entour des quareaux du parterre, où elle dure en vigneueur quelques années, sans par trop craindre les mauvais temps.

Hyffpo.

EN la Lune vicille de Mars, sera semée l'hyffope, pour estre transplantee au mois suiuant en semblable poinct de Lune. Elle vient tres-bien en terre legere, mais vigoureuse, pourueu qu'elle soit exposee au Soleil. Ne veut estre arrousee, qu'en temps sec & aride, en tout autre haïssant l'humidité. Le tondre à la fin de l'Esté, la fait reietter copieusement, la bonnasse de l'Automne luy en donnant le loisir: ce que plus tard ne feroit-elle, pour le destoubier des froidures. Encoires en mesnage-on les retailleures, car les brins des sommités coupés & sechés, seruent à faire poudre pour la potagerie de l'Hyuer.

*Aluine ou
Absynthe.*

DE plant enraciné & de semence s'edifie l'Aluine ou absynthe, autrement appellé Fort, en Lune nouuelle d'Octobre, de Feurier, ou de Mars. L'on en remarque de trois principales sortes, de Romain ou Pontique, de Main, & de Commun. Aucunes desquelles ne requerant le terroir beaucoup fertile, s'accroissent en terre sablonneuse & pierreuse, où avec peu de culture, l'on l'entretient tres-bien.

Trufemède.

PAR bouteures ou branches se fournit-on de trufemède, dite *Abrasinum famina*, les recoubans en terre demi pied profond, & les en faisant ressortir à l'air, deux doigts. En l'vne des deux saisons, & de l'Automne & du Printemps, telle qu'on voudra choisir, cela se fera la Lune estant nouuelle: comme aussi s'accroistra-elle, en telle terre que luy donnerés avec moderee culture, de la main, du fumier, & de l'eau. La trufemède se jette fort en rameaux, d'vn brin s'en faisant tost vne grosse touffe. Se rejouit d'estre tondue, dont l'on la rend trespropre en bordures, sa griseastre couleur, telle la gardant toute l'année, & ses fleurs iaunes durant le Printemps, avec leur bonne odeur, la rendant recommandable.

Thym.

DE V X especes de thym y a-il, qu'on discerne à la fleur, la plus blanche estant la meilleure. Les deux viennent naturellement és cousteaux secs & arides, dont ils ont la racine fort dure. Par plant enraciné & par bouteures l'on se meuble de thym. L'vn & l'autre defaillans, l'on recourra à la semée: laquelle mise en terre en la Lune du mois de Feurier, satisfera à vostre desir. Le thym se plante commodément en l'Automne & au Printemps, au croissant de la Lune, pourueu que la terre ne soit trop humide. Requier le chaleur du Soleil, & d'estre coupé & tondue en saison. Ainsi traité, & careté par la generale culture du Jardin, ceste plante s'augmentera en beauté: mais elle descherra de senteur, ses fleurs n'estans tant odorantes en lieu labouré, qu'en desert. La graine de thym est si menuë, qu'à peine la peut-on recognoistre parmi la fleur, qui la retient & l'accompagne iusques à sa parfaite meureté; dont pour ne se deceuoir, sans autre recerche, la fleur sera amassée lors qu'on la verra commencer à descheoir, & sans se soucier d'en separer la graine, tout cela ensemble sera semé. Les abeilles & les connins, aiment fort la fleur du thym, aussi leur acquiert-elle bonté de miel, & de chair, accompagnés d'odorante senteur, ainsi qu'apparemment se remarque en diuers endroits de Languedoc, où les abeilles & les connins se paissent de thym.

Sarriete.

LA sarriete par d'aucuns appellée, *ladree*, est fort approchante du thym. Elle s'accroit aisément aux lieux sablonneux & maigres, parmi les cailloux des ruisseaux. Tirée de là par ses reiets, & cultiuee en jardin, reprendra tres

dra tres-bien & se rendra bonne. Sa graine aussi sert en cest endroit semee au temps, où, & ainsi, comme le thym, & par après de mesme gouvernee.

POUR l'affaité du serpolet aux deux precedentes herbes, comme elles *Serpolet.* il est esleué, aussi communiquent-ils ensemble leur bonne senteur de fucille & de fleur; le service des çimes de leur iettons à estre reduites en poudre pour la potagerie, où elles se rendent propres. De mesme donques que lesdictes plantes, le serpolet se loge en terre, & s'y conserue. En ce qu'il desire l'eau toute l'annee, approche plus du naturel de la sarriete, que de celuy du thym, qui se plaissant és lieux secs, ne peut profiter és trop humides.

CESTE plante cy, a quelque correspondance en l'odorement avec les *Fabregue.* autres. Demeure neantmoins la fabregue plus delicate, que ni le thym, ni la sarriete, aussi ne souffre-elle d'habiter ailleurs qu'en jardin bien cultié. L'on en seme la graine, & apres en transplante-on les iettons, l'Hyuer estant passé, tousiours en croissant de Lune. Ceste particularité s'y treuve, qu'aimant fort l'eau, arrachee du seminaire, apres mise dans vne fiole de verre pleine d'eau, les racines se prennent dans l'eau, & s'y nourrissent comme dans la terre: pourueu que la fiole soit exposee au Soleil partie du iour, non continuellement, c'est asçauoir, depuis le leuant iusqu'à midi: d'où retiree sur le chaud du iour, de peur d'eschauffer par trop l'eau, au detrimet de la plante, la fiole soit laissée à l'air le reste du temps. Ainsi avec merueille, void on la fabregue se nourrir en lieu si foible, & les racines s'escarter à volenté en l'eau qu'à l'oisir l'on remarque au trauers du verre.

PAR racines & branches, nous-nous fournirons de menthe, luy donnant terre sablonneuse, toutesfois, vigoureuse, fumee & attrousee. On la met en terre enuiron demi-pied, deuant ou après l'Hyuer, la Lune estant nouvelle. D'en semer la graine, ne se faut soucier, puis que la racine & la bouture sont de si facile reprise: ce sera seulement à leur defaut, qu'on emploiera la semence. La menthe se maintient longuement au iardin, s'y peuplant & renouellant d'elle-mesme par reiettons, y estant vne fois logee. A en horreur l'atouchement du fer: parquoy n'en faut iamais cueillir les brins qu'à l'ongle, reiettant tous autres instrumens. Est de bonne odeur, telle, avec sa couleur, sans deschet, se les conseruans toute l'annee, maugré les froidures.

Le pouliot a grand rapport avec la menthe, à cause de leur commun esleuement & service. En ceci sont contraires ces plantes, que ceste cy, desire d'estre esmundee & souuent retaillee avec cousteaux trancheans, pour la faire profiter. *Pouliot.*

Le semer & le planter sont familiers à la sauge, venant fort bien par *Sauge.* quel qu'il soit de ces deux chemins-là. Mais encores mieux par branches entorses, fichees quatre doigts dás terre les recourbans. L'Automne & le Printemps en sont les saisons, en croissant de Lune. Desire d'estre exposee en plein Soleil. Profite en terroit maigre & sec, moyennant qu'on la descharge d'importun voisinage, d'herbes & d'autres empeschemens. Ne veut estre attrousee qu'aux extremes secheresses de l'Esté, ni amendee, qu'avec des cendres, pour tout fumier. Le tondre plusieurs fois l'annee, la fait reietter gaillardement: pour laquelle cause ne luy laissera-on iamais, ni les fueilles fletries, ni les trop vigouereuses s'en montans en haut. Pour plusieurs bonnes qualitez, est recherchie la sauge. Elle est tres-profitable à la santé, plaisante à

la veue, & au flair, vtile à la cuisine. Ne craint par trop les mauuais temps, dont alsés longuement se maintient-elle au iardin, saine & entiere.

Mariolaine.

L'ON m'âne diuersement la mariolaine. Ceux qui le mieux s'entendent à ce mesnage, apres l'auoir esleuee par semence, la transplantent ailleurs: les autres la laissent au seminaire. C'est vne excellente plante, des plus exquises du parterre: mais pour sa grande delicatesse, ne peut viure sous air beaucoup froid, & encores quel qu'il soit, n'y dure-elle que quelques annees. Outre sa bien-seance, elle est vtile en plusieurs choses, voire se fert-on de tout ce qu'elle produit (sans toucher aux remedes des maladies) où elle est opportunément employee. Pour donner goust au pain, on l'en saupoudre, l'enuoyant au four, selon l'usage de plusieurs lieux de l'Italie, de Naples, de la Sicile, & de Malte, là n'espargnans la graine de ceste exquisite plante. La balle restante de la graine, & les tendres brins de leurs iettons, sont conuertis en poudres pour la potagerie. Et ces poudres-cy, & la graine de mariolaine, sont meslees parmi les matieres dont certains Alemãs composent leurs boissons, qu'à telle cause vont-ils prendre au Milanois, où s'en fait marchandise. Ainsy que les iardiniers de Nismes enuoient la graine de ceste herbe, aux foires de Lyon, d'où elle est distribuee par toute la France.

EN terre deliee & vigoureuse, sera semee la graine de la Mariolaine, la Lune estât nouvelle, le iour beau, & l'Hyuer du tout escoulé, pour en transplanter l'herbe au mois de May en semblable lieu & point de Lune, si toutesfois transplanter l'on la veut. Transplantée ou non, l'on la cultiuera selon son merite, c'est alsçauoir, avec tel soin quelle ne souffre du voisinage d'autre plante, ni de la secheresse, afin que gaiement elle s'accroisse. En la transplantant, elle sera mise quatre doigts dans terre, de demi en demi pied de distance, l'une de l'autre, deux tiges ioignans ensemble. Si la graine semee sort de terre inegalement, ainsy que cela aduient fort souuent, l'on attachera le superflu des lieux esquels elle se treuuera trop espesse, pour le planter es places vuides, où la semence aura rarement poulsé; par ce moyen, vn endroit sera reparé par l'autre. Ainsy faisant, se font suiuis les deux aduis de la conduite de ceste plante: & par telle diuersité, ne pourra-on faillir d'en auoir contentement. La graine, principal reuenu de la mariolaine, s'en retire en coupant les cimes des iettons qui la contiennent, & ce plusieurs fois chacun, à mesure qu'on apperçoit la graine se meurir: demeurant le tronc de la mariolaine, vif en terre quelques annees, comme l'ay dit.

Basilic.

LE basilic souffre d'estre semé en l'Automne, Hyuer, & Printemps: mais avec plus d'auancement est-il esleué en ceste saison-cy, qu'en autre de l'annee, le semant en Lune nouuellé. De l'edifier par racines & bouteutes, l'on ne se souciera, car plus seurement vient-il semé, que planté. Requier le terroir bon, & d'estre souuent arrousé, plustost sur le chaud du iour, qu'en la frescheur du matin ne du soir, contre le commun naturel de toute herberie. Le couper souuent avec l'ongle le fait reietter absolument, voire mieux que le tondant avec le fer, duquel l'on s'abstiendra en cest endroit. Les Anciens tiennent que la plante de Basilic enuieillie, se conuertit en serpoulet.

Auronne.

L'AVRONNE; ditte menu cyprés, port le grand rapport qu'elle a avec cest arbre, autrement appelée, Garderobe, se plante par reiettons enracinés, à faute desquels suppléera la semence, la mettant en terre bien preparée au Prin

au Printemps, la Lune estant nouvelle. Ceste herbe se perd par l'extremité des froidures & des chaleurs : pour laquelle delicatesse, lui choisit-on lieu fort temperé. Aucuns l'esleuent dans des vazes, pour facilement la preseruer des importunes froidures & chaleurs, remuans les vazes de lieu en autre, selon les occurrences. Difficulté qui rend impropre l'Auromne à seruir es bordures du parterre : ne laissant, toutesfois, d'estre bien-seante au iardin avec plusieurs autres herbes, qui pour tout logis, n'ont que des caisses ou autres vazes.

ENCORES qu'il n'y ait aucun Fenoi aigre, si est-ce que des deux principales especes que nous en auons, l'vn est appellé doux, à la difference de l'autre. Pour la saueur & l'odeur, le doux est le plus desirable: aussi a-il les grains plus gros, que l'autre, par là manifestant sa franchise. Tout Fenoi vient bien de plant enraciné, mais mieux de graine, la semant au Printemps, la Lune estant nouvelle. Le Fenoi desire bonne terre, & bonne culture, pour le descharger d'importun voisinage : & d'estre quelquesfois arrosé en la secheresse: moyennant lequel traitement, tost s'agrandira-il. Mais quelque diligence qu'on y mette, si ne le peut-on faire monter guieres plus hautement, que de quatre à cinq pieds. Outre le rang honorable que le Fenoi tient ici, ceste commodité en sort, que sa graine est bonne en plusieurs viandes & medecines. Et sa fueille en salade exquise, quand estant blanchie elle est tonduë encores tendre. Le moyen de la blanchir, est, qu'estant l'herbe du fenoi nouvellement sortie de terre, de la semence qu' auparauant y aurés ietee, & ataint la hauteur de quatre doigts fera couuerte avec des pailles, fueillars, ou autres droguerries, sous lesquelles couuertes, à faute d'air, l'herbe se blanchira, comme endiuies: lors couppee, se remettra à produire nouvelle herbe fournissant des salades durant l'Esté, en recourant de iour à autre ce qu'en couperés. Vne espece de Fenoi nous est venue de Barbarie, qui excède de beaucoup la mesure susdite, car il s'allonge iusques à quatorze & quinze pieds: & ce qui augmente la merueille, est la grosseur & la legereté de son tige, l'ayant gros comme le bras d'vn homme robuste, ne pesant que trespeu : dont est rendu propre à faire bastons pour l'appui des boiteux. C'est le fenoi sauuagé de Plin, comme on le recueille de son discours.

IL y a grande affinité entre le fenoi & l'anis, pour leur commun seruire: aussi desirerent-ils commun traitement. L'anis doncques semé en mesme temps, point de Lune, & terre, que le fenoi. Mais par le surpasser en delicatesse, plus curieusement que luy sera-il cultivé.

CE n'est la bonne odeur de la fueille du coriandre, qui le fait loger au Iardin bouquetier: mais le respect de ses grains, vtile à plusieurs seruices. Car touchant ses fueilles, frottees entre les mains, puent comme punaises, chose donnant lustre à la bonne senteur des autres herbes. Il est semé & gouverné comme l'anis, desquels, ensemble du fenoi, tire-on les graines en leur parfaite maturité, ainsi communiquans leurs seruices.

S'INDIE facilement par graine, la semant en la nouvelle Lune du *Palma Christi* mois de Mars ou d'Auril. Il aime terre bien labourée, deliée, plus legere ^{su.} que pesante. Tient rang honorable au Iardin, ses fleurs bleuës estans de plaiant aspect. Le palma-Christi se perpetue, au lieu où vne fois l'aurés

semé, par la graine qu'il y laisse: dont croissent plusieurs nouvelles plantes, propres à estre remuees ailleurs.

*Mandragor-
re.*

CESTE plante desire bonne terre: se plaist à l'ombrage, & en lieu chaud, couuert de la froidure. Tel nous le luy choisirons, y semant la graine au mois de Mars ou d'Avril. La mandragorre est bien-seante au iardin, pour la beauté de son ramage & de ses belles pommes, non pour sa senteur qui n'est guieres agreable. Il y a masse & femelle, ce qu'on recognoit à la diuersité de leur feuillage, & des pommes, le masse les portant plus grosses & plus hautes en couleur que la femelle.

CE sont les principales herbes du parterre, desquelles sont faites les bordures des quareaux & compartimens du iardin, qu'on pourra accompagner d'autres à ce iugees propres, bien que l'usage ne les ait encores autorisees. Mais comme l'on fait tousiours quelque chose de nouveau, telle curiosité ne pourroit estre que conuenablement employee en cest endroit, où aucune nouuelleté n'est suspecte: comme au contraire, toutes sont dangereuses de mettre en œuvre, au reste de nostre Agriculture. Attendu que ce iardin-cy, ne vise qu'au plaisir, qu'on augmente par nouvelles inventions: & le labourage des champs, principalement au profit pour lequel est plustost preiudiciable, qu'utile de changer ses accoustumances.

APRES suivent les fleurs, partie des plus exquises: dont la rareté & excellence rend le iardin magnifique. Aussi tout iardin de plaisir a esté appelé par les Anciens, bouquetier à Fleurs, pour monstrier que d'icelles il reçoit le plus de ses ornemens & beautés. Il ne seroit possible de rediger par escrit toutes les fleurs bien-seantes au iardin, ni la maniere de les gouverner, pour la richesse de telle matiere, l'entendement humain n'en pouuant voir le fons. Seulement meublerons-nous nostre bouquetier, des plantes & fleurs les plus cogneuës, en attendant plus ample cognoissance des autres, pour les loger à leur tour, comme i'ay dit. Et des-à-present, y affranchirons nous plusieurs sortes de fleurs sauages, naissantes par les prairies & autres lieux non cultiües; à ce incités par leur beauté: lesquelles domestiquees au iardin, sans doute y tenans rang honorable, s'y représenteront tres-bien, ainsi que sans grande peine ne frais, en pourrés venir à l'experience.

FLEURS POUR LE IARDIN BOUQUETIER.

CHAPITRE XII.

Oeillets.



VEC raison, appelle-on les œillets, girofleees, pour leur senteur tenir beaucoup de celles du giroflee, qui a fait croire à aucuns, cela estre venu par la vertu du giroflee, & d'en pouuoir augmenter l'odeur des œillets, en les arroufant avec de l'eau tie-de, en laquelle l'on auroit infusé de telle espicerie. Les pieds & rameaux des œillets sont tousiours verdoians, leur non-mourante couleur seruant d'ornemēt au iardin toute l'annee, en aucuns tēps ces fleurs l'embellissent autāt qu'autre plante qui soit. Les œillets reiettent abondāment, d'un pied en sortans plusieurs, dōit l'on a du plant à suffisance. Ceste facilité cause ne tenir

netenir conte de la graine des Oeillets pour semer : aussi pour sa foiblesse, est-elle mesprisée, comme de petite valeur. Ce sera doncques par plant enraciné que nous nous meublerons d'œillets, dont le planter est bon durant toutes les saisons de l'année, pourveu que le temps ne soit abandonné à l'extrémité de froidure, de chaleur, d'humidité, de seicheresse : & que la Lune soit en son plein, si on desire d'auoir des gros œillets : auquel cas, le nombre n'en sera grand, comme par le contraire, en abondance de petites fleurs, sortiront des pieds plantez en croissant de Lune. Requierent la meilleure terre, languissent en la moyenne, ne peuuent viure en la maigre. La culture semble changer les especes des œillets, parce que notoirement ils s'augmentent en grandeur de fleurs, à mesure du traitement, & descheent par negligence. C'est pourquoy conuient les amignarder par engraissemens, dont le meilleur pour eux, est le fumier qui s'égèdre de la pourriture du bois de saule, qu'on trouue dans les creux des arbres defailés par vieillesse, que curieusement l'on recerchera, pour auoir des œillets, gros & odorans. Veulent estre arrousez, mais modérément : le peu & le trop d'eau, leur estans preiudiciables, l'un en l'accroist ; l'autre en l'odorement. Craignent le froid excessif, duquel estans preseruez, en Hyuer mesme les fera-on florir plusieurs fois. A telle cause tient-on les girofliers dans les caisses, qu'on transporte de lieu en autre, cercheans les Soleils & les abris, selon les saisons. A la grandeur des fleurs sert aussi, & est fort conuenable ce troisieme moyen, que de descharger la plante des fleurons superflus, auant qu'estre espanouy : ainsi ceux qui restent, se rendent tant plus remplis & odorans, que moins à nourrir l'on en aura laissé au tige.

Se voyent plusieurs especes d'œillets ou girofrees. Les principales sont les blancs, rouges, & meslangez, tenans ceux-cy, des deux precedentes couleurs bizarrement dispersez, chose qui leur donne grande gayeté. Aucuns appellent de Prouence, ces trois sortes-ci d'œillets, pour l'abondance qui en croist en icelle Prouince : les autres & plus petits, estans dictz de rosete. Quant aux œillets d'Inde, appelez aussi de Turquie, l'on ne les tient au jardin que pour la couleur qui est belle, ressemblant au velours orangé : mais tant plus laide en est la senteur, puante, & qui pis est, mal-saine, causant le haut-mal, mal de teste, tres-dangereuse en temps de peste, comme venimeuse : par le tesmoignage de Mr. Liebaud en sa Maison Rustique. Pour lesquelles mauuaises qualitez, ne luy sera donnee place en nostre jardin, ains sans auoir esgard à sa beauté, la race en sera bannie.

Pour meslanger & changer les œillets, l'on les ente en escusson ; en fente aussi ; en ceste façon, tres-rarement : & en quelque maniere que ce soit, est necessaire d'y apporter de la curiosité, pour la foiblesse de la plante. Moyenant lequel ordre, recouure-on des œillets verts, inferant sur les lauriers des jettons d'œillets blancs : des bleus, sur des buglosses, ou sur des troncs de cichoree, faisant l'enture vn peu dans terre. Plus facilement neantmoins que par enter les meslange-on, par l'assemblage de plusieurs jettons de diuerses especes ioints & plantez ensemble, comme i'ay dit des vignes & des roziers. L'estime que de tel artifice, sont sortis les œillets meslangez qu'à Paris l'on appelle de rozete, & en Prouence & Languedoc, *Piquassats*, tenans du rouge & du blanc, ces deux couleurs y estans distinctement exprimees.

Les

Pes œillets de Poëte, sont petits, de couleur incarnate, ayans vn peu de blanc au milieu. En la campagne treuve-on des petits œillets sauvages, blancs, & rouges, qui tiennent beaucoup de bonne senteur, en laquelle ils augmentent, & encore plus en grandeur & beauté, estans transplantez & cultivez au jardin.

Violiers.

L'ON treuve plus grand nombre de violiers de diuerses couleurs, que d'autres fleurs qu'on ait appriuoisé : y en ayant de blancs, de rouges, de violets, de jaunes, de vineux. Leur reprise est tres-aïsee en quelque part qu'on en seme la graine, tant peu delicate est ceste plante : voire se plaît-elle contre les murailles es vieilles mazures, où s'estant vne fois attachée, difficilement l'en peut-on des-engeancer. En Lune nouvelle du mois d'Octobre, ou de Novembre, est le poinct d'en espartre la graine en terre, & d'en transplanter les jettous pour petits qu'ils soient, pourueu qu'on les puisse manier, si toutesfois transplanter on les veut; chose non necessaire : car sans se donner telle peine, ne laissent de vous satisfaire. Le lieu sec agree mieux aux violiers, que l'humide, ne se soucians de l'arrousement qu'en l'extreme secheresse. Profitent à estre beschez, bien que tres-aïsement souffrent la negligéce de l'ardinier. Durent trois ou quatre annees en beauté, non guiere plus, passees lesquelles, s'abastardissent, s'endurcissans leurs racines, tiges, & branchages, comme degenerans en arbrisseaux. Les violiers sont les plantes qui d'elles-mesmes, sans artifice, fleurissent les premiers au Prin-temps, bien que le climat soit asses froid. Mais estans en lieu temperé tendant à la chaleur, assis en abri de la Bize, dès l'Hyuer donnent plaisir de leurs fleurs, lesquelles ils gardent fort longuement, pourueu qu'on les destourne de grener, leur tondant souuent la cime des iettons.

Muguets.

C'EST vne espece de violier que les muguets, desirables en ce, qu'estans beaux à voir pour leur parfaite blancheur, ils sont aussi de tres-bône senteur, la rendans tres-suave & douce, mais foible. Il se treuve de deux sortes de muguets, de grands & de petits. Se sement & transplantent comme les violiers, requerans mesme terre & traitement.

Violetes de Mars.

LES violetes produisent leurs fleurs bien tost apres que les premieres des violiers ont paru. Ce qu'on les appelle de Mars, vient de la France, où deuant ce mois là n'en void-on que bié peu: mais en Languedoc & autres lieux Meridionaux, communément lors elles ont passé leur foree, commençans de jeter leurs fleurs, dès le mois de Ianuier. Elles viennent naturellement en lieux incults exposés au Soleil, & à l'ombre aussi : en telle sorte, toutesfois, qu'és plus eschauffez, monstrent plustost leurs fleurs, qu'és autres : obseruation requise, afin d'en loger au jardin, & en l'vn & en l'autre endroit, pour en auoir longuement. On seme & transplante les violetiers, mais avec moins de peine s'en pouruoit-on par plant enraciné, que par graine. Pres des hayes treuuet-on abondance de plant, qu'on mettra en terre en l'Automne, ou au Prin-temps, selon que mieux s'accordera, & en diuers endroits du jardin, soleillez & ombreux, à fin qu'on ait longuement de ses fleurs. De plusieurs couleurs de Violetes y a-il, de blanche, de jauue, de vineuse, & de violette, ceste-cy, comme la plus odorante & meilleure, donnant nom aux autres, estans au reste, toutes de mesme figure en fleurs & feuilles. Par le meslange de leurs grains sortent des violetes de diuerses couleurs : aussi par la communi-
cation

cation de leurs jettons, les estordans au planter, ainsi les faisans ensemble reprendre, selon l'ordre ja representé. La culture exquisè leur engrossit la fleur, mais leur diminue la senteur. Sur le matin deuant que le Soleil ait eschauffé la terre, est le droit point de cueillir les violetes: car sur le chaud du iour, l'on ne treuve en elles que peu de senteur.

LES grosses & menues Pensees, outre le nom qu'elles ont de commun avec les violetes, par d'aucuns appellees violetes d'Automne, se ressembtent en cecy, que par mesme gouvernement on les esleue, desirans mesme terre. Ces fleurs-cy n'ont que la beauté, sans aucune senteur, en récompense de laquelle sont-elles de fort longue duree, voire iusques bien auant dans l'Hyuer; moyennant qu'on les arrouse en temps sec: ce que sans regret ferez, puis qu'il n'est à craindre l'humidité leur oster la bonne senteur, par n'en auoir aucune.

ELLES marchent avec les precedotes fleurs, ayans ceci de plus patticulier, que par le seul plâter l'on les esleue. Du pied des vicilles marguerites, le nouveau plant est tiré, & ainsi enraciné est mis en terre. Ceste fleur ne sent non plus que la pensee: mais sa beauté recompense tel defaut, pour sa figure & diuerlité de ses couleurs meflangees & distinctes, selon leurs especes. Vne forte de marguerites y a il ayant la fleur large & espesse, de laquelle cinq ou six margueritons sortent, chacun porté par sa petite queuë d'vn doigt de long, faisans tous ensemble vn beau bouquet: qui estant composé d'vne seule fleur, s'en rend d'autant plus desirable, que la plante est assés rare.

ENCORES que le Souci vienne en tout terroir sans culture, si est-ce qu'estant mis en bonne terre & soigneusement labouré, change bien de visage: comme l'experience montre ses fleurs en deuenir plus belles, grandes, & especes estant carressé, que laissé sans soin. Il y a plusieurs especes de ceste fleur, toutes l'ayans jaune, plus ou moins haute en couleur, avec quelque peu de bonne senteur, leurs tiges se haussans selon la diuerlité de leurs races, en telles qualitez discordantes de quelque peu les vnes des autres. Et notoitement en ceste-cy, que d'vne sorte de Souci se treuve le pied monter de trois à quatre pieds, produisant vne large & espesse fleur jaune, grande comme vne roze, sans nulle senteur, par d'aucuns appellee, passe-velours, à cause que ses fueilles sont veloutees. Tous lesquels Soucis, parent longuement le jardin, gardans leurs fleurs iusques bien auant dans l'Hyuer. L'on les edifie par semence, souffrent le remuement & transplantement, comme aussi d'estre maniez és saisons d'Automne & du Prin-temps. Le plus requis de leur culture, est le tondre souuent de leurs rameaux superflus: car ainsi deschargez, produisent gayement leurs belles fleurs grosses & doubles.

VOIC Y vne fleur qui ne sent du tout rien, non-plus que les precedentes, c'est le Passe-velours, dont la seule beauté, avec raison, la fait loger au jardin en lieu apparent. Elle est fort belle à voir, faicte en pyramide, de couleur Incarnat esclattant: & qui plus est, seichee, ne descheoit que bien peu de son lustre: qualité qui a faicte ceste plante estre par aucuns appellee, Passe-velours immortel. Il se seme és mois de Mars & d'Auril en Lune nouvelle. Et bien que la plante monte assés hautement, comme de quatre à cinq pieds, & s'affermisse ainsi que bois, si est-ce qu'elle a fait son cours dans vn Esté

vn Esté: au bout duquel, senee, l'on en retire la graine en sa maturité, laquelle est fort menuë & noire comme jayet.

*Passes velours
branchu.*

C'EST vne autre sorte de Passe-velours s'elargissant en brancheage; dont il porte l'epithete de branchu: au contraire du precedent, s'en monte droitement en vn seul tige. On l'appelle en Latin, *Amaranthus maximus*. Sa graine est menuë comme celle de l'autre, mais presque blanche: ayans les deux de commun la couleur rouge de leurs fleurs, la maniere & le temps de les esleuer, & la duree de leurs plantes. Voila leurs conformités & differences.

Passé roze.

LA Passe-roze, se seme au Prin-temps en Lune nouvelle, & terre souple & delice. Son tige s'esleue jusqu'à dix ou douze pieds & d'auantage. Sa fleur est alsés grande, de la figure d'vne cloche, faite à pans, de couleur rouge-pasle, demeurant en sa beauté tout l'Esté: sans plus, lors faisant graine, se fene & desseche avec son tronc. Il y a aussi des passe-rozes jaunes & blanches, plus espesses que les rozes mesmes: sont de diuerse hauteur en tige, mais semblables au grainer, dont elles s'esleuent au Jardin par commun ordre, qui est l'ensemencement.

*Herbe au
Soleil.*

QUELQUE sympathie a l'Herbe au Soleil, avec la passe-roze, par monter trop hautement. C'est vne espece de *Heliotrophon*, appelee aussi *Vire soli*, d'autant que sa fleur regarde tousiours le Soleil, se tournant come lui. Communément chacun pied ne produit qu'vne fleur, mais fort grande, car elle a plus de demi pied de Diametre. Elle est ronde, platte, façonnee comme carde de montagne, enuironnee de feuilles jaunes hautement coloree. Au milieu de la fleur, s'engendrent ses graines, lesquelles en leur maturité, sont semblables à celles des courges, grandes, blanches, & plattes: d'où procede la semence de ceste plante, seul moyen de l'esleuer. L'on la seme au Printemps, la Lune en decours. Son tronc estant desseché, quoi que gros & long de douze à quinze pieds, est admirablement leger, pour n'estre que moëlle enuelopee d'vne escorce de bois solide, qui en rend le baston alsés ferme, & propre à faire des appuis, comme i'ay dit du fenail de Barbarie.

SEULEMENT par racine s'edifie le Lys, icelle estant en bulbes & oignons: qu'on met en terre bien preparee & fumee au mois d'Octobre ou de Mars, la Lune estant nouvelle. Ses petits oignons se multiplient fort dans terre, d'vn en venant plusieurs pour la conseruation de la race. Le Lys demande bonne terre, bonne culture, & frequent arrousement. Aussi est-ce plante plus aquatique que seche, comme de diuerses sortes la Nature en produit par les marescages. C'est l'vne des plus excellentes fleurs qu'on puisse esleuer au Jardin, dont la blancheur est incomparable, & la plante propre à plusieurs seruices, qu'elle fait en la medecine. Pour lesquelles bonnes qualitez, nos Anciens Rois ont choisi ceste fleur pour leurs armoiries. Son tige est esleué sur terre, trois ou quatre pieds & d'auantage: sa fleur est grande, de la figure d'vne cloche, dont les feuilles sont recourbees en hors, du milieu desquels sortent des filamens droits & jaunes, portans chacun vne graine au bout. Comme en ceste fleur-cy, se treuuent diuerses couleurs, de mesme y remarque-on diuersité d'odeurs, le blanc en rendant vne, le jaune l'autre. D'autres couleurs que la blanche y a-il des Lys, venans d'eux-mesmes sans artifice, comme des rouges & violets, aucunement dissem-

blables en figure aux francs. De colorer par artifice les Lys, Pline l'a voulu enseigner, mais avec tant peu de verisimilitude, qu'il vaut mieux laisser à l'invention, que d'essayer de s'en servir, pour la foible esperance qu'il y a d'en tirer plaisir.

Bien que ce discours ne contienne que fleurs pour l'ornement du parterre, si ne sera-il mal à propos, pourtant, de loger en ce rang, les Fraizes: Fraizes. lesquelles donnans & de l'herbe verdoyante plusieurs anneés, & des belles fleurs blanches bonne partie de la Primevere, avec raison, pourront-elles tenir honorable rang en cest endroit, Car les vuides du parterre comme quarrés, ronds, triangles, pentagones & semblables parties des compartimens, estans remplis de Fraizes, s'en représenteront plaisans à la veüe, pour le naturel de leur herbe, se tenant toujours bassement, rampant à terre & souffrant d'estre ageancee par retailleures, ainsi qu'on desire. Et cecy est de plus, seule suffisante cause de les esleuer, que le fruiet qu'en abondance elles produisent, bon, salutaire, plaisant, primerain, avant-coureur de tout autre, rend la plante recommandable. De plant enraciné l'on se pouruoid de Fraizes, non de semée, pour la foiblesse. Mais ce plant-cy, est tant aisé à reprendre, qu'il n'en faut que des menus jettons, ayans quelques filamens subtils, pour s'en engeancer. Souffrent tout air, bien que froid, aussi l'ombrage. C'est pourquoy naturellement sans culture, viennent-elles par les forets agrestes, parmy la touffe des arbres. Toutesfois, elles s'engrossissent à mesure du traitement: dont aduient, que pour auoir des grosses fraizes, conuient les transplanter au jardin en lieu soleilé, & là les bien traiter par sarcler, sans souffrir les malignes herbes, les importuner, & en la secheresse les arrouser: à laquelle curiosité interuenant l'exquis choix de la race, ce sera pour auoir des Fraizes du tout agreables. Cecy aussi est obseruable, qu'estans les Fraizes en pais leur agreant, gaignans terre, elles rempent au detrimet du voisinage qu'elles couurent & oppriment de leur ramage. Pour auquel mal obuier, est necessaire terminer leurs limites, coupant des jettons ce qui s'esgarera hors d'iceux, sans leur permettre passer plus outre: ainsi l'on les contraindra à demeurer dans leur logis, sans nuissance. Mais pour auoir des Fraizes plus grosses & en plus d'abondance que le commun, les Fraiziers en seront conduits d'un particulier traitement: C'est, en ne leur permettant de grimper à terre, ains les contrainant à s'esleuer en haut, se façonnans comme en petits arbrisseaux. Cela se fait en leur coupant de iour à autre, avec l'angle, les jettons voulans grimper à terre, selon leur naturel. Pour laquelle cause, les plantes seront mises à terre par separations distinctes (non confusement) c'est à scauoir, de demi en demi pied de distance l'une de l'autre, par renges. Dont la terre apres cultiuee, rapportera des fraizes exceedans en grandeur, bonté, & abondance, les communes. Et en telles qualitez se rendront presque admirables, si la race d'elle-mesme en est bonne: veu que par tel traitement, les du tout sauages s'affranchissent.

DIT aussi, s'esleue par bulbes ou racines sans filamens. L'on les met Glazen. en terre apres l'Hyuer, en lieu plus sec qu'humide, ayant esgard à la racine (où consiste le plus de sa valeur) d'où elle sort plus abondante en bonne senteur que d'aquatique. Ses fleurs bleües sont agreables à la veüe. La plante du Glazen demeure en terre plusieurs anneés.

POVR

Herbe de la nuit.

POUR l'abondance de belles fleurs sortans de ceste plante, elle sera icy em-
rollee. On l'appelle de la nuit, parce que les fleurs demeurent espanouyes
durant la nuit, & la matinee, iusques à ce que le Soleil ait frappé dessus
quelque peu, lors se resserans comme vne bouton, & se recourans à Soleil
couché. Ses fleurs sont de diuerses couleurs, y en ayant de blanches, rouges,
incarnadines, & jaunes; des mi-parties, & par autres portions tachetees de
distinctes couleurs. La rameure de ceste plante, s'accommode en couuerture
de cabinet, lequel avec plaisir, l'on cõtemple le matin couuert cõme d'vne
grande tapisserie. Et ce qui en augmente la merueille, est, que les fleurs, quoi
que diuerses en couleur, procedent toutes d'vn mesme tige, sans autre artifi-
ce que du semer de la graine au mois de Mats, en croissant de Lune & terre
bien fumees. A la fin de l'Esté, ceste plante commence de fleurir, & continuë
bien auant dans l'Automne, faisant lors graine pour en renoueller la
semence.

*Sandalida
Cretensis.*

CESTE petite fleur, dicte, *Sandalida Cretensis*, est agreable pour sa cou-
leur naifue de Sandal, d'où elle a tiré son nom. Elle iette vn petit estuy
quarré, longuet comme vn canon d'escritoire, dans lequel fait sa graine,
qui est de la grosseur d'vn pois. On la seme au mois de Mars, en Lune & ter-
re que dessus.

Tulipan.

LE Tulipan est vne plante haute de deux à trois pieds, produisant à la
cime vn gros bouton, d'où sortent des agreables fleurs; mais c'est au troi-
siesme an de son aage, non deuant. Il s'edifie par bulbes, comme le Lys, les
mettant en terre apres l'Hyuer, en Lune nouvelle. La premiere annee, ne
iette qu'vne seule feuille, verte & grande, qui rempe à terre sans prendre le
haut: la seconde annee, en produit deux: la troisieme, trois, les feuilles
auec le tronc se fenans chacun an à l'approche de l'Hyuer. Les trois feuilles
naissent près de terre, enuironnans la tige, qui s'en monte sans feuille, nud
comme vn baston, iusques à la hauteur susdicte. Il y a plusieurs sortes de Tu-
lipans, discernées à la couleur de leurs fleurs, differentes les vnes des autres,
les vns les portans blanches, autres rouges, blouës, jaunes, orangees, violet-
tes, voire de toutes, excepté des vertes. Ce sont les communs Tulipans; mais
les singuliers & plus rares, produisent leurs fleurs teintes de diuerses cou-
leurs, comme celles de l'herbe de la nuit, au contraire desquelles, ces fleurs-
cy s'ouurent au leuer du Soleil, & se resserrent à son coucher, demeurans
espanouyes toute la iournee. Chacune annee paroît on ceste plante, quel-
que fleur de nouvelle couleur, non sans esbahissement. Aucun Tulipan ne
fait monstre de ses fleurs, que durant douze ou quinze iours de l'annee,
apres lesquels cessent de fleurir. Mais ne commençans tous à la fois, ains
les vns apres les autres selon leurs particuliers naturels, comme s'entre-en-
tendans, fait que le jardin se trouue paré de ces belles fleurs, cinq ou six sep-
maines continuëles, à compter de la fin de May. La figure de ces fleurs, est
en clochette, regardant en haut vers le Soleil. Leur bien-seance, pour leur
figure & couleur, est tout ce qu'on requiert d'elles: car quant à la seicheur,
elle n'est nullement agreable. Les Tulipans craignent le trop d'humidité
des racines, dont on les pose en lieu où telle inopportunité n'est à craindre, en-
uironnans leurs racines de fumier moderément eschauffé, pour leur faire
passer l'Hyuer, leurs plantes estans seues, & dessechees. Demeurent viuans
en terre

en terre, six ou sept années, en chacune leurs racines s'augmentans en bulbes ou oignonets, comme les lys & le saffrant, où l'on en prend pour la conservation de la race.

C**A**STÉ plante produit des rares fleurs de la grandeur & figure comme celle du lys, fort recherchées pour leur excellente couleur d'orangé-rouge. L'on l'edifie par graine, la semant au Prin-temps, en croissant de Lune. Fait vn seul tige, droit, de la hauteur de deux à trois pieds sans aucunes branches iceluy garni des terre, de plusieurs feuilles vertes, longuettes & pointues, se renuersans en hors leur pointe regardant la terre. Au bout du tige fait ses fleurs, en sept ou huit boutons ou toupets, qu'elle quere en diuers jours, de chacun desquels boutons, sort vne fleur qui dure quelques trois ou quatre jours, laquelle fenée, laisse vn petit estui où croist la graine.

Marragès de Constantinople.

I**L** y en a de simples & de doubles, ce qui est dit pour le respect des fleurs) s'edifians indifferemment par bulbes, qu'on met en terre après l'Hyuer. De la bulbe sort vn tuyau de matiere molle & frangible, sujet à estre cassé à peu d'occasion, dont l'on est contraint de l'appuyer fermement. Il est de couleur verte, comme celle de vessie seruant aux peintres. Ayant monté demi pied sur terre, fait plusieurs branches, s'elargissans en hors, au bout desquelles jettent des gros boutons, d'où sortent les fleurs qui sont rondes & fort grandes comme enuiron d'vn tiers de pied en diametre. Ne sont que d'vne couleur, rouge, blanche, purpurée, ou autre selon le naturel de la plante y en ayant de plusieurs, comme des tulipans: non qu'aucun Pion produise fleur diuersement coloree, ains distinctement, chacune plante la sienne propre.

Pions.

A**V** S I par bulbes vient ceste plante. La bulbe au pouffer fait des petites feuilles comme celles de la pimpernelle, rempans à terre en rond. De là sort le tige, montant de la hauteur d'vn pied; & à la cime portant vne belle fleur, coloree d'incarnat esclatant. Mais c'est l'Anemoné double qui la produit telle, & aussi plus abondante en fuillage, que le simple, duquel la fleur composee de moins de feuilles, que du double, est communément de couleur violette ou bleuë.

Anemoné

P**O** V R la disposition de belles fleurs sortans de ceste plante, elle est dite, Coronne Imperiale. On l'edifie par graine, la semant au Prin-temps en Lune nouvelle. Le tige monte sur terre trois ou quatre pieds, garni tout le long de feuilles longues sans aucunes branches. Vers la cime, produit huit ou neuf fleurs, portees par petits branchillons, chacune le sien, sortans tous à vne mesme hauteur du tige, l'euironnans en rond. Les fleurs sont comme petites clochetes pendantes regardans en bas: leur couleur est de rouge pale: dans chacune y a des gouttes d'eau, attachées à l'interieur s'y tenans fermement autant que la fleur demeure en estat, qui peut estre quinze ou vingt iours, lors desseichant, que l'eau s'en est allée, ou d'elle mesme, ou qu'on l'en aura ostée. Ceci est aussi remarquable, que la fleur estant desseichée de maturité, changeant son maintien, se renuersé en haut au regard du Soleil, où la graine se meurt. La graine est dentelee, ressemblant aucunement le rouët d'vn moulin. La fleur n'a aucune senteur non plus que les precedentes. La plante de la Coronne Imperiale, ne produit aucune fleur

Coronne Imperiale.

fleur qu'elle n'ait atteint la quatriesme annee. Le tronc se fene toutes les Automnes, en demeurans vifues les racines dans terre plusieurs annees, estans preseruees du froid. Ceste plante se renouelle par la graine cheant de maturité à terre, d'où sort du plant à suffisance, propre à transplanter ailleurs.


Pinsine.

LA Piuoine fait vne grande fleur rouge de belle representation, approchant celle du tulipan. S'edifie de racine & de graine, par l'vn de ces deux moyens l'engeaçant au jardin, l'y plantant ou semant au Prin-temps. Tout ce qui est de ceste plante, est bon en medecine, specialement la racine, comme il se void cy-apres au discours des herbes medecinales, où ie l'ay enrollee entre celles du Midy.

Nous deuons la cognoissance & le gouvernement de plusieurs rares & excellentes fleurs, à M. Charles de l'Escluse, qui avec soin exquis, en a esleué grand nombre dans son jardin de Leiden en Hollande; où il en fait transporter les races des Indes, & de diuers autres pais lointains. Pour laquelle gentille dexterité, il a merité le tiltre de Pere des Fleurs, & aussi pour ses autres vertus, beaucoup de loüange.

EMPLOI DES HERBES ET FLEURS,
pour bordures & compartimens.

CHAPITRE XIII.

 N parlant des arbuttes, nous auons tout-d'vne-main presque-pouruen au moyen de les ranger conuenablement: n'y ayant autre mystere, qu'à les conduire avec des paux & perches, pour les dresser en cabinets, tonnelles, berceaux, treillages & autres ceuures de diuerses façons & figures, selon les desseins qu'en aurez fait par la guide de la fantaisie, & la commodité des lieux. Icy sera montré comme l'on se doit seruir des herbes, & les employer, ayant esgard à leurs facultez, pour l'ornement du parterre. à fin de le rendre magnifique: ainsi qu'avec admiration, plusieurs excellés jardins de plaisir se voyent disposez en ce Royaume. Mesmes ceux que le Roy fait dresser en ses Royales maisons de Fontainebleau, S. Germain en Laye, des Tuilleries, de Monceaux, Blois, &c. Ce ne pourroit voirement estre sans merueille, que la contemplation des herbes, parlans par lettres, deuises, chiffres, armoiries, cadrans: les gestes des hommes & bestes: la disposition des edifices, nauires, bateaux, & autres choses contrefaites en herbes & arbuttes avec merueilleuse industrie & patience: comme de telles gentillesses, l'on remarque à Chante-loup, où ont esté assujettis & arbuttes & herbes. Il ne faut voyager en Italie ny ailleurs, pour voir les belles ordonnances des jardinages, puis que nostre France en porte le prix sur toutes nations, pouuant d'icelle, comme d'vne docte eschole, puiser les enseignemens sur telle matiere. Et parce que telles magnifiques aduancements ne sont generalement communiquez par tout ce Royaume, ces instructions-cy, vous seruiront à disposer vos jardins comme il appartiendra, si estes en lieu où telles oculaires adresses defaillent.

NOTE.

NOTEZ pour vn prealable, qu'indifferemment toutes plantes ne seruent en tous les endroits de nostre Parterre: la raison voulant que les plus grandes & esleues, soient employees és lieux les plus robustes, & les petites & basses, és plus delicats. Les premiers seruiront à border les entours des quarreaux, le long des grands chemins & allees: les secondes, à façonner les Compartimens & autres menuës choses du Parterre, dont par telle proportionable disposition, le tout se presentera tres-bien, ressemblant à vn accoustrement orné de passément de grande monstre, ou à vn tableau enrichi de sa cornice, dont l'esleuement donne lustre à ce qu'elle enferme. Les Bordures seront allés hautes, pour tout grand lieu, d'vn pied & demi au plus, sur vn pied d'espeffeur, encores qu'elles soient faites de la plus grossiere plante de laquelle l'on se serue en cest endroit. Elles seront façonnées toutes d'vne mesme matiere, pour euitier la deformité procedante du meslange des plantes: s'entend en vn mesme rang & bord, car y en aiant plusieurs, pour embellissement, faudra que chacun soit fait d'vne particuliere espeece, afin de se distinguer les vns des autres.

*Discours sur
le despartement
de ces
herbes.*

LES Murtes, la Lauande, le Rosmarin, la Trufemane, & le Bouis, sont les plus propres plantes pour Bordures, & qui plus longuement durent. Et aux Compartimens simples, doubles, entre-coupés & rompus, la Marjolaine, le Thym, le Serpolet, l'Hyssope, le Pouliot, la Sauge, la Camomille, la Mente, la Violette, la Marguerite, le Basilic & autres herbes demeurans toujours vertes & basses, comme l'Ozeille & le Persil, qui en cest endroit se laissent manier, & aussi celles qui avec ces qualités-là, ont quelques attraiantes senteurs. La Ruë y est employee, quoi-que de senteur forte, mais c'est pour sa facilité à se ploier à ce seruice.

Leurs noms.

CE sont les plantes, dont de tout temps l'on s'est serui en ces beaux Jardins. Mais parce que la pluspart d'icelles defaillent tost, ne pouuans souffrir les extremes froidures, moins durans en seruice, que plus elles sont delicates, si que c'est entierement à refaire, au plus tard, dans trois ans: l'on s'est aisé, pour faire durer longuement les Compartimens du Parterre, de les dresser, ou la pluspart avec le seul Bouis, dont la beauté de la verdure, est maugré le temps, glaces & nèges, tous-jours vne, telle sienne non delicatelle, lui causant grande duree, avec facile entretien. Pour laquelle cause, sans auoir esgard à sa forte & mal plaisante senteur, est le Bouis employé és choses plus delicates du Parterre. Et comme aiant gagné l'auantage par dessus les autres plantes, ont se sert de ceste-ci, à tout faire au Jardin. A border les allees grandes & petites, le tenant bassément, ou hautement, comme on veut. On en façonne des bancs, chaires, statuës, &c. comme j'ai dit ci deuant par le moien de la tranche qu'il souffre, dont il est disposé à volonté. Ces herbes ci, non plus que celles des bordures, ne seront posees confusément, ains suiuant le naturel de l'œuvre seront tengees par especes distinctes: afin de demeurer les Compartimens vniformes par ses costés, tant en figure qu'en couleur. Observant ceci, que comme religieusement, le peintre tasche de faire ressembler vn costé de son escuillon ou compartiment, à l'autre, de mesme fera le Jardinier en cest endroit, tengeant si bien les herbes, qu'avec raisonnable assortiment, elles soient dispersees par tel ordre, qu'en figure, grandeur, couleur, rapportent le mesme. Pour exemple, estant vne corne, vn rouleau, vn quar-

Du Bouis

M III ré, vn

*Faut tenir les
herbes basses,
& la fond
net.*

La colorer.

*Consideration
sur la dispo-
sition des Co-
partimens,
La veue.*

ré, vn rond, vn ouale, ou autre portion de compartiment de la main dextre. façonné de mariolaine & au dedans enrichi de marguerites, tout ainsi sans augmentation, diminution ne changement aucun, faut que soit de la fenestre, pour rendre nostre ouvrage sans vitupere. Aussi seront les herbes posées en rengées equidistantes, & conuenablement esloignées les vnes des autres, afin d'euiter la confusion que le trop de presse, causeroit à l'œuure, s'entrecourans : laquelle Oeuure l'on ne pourroit discerner par rengées distinctes, ainsi qu'il appartient, sans telle curiosité ains comme prairie, confusément s'vnoient les herbes ensemble. Donques, à ce point & sera auisé, & à tenir les herbes fort basses, maistrise de cest art, pour faire voir le vuide du fons, lequel avec soin, sera maintenu nettement, sans permettre s'y loger aucune herbe maligne, le deschargeant aussi de toute autre s'escartant de son rang, à ce que, & la terre & les rangs des herbes, puissent nettement discernier, & par là juger de l'ordonnance de l'œuure. Et à ce que telles distinctions se voient avec plus de contentement, y sont ajoutées des terres de diuerses couleurs, dont l'on couvre le fonds de l'entre-deux des rengées des herbes, auxquelles, par ce moien est donné grand lustre, ressemblant tout le compartiment du parterre, à vn tableau d'exquise peinture, sorti de la main d'un bon maistre. Les terres de couleur, seront choisies propres à tel seruice, non toutesfois de maligne nature, afin de n'offenser les herbes. Il se treuve de terre naturellement rouge : aussi de jaune, de blanche, n'aians autres mauuaises qualités que l'infertilité : laquelle en cest endroit est vtile, parce que ne produisant aucun herbage, le Parterre en demeure net, au soulagement du Jardinier. Touchant la couleur noire, elle se fera avec de l'ardoise brisée. De la verte ne vous souciés, attendu que les herbes du Parterre n'estans d'autre couleur, n'ont besoin de tel voisinage, ains de celui dont la diuersité les fait discernier. Ceci est notable, qu'estant question de regarder de loin les Compartimens, pour l'assiete du Jardin, comment faire les rengées d'iceux, plus loin l'une de l'autre, qu'estant près : au contraire, plus l'on les approchera, que plus prochaine en fera la veüe, pour la bien-seance : s'appetissant la chose regardée, à mesure de l'esloignement, par la raison de Perspective. Par icelle mesme raison, s'entrecourent les rengées des herbes du Compartiment, quand on les regarde du plan du Jardin, se promenant par les allees : parce que la veue estant basse, est occupée par les premieres rengées d'herbe qu'elle rencontre, qui ne permettent d'aller jusques aux autres. Pour laquelle cause, est à souhaiter les jardins estre regardés de haut en bas, soit ou des bastimens prochains, ou des terrasses rehaussées à l'entour du Parterre. Ainsi que par artifice le Roy à fait faire aux Tuilleries, en sa belle allee de meuriers. Et à saint Germain en Laie aussi, où la Nature a beaucoup fourni du sien, par l'assiete du lieu du tout fauorable.

L'ESPESSEVR des renga, non plus que la distance de l'un à l'autre, ne se peuuent bonnement limiter, cela dependant du lieu, qui requiert les Compartimens à lui proportionnés selon sa grandeur ou petitesse. Lequel article bien entendu, causera aux compartimens celle grace tant recherchée pour tous ouvrages, procedante de la raisonnable disposition. Aucuns, au milieu & aux angles des Compartimens plantent des arbrisseaux surfaillans en haut, en quoy ils se trompent, car cuidans donner grace au Compartiment, ils

ils en obfusquent le lustre par telles couuertures. Si toutefois l'on y en desire, y seront plantez les arbres les moins feuilleuz, & dont le tige monte hautement & droitement : comme le cyprez par dessus tout autre à ce seruiue estant le plus propre, & conuenablement est posé pour esguille au centre d'un cadran dressé en herbage au parterre marquant les heures. Au lieu des arbres pourra - on appliquer quelques rares antiquitez, Statués, Colomnes, Pyramides, Obelisques & semblables pieces de marbre, jaspe, porphyre & d'autres precieuses matieres de diuerses couleurs dont la richesse rend le Jardin tres - magnifique. Ces choses estans contrefaites en herbe, seront aussi de fort belle monstre decorant le lieu avec la louange du jardinier. En suite, sera besongné avec semblables considerations, où l'homme d'entendement pouruoirá par son bon sens, prenant aduis de l'œuvre mesme, selon les occurences car aussi c'est à luy à qui telle besongne s'adresse, non aux ignorans & grossiers du vulgaire. Et d'autant que peu se treuuent de Jardiniers auoir en leur cervelle les inuentions des exquis Compartimens, & autres precieuses dispositions pour le decorement du Jardin de plaisir, ains proceder du sçauoir des hommes entendus en la portraiture : ce sera de là d'où nos Jardiniers prendront leurs desseins, en quoy ils acquerront tant plus de louange, que mieux les sçauront mettre en œuvre.

Et à ce que le Jardinier n'aille rechercher loin, des desseins pour ses parterres, j'ay mis icy quelque nombre de Compartimens de diuerses façons: d'entre lesquels y en a de ceux que le Roy a fait faire à Saint Germain en Laie, & en ses nouveaux Jardins des Tuilleries, & de Fontaine-bleau, au dresser desquels M. Claude Molet, Jardinier de sa Majesté, a fait preuve de sa dexterité. Aucuns de ces pourtraits contiennent des Jardins entiers, autres, des portions : comme carrez, bordures, & semblables, que l'habile Jardinier employera aveciugement, selon son lieu, l'aieanceant par les susdites adresses, dont il prendra des portions comme il verra à faire. Le moyen est, de rapporter la chose du petit au grand. Prendra curieusement ses mesures, gardant de se deceuoir : & sans se haster, ne luy suffira de mesurer vne fois son œuvre, ains y retournera plusieurs. Dont s'instruisant luy - mesmes, avec les obseruations suiuanes, dressera ses Compartimens au contentement de son Maistre, & à son honneur.

*Portraits de
Jardinages.*

RESOLV doncques que foyez de l'ordonnance de vos Compartimens & autres dispositions, & le parterre au parauant tres - bien vni & mis au niveau, & proprement ageancé & engraisé, si que la terre soit deuenue facile à gouverner & fertile, les tracerez à la maniere suiuaute. Premièrement tendrez des cordeaux fort roidement (dont, & des fiches de fer ou de bois dur & solide, serez abondamment pourueu) le long des grand chemins & allees lesquelles ferez tant larges & longues qu'il vous plaira. Après, diuiferez l'entre - deux des allees par portions esgales, en quarrez parfaits, triangles, pentagones, exagones, heptagones, octogones, & en autres telles figures que voudrez, les enfermans avec des cordeaux, pour dans icelles, logger les Compartimens. Telles portions ne seront toutes de mesme sorte, ains de plusieurs : toutesfois compatibles les vnes les autres, pour le plaisir de la diuersité, dont les Compartimens s'en rendent agreables. Toutes ces figures - là, souffrent la ligne droite en leurs extremitez : le corps

Moy de dresser les Compartimens.

desquelles seront diuifés par mefmes lignes, pour treuuer les centres, sur lesquels l'on fera les ronds, ovales, & autres lignes curues conuenables à l'ouurage. Au quarré parfait, cela se represente mieux qu'és autres figures: car tendant deux cordeaux en ligne diagonale, d'un angle à l'autre, là où s'entre-croiseront, là sera le centre qui vous seruira pour tracer vn grand rond dans le quarré, si rond desirés faire vostre Compartiment. Aussi par mefme adresse, facilement diuiférés les portions requifés pour les ouurages qu'aurez en main, selon la guide des pourtraits: rapportant les mefures du petit au grand, comme j'ai dit par la toife raccourcie, par le pied, par la cane, par le pam, par l'aune, & par autres mefures diuerfes à l'vsage des païs. Les centres demeureront marqués avec des fiches qu'on affermira dans terre: & seront aussi les cordeaux laiffés tendus, jusqu'à ce que les herbes soient toutes plantées, pour seruir de guide assuree, autrement ostant par impatience & auant le terme, ces marques-là, seroit-on en danger de se confondre en ourant par faute de conduite, autre tant assuree ne pouuant estre., que la fufdite.

*Planter les
herbes à la fi-
che.*

IOIGNANT les cordeaux, seront plantées les herbes, les fourrans dans terre avec la fiche, à l'imitation des vignes: ce qu'ainfi se fait fort nettement commel'on desire. Mais aucuns treuuent plus profitable d'ouuir la terre avec la serfouëte, pour l'aifance d'arranger à volonté les herbes dâs le raion, soient-elles enracinees, ou non: cela se pouuant faire sans contrainte en eslargiffant leurs racines, ou estordans & recourbans les branches; pour les faire reprendre: toutesfois ne s'accommodent jamais si bien en ceste façon-ci, que par la precedente. Ne pouuant cest ouurage souffrir delaieement aucun, ains est necessaire, l'acheuer, fuiuie pied à pied, le commencer de peur de des-former l'entreprinse: fans auoir esgard au particulier naturel de chacune herbe, toutes ensemble seront plantées à vne venue sans nullement seiourner, par ce moien hastant les tardiues, & retardant les hastiues. Le temps de mettre la main à ces Compartimens-ei, pour les planter, sera prins & dans l'Automne & dans le Printemps, selon que le pays est sec ou humide, plus s'auanceant en cestui-ci, qu'en cestoi-là. la terre estant bien disposee, ce que s'accordant avec la douceur de la saison, rendra tres-assuree la reprinse des herbes. Comme j'ai monstré, la pluspart des herbes dont se façonnent les Compartimens, souffrent le planter par bouteures, bien-que par racines elles viennent assurement: mais dautant qu'en cest endroit, pour la delicateffe de l'œuure, les branches sont plus conuenables que les herbes entieres, mieux qu'elles se laiffans arranger, & qu'on n'a à douter de leur reprinse, fera les preposer aux herbes enracinees: jointe ceste raison, que plus facilement treue-on des bouteures ou branches, la grande quantité requife, que des herbes entieres, saines, d'esgale grandeur, telles que de necessité conuient les auoir.

*Naturel des
Bouis.*

LE Bouis ne se pouuant reprendre par bouteures qu'à grande difficulté, fait qu'on ne l'emploie au lardin, que par racines, pour laquelle cause, est-on contraint d'aller par les Bouysieres chercher du petit plant enraciné, & tel le loger au lieu destiné: mefmes est-il mis en terre à la fiche quoy qu'avec racines, sans estre contraint d'ouuir la terre à la serfouëte, à tout

aquelle ; le Parterre ne dresse iamais si bien qu'à la fiche , comme a esté dit. N'ayant moyen d'auoir du plant enraciné de Bouis tel que desirés, conuendra en faire vne pepiniere : semant des grains de Bouis au mois de Feurier, ou de Mars, d'où sortira du plant en abondance tel que desirés.

QVANT aux semences, l'on ne s'en doit seruir qu'és endroits les plus subtils & delicats, & où les herbes ja parceuës ne se peuuent bien accommoder : comme en lettres, chiffres, deuises, armoiries, & autres mignardises, où la graine se loge ainsi qu'on veut, la fourrant dans les fossées qu'aurés creusees en terre plaine, souple, & deliée, & en sa superficie, tracé ce que vous aura pleu, après reuni si bien le plan, y remettant la terre que monticule ne valon aucun n'y restent. Ces traces se feront avec quelques instrumens de fer, ou de bois dur, à ce appropriés, desquels escrités sur la terre, en y profondant vn doigt : ou en y imprimant ce que voudrés, avec des grandes lettres de bois seruans de moule, qu'en pressant enfoncerez dans terre. Ainsi des chiffres, ainsi des armoiries, & autres subtilités, dont receurés contentement, si tels moules ont passé par bonne main, & que le Jardinier tres-curieusement, ensemence toutes les parties de ses traces, sans obmettre angle ne recoin aucun. Plustost y mettra-il trop de semence, que peu : à la charge qu'estant leuee, aussi tost, il en arrache le superflu, pour, librement, laisser accroistre le restant, sans estouffer par trop de presse. Comme au contraire, y laissera des jettons à suffisance, sans s'oublier à l'arracher : afin que par rareté, l'œuure ne se treuue desliée & des jointe, par consequent, imparfaite. Pour prendre ses mesures, sera le Jardinier pourueu de perches longues & droites, de bois leger, afin de les manier facilement, avec lesquelles il prendra ses distances, longueurs, largeurs & autres portions : ensemble aura-il des minces chaines de fer, pour tracer les ronds grands & petits, qu'il marquera és endroits conuenables ; lesquelles chaines, sont à tel seruice meilleures de telle matiere, que de cordage, ne de boyaux, demeurans tous-jours en vn estat sans s'allonger ne raccourcir, par humidité, ne secheresse, ne par trop ou peu tirer & tendre, comme sont toutes autres matieres, à l'interest des mesures.

Touchans les semences.

Les herbes ainsi disposees, & chauffees de terre, le plus vniment que faire se pourra, seront de mesme coupees justement quelques deux doigts sur de la terre, pour là s'accroistre par ensemble. Elles seront cultiuees fort soigneusement, sans souffrir qu'aucune herbe estrangere se fourte parmi, ny auprès d'elles, les sarclant souuent avec toute curiosité, sans pardonner à aucune plante, s'escartant hors de son rang, par ainsi paroistra le vuide & fons de la terre, comme est le Bouis, & y adjoustant l'embellissement des terres de couleur, dont j'ay parlé, le Compartiment s'en representera tres-agreable à la veüe. Seront aussi arrousees les herbes, sans qu'elles endurent la soif, autrement elles dessecheroient, mesme la premiere annee de leur plantement, la commodité ne sera petite, si l'eau y decoule par raions faits aux bords des rens des herbes, ou sans y en faire aucun, arrouser le Compartiment comme prairie vnüe.

Comment seront coupees les herbes quand on les plante.

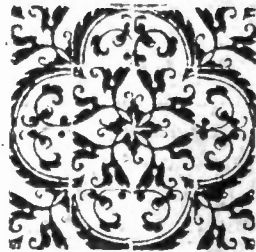
Les fons arrouser.

Le restant de la culture des Compartimens & de leurs bordures, des deuises, chiffres, armoiries, passemens, guirlandes & semblables delicatesses, ne consiste qu'à tondre & roigner des herbes, lesquelles il conuient

Du temps des herbes.

tenir tous-jours en mesme estat, c'est assavoir, bassement, passer, que soit la premiere annee qui leur est donnee pour reprise. Pour tondre les bordures, passemens, & autres parties estans en ligne droite, conuient retendre le cordeau joignant l'endroit qu'on voudra roigner, & là justement avec des grands cizeaux emmanchés de bois, couper des herbes, tout ce qui excedera la ligne. Quant aux ronds, & autres lignes curues, corps éleués, figures, & semblables gentilleses, plus difficilement y ouure-on, parce que c'est le seul œil qui gouerne cela: en quoy faut qu'interuienne la dexterité du Jardinier, refaçonnant la besongne, comme de nouveau, à toutes les fois qu'il y mettra la main; autrement, la beauté de l'ouurage se perdroit. Le temps de ce roignement, n'est restraint à autre terme, qu'à la serenité du ciel, estant defendu toucher aux herbes en temps de pluie, de chaleur, & de froidure, de peur de les faire mourir, ou du moins, par langueur leur faire perdre le lustre, toutesfois, le Printemps en est la meilleure saison. Ce sera donc qu'on tondra ces gentilleses, quand les herbes surhauseront leurs limites, les tenans tous-jours basses & quarrees par le dessus & és costés, joignans la terre pour maintenir leur bien-seance.

C'EST

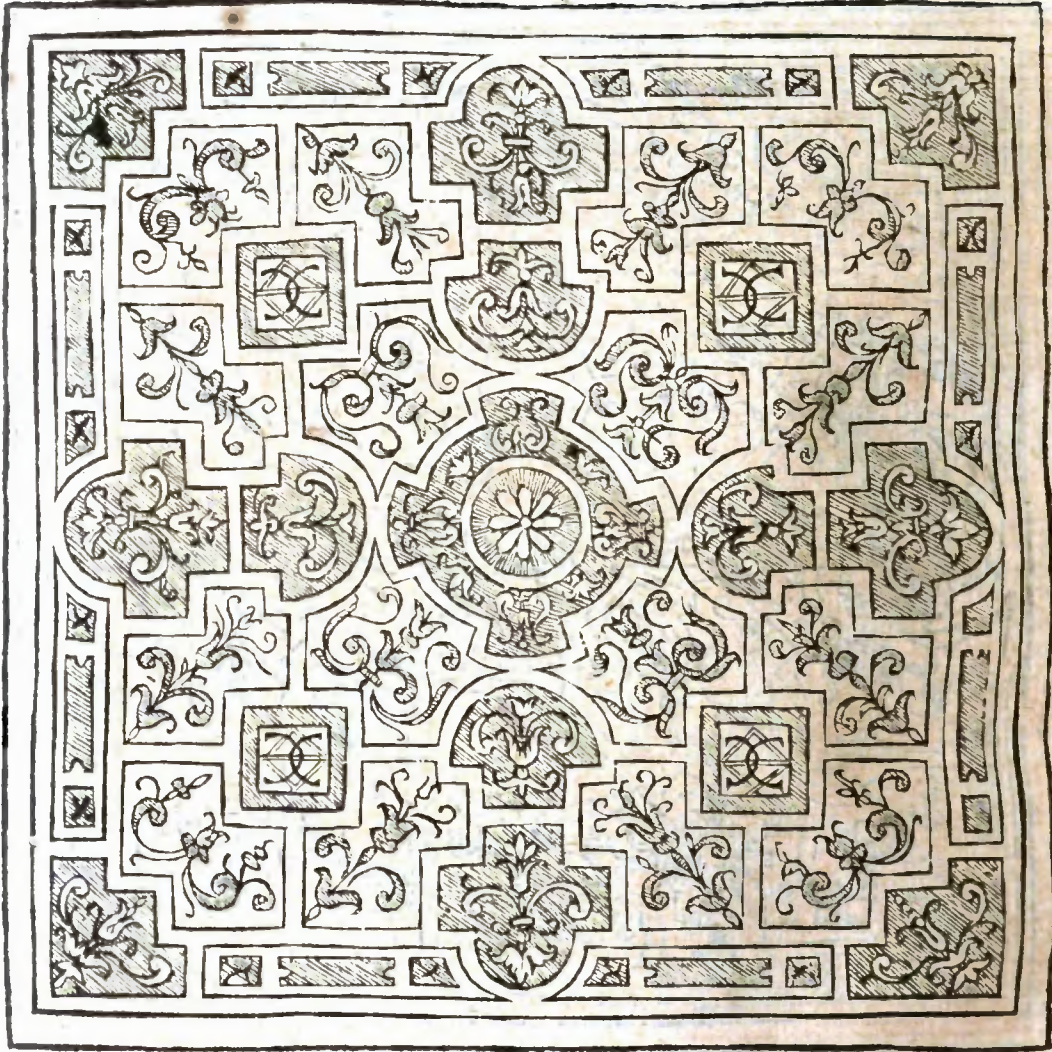


C'EST VN COMPARTIMENT DE
 CEUX DES NOUVEAUX IARDINS DV ROY
 aux Tuilleries, faisant vn carreau, dont les vuïdes sont
 remplis d'enrichissemens, au centre duquel
 est vne deuise du Roy.

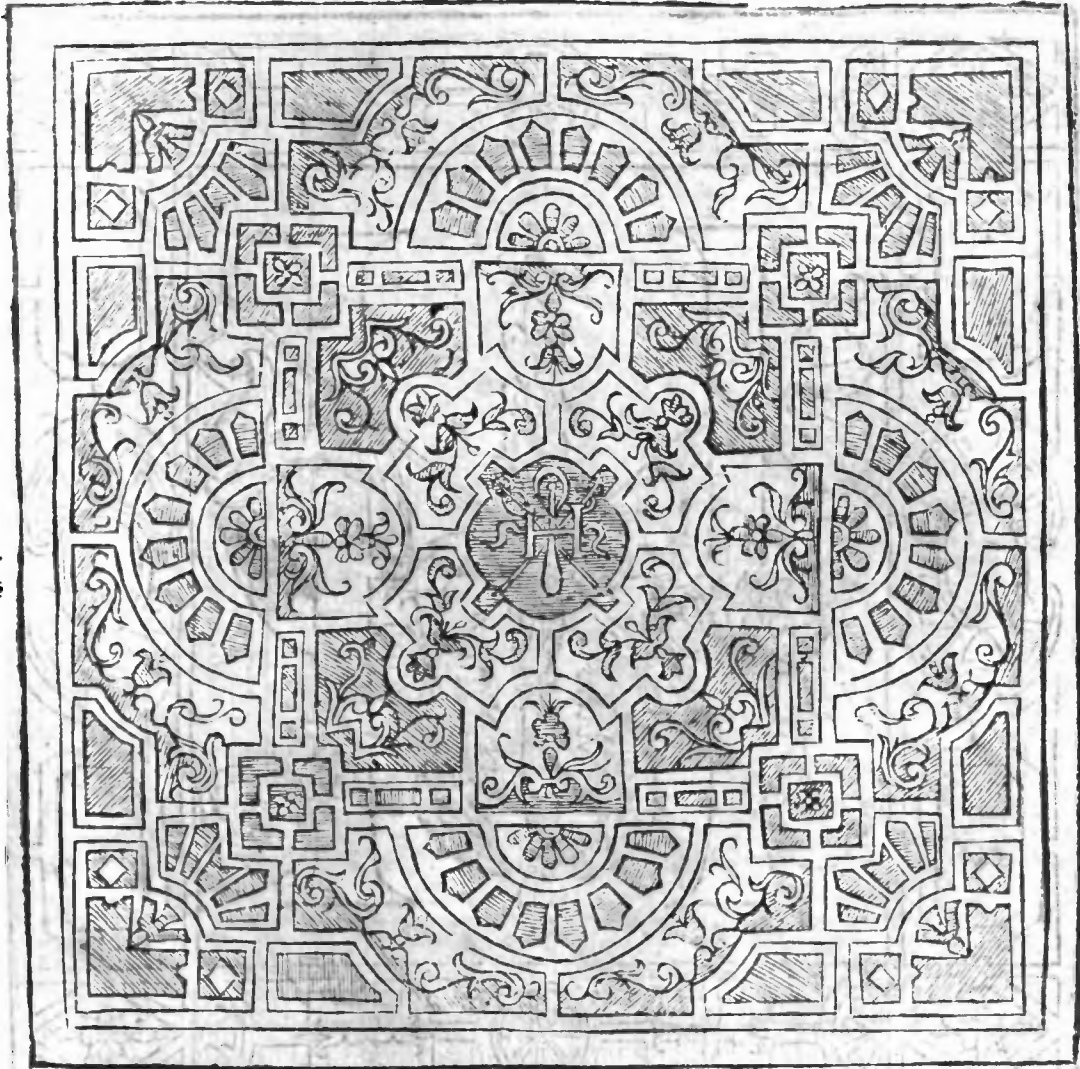


Mm 4

CE COMPARTIMENT-CY ENRI-
CHY, EN SES VVIDES, EST AVSSI
vn Carrreau des jardins des Tuilleries.

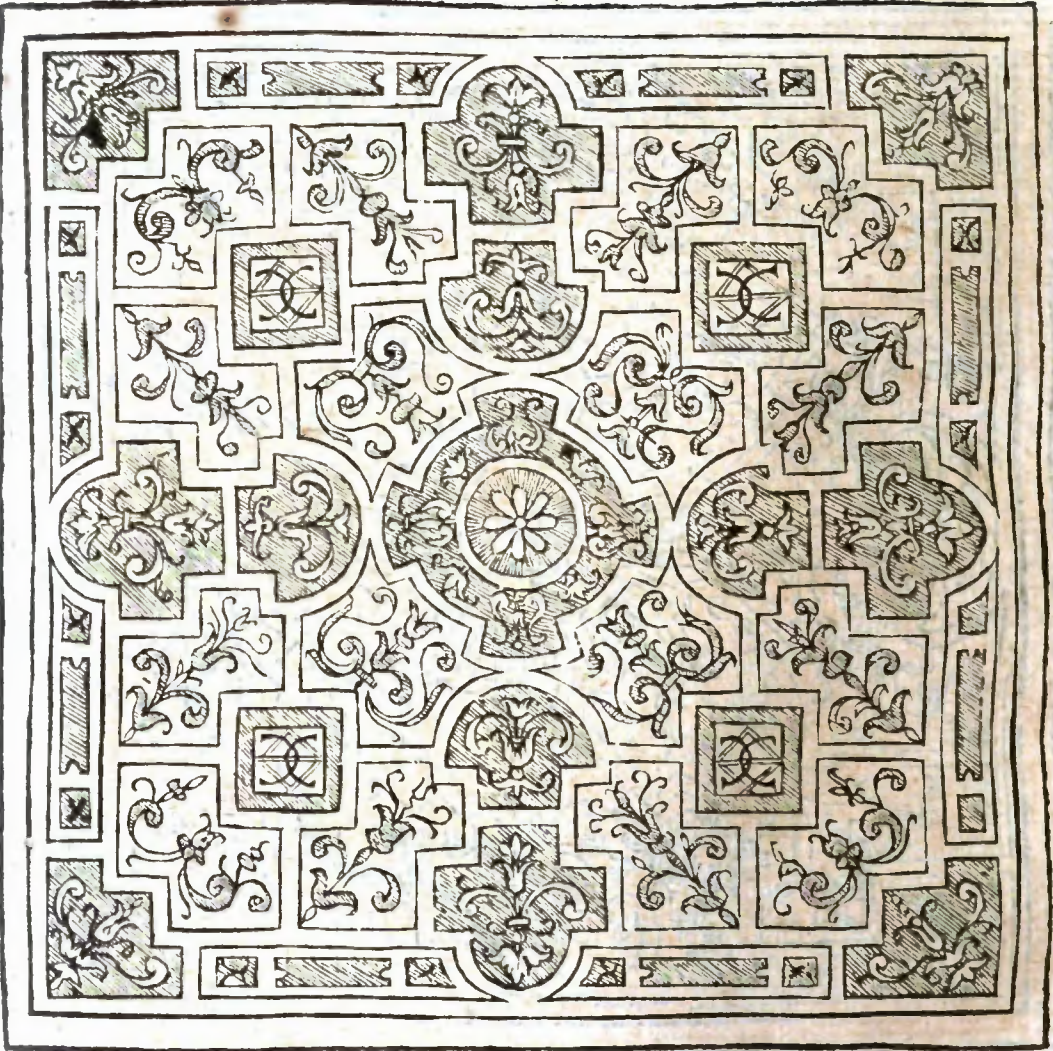


DE MESME CESTVI-CY EST DES
 Compartimens des Tuilleries, enrichy en ses vuides
 comme les precedents, portant en son cen-
 tre vne devise du Roy.



M m 5

CE COMPARTIMENT-CY ENRI-
CHY, EN SES VVIDES, EST AVSSI
vn Carrreau des jardins des Tuilleries.

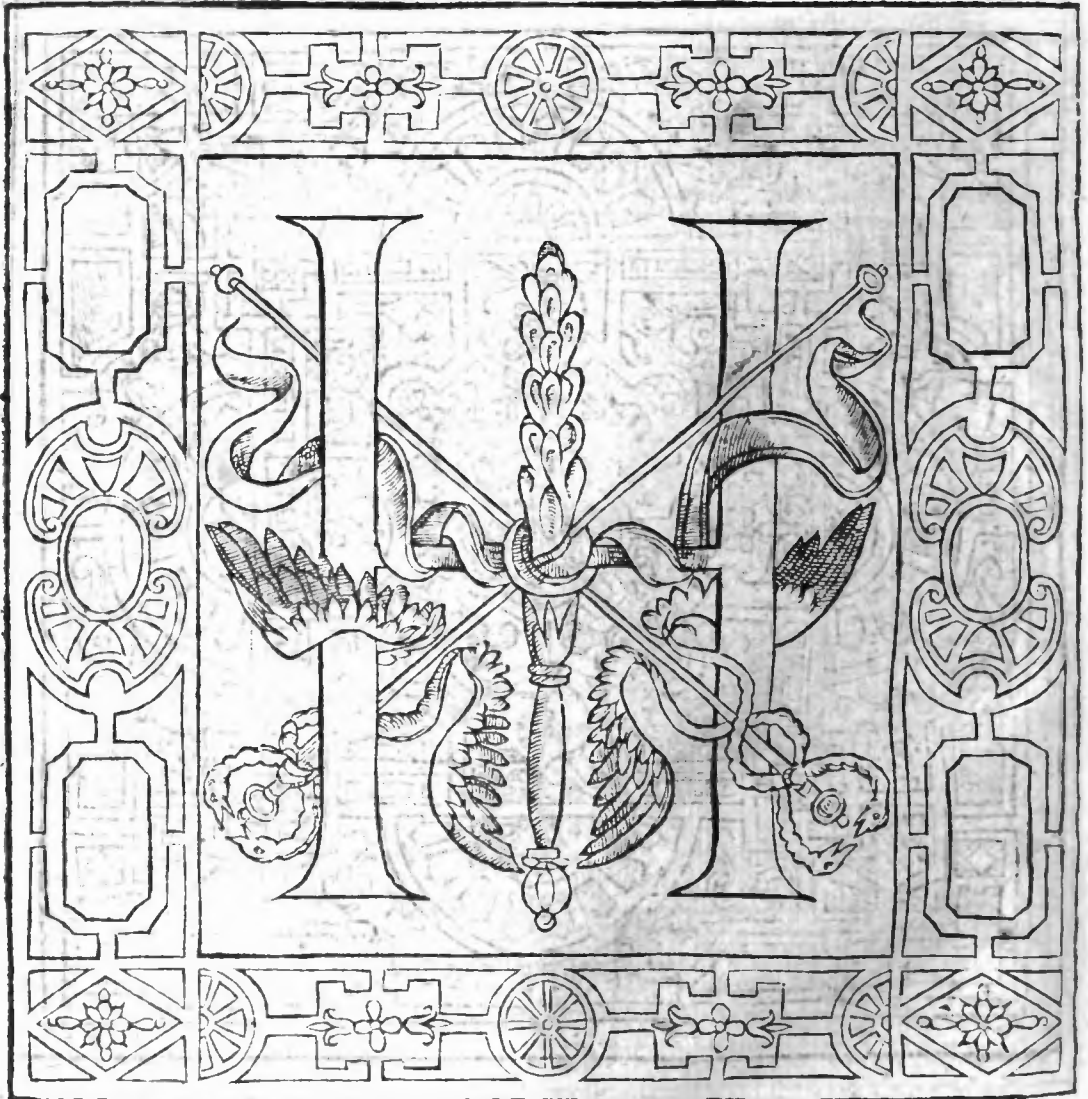


DE MESME CESTVI-CY EST DES
Compartimens des Tuilleries, enrichy en ses vuides
comme les precedents, portant en son cen-
tre vne deuise du Roy.

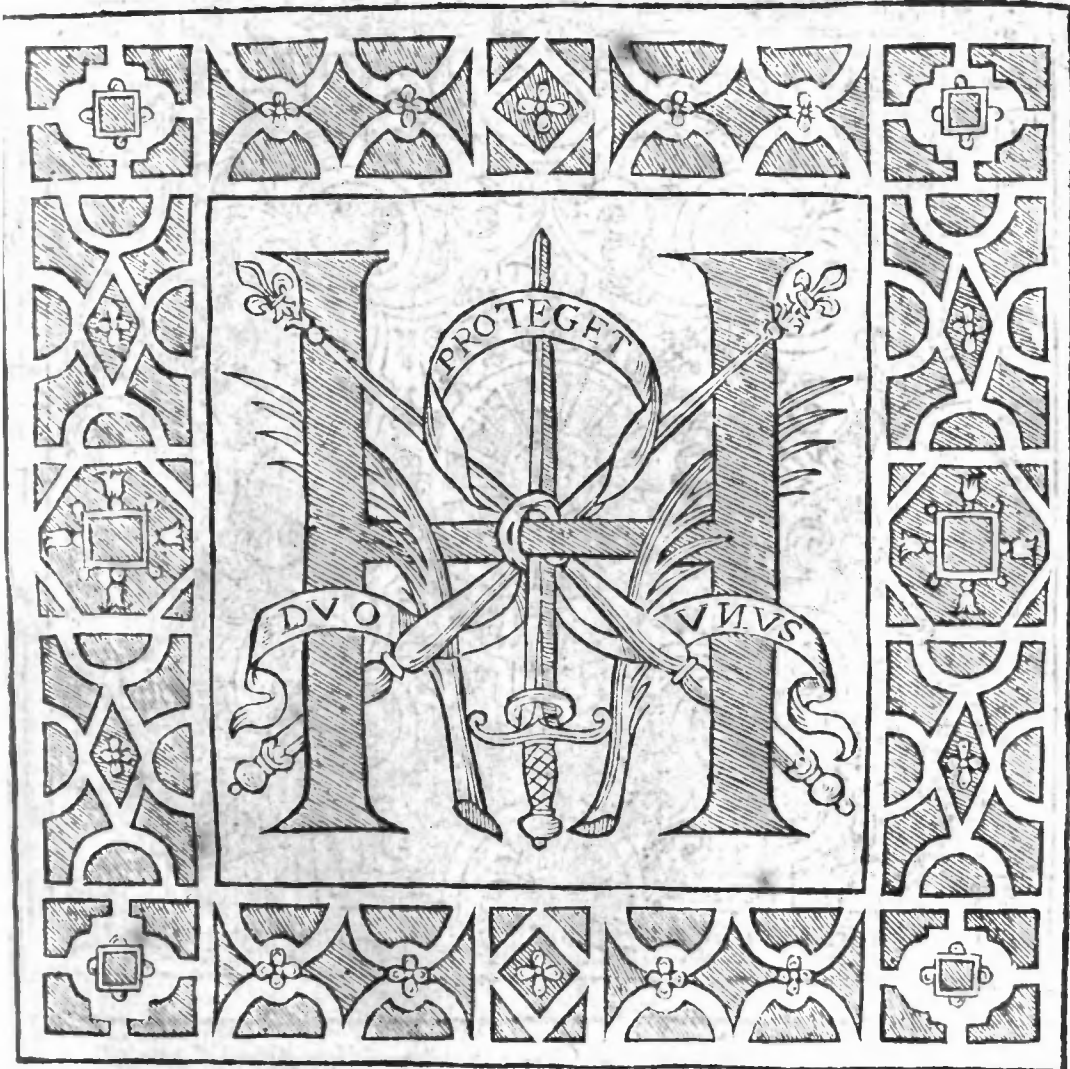


M m 5

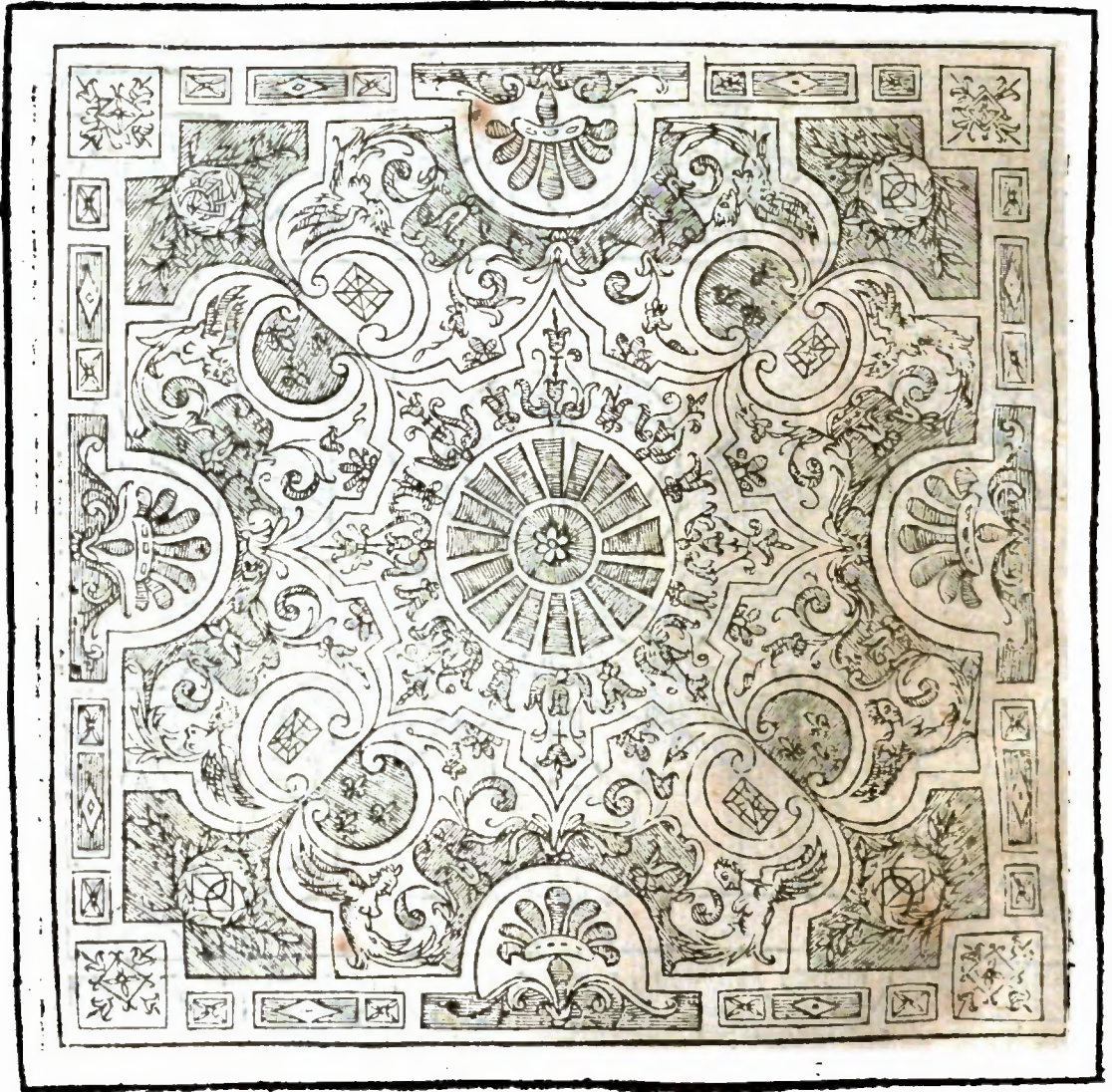
LA MESME DEVISE DV ROY,
· **MAIS EN GRAND VOLVME,**
estant dans vn carré és jardins de S. Germain
en Laye, avec ses bordares de Compar-
timens, qui seruiront à diuers
jardinages.



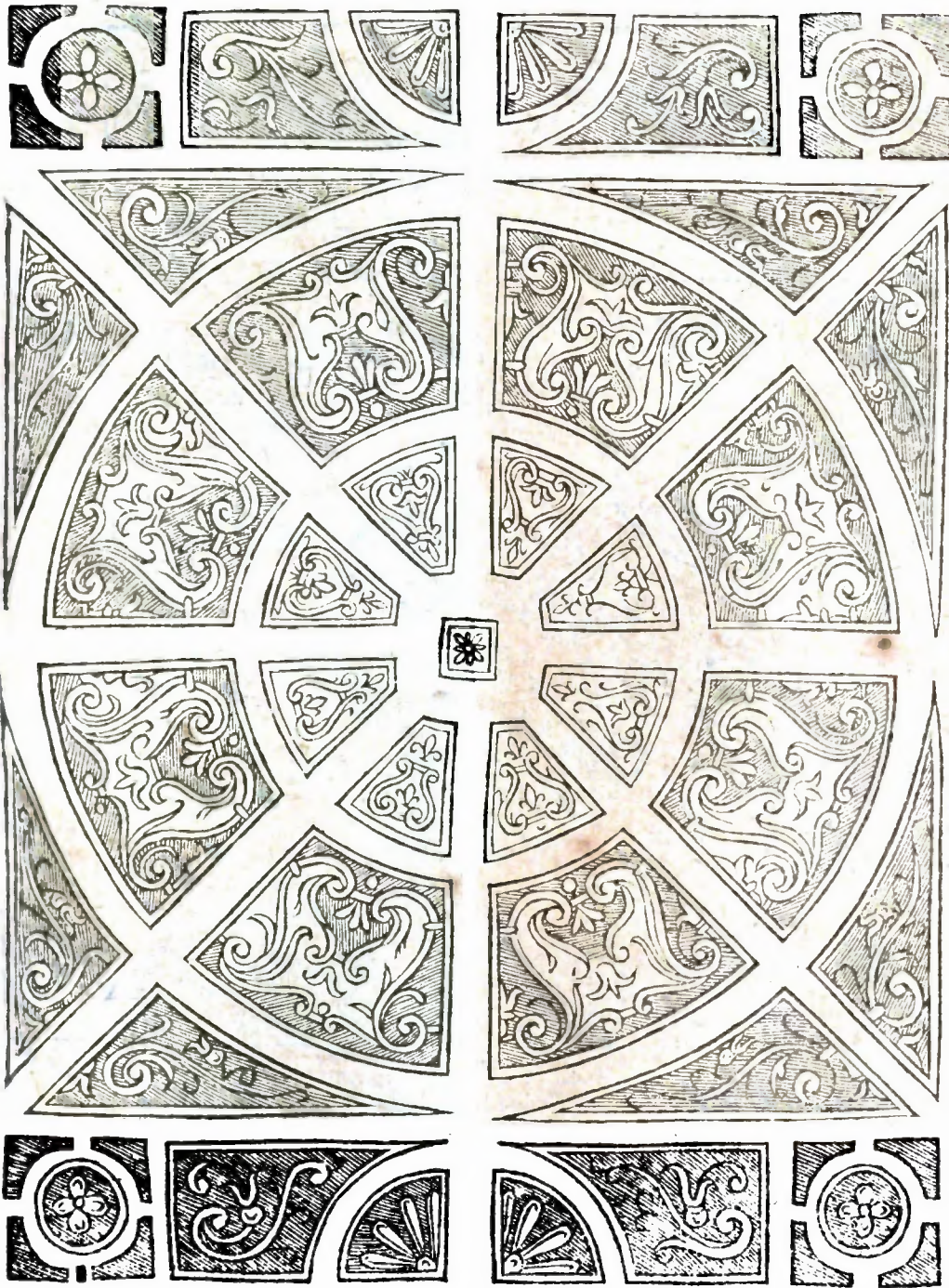
AUTRE DEUISE DV ROY, ESTANT EN VN
 CARRE DES IARDINS DE SAINCT GER-
 main en Laie. Dont les bordures faites en Com-
 partiment rompu, seruiront à
 diuers Iardins.



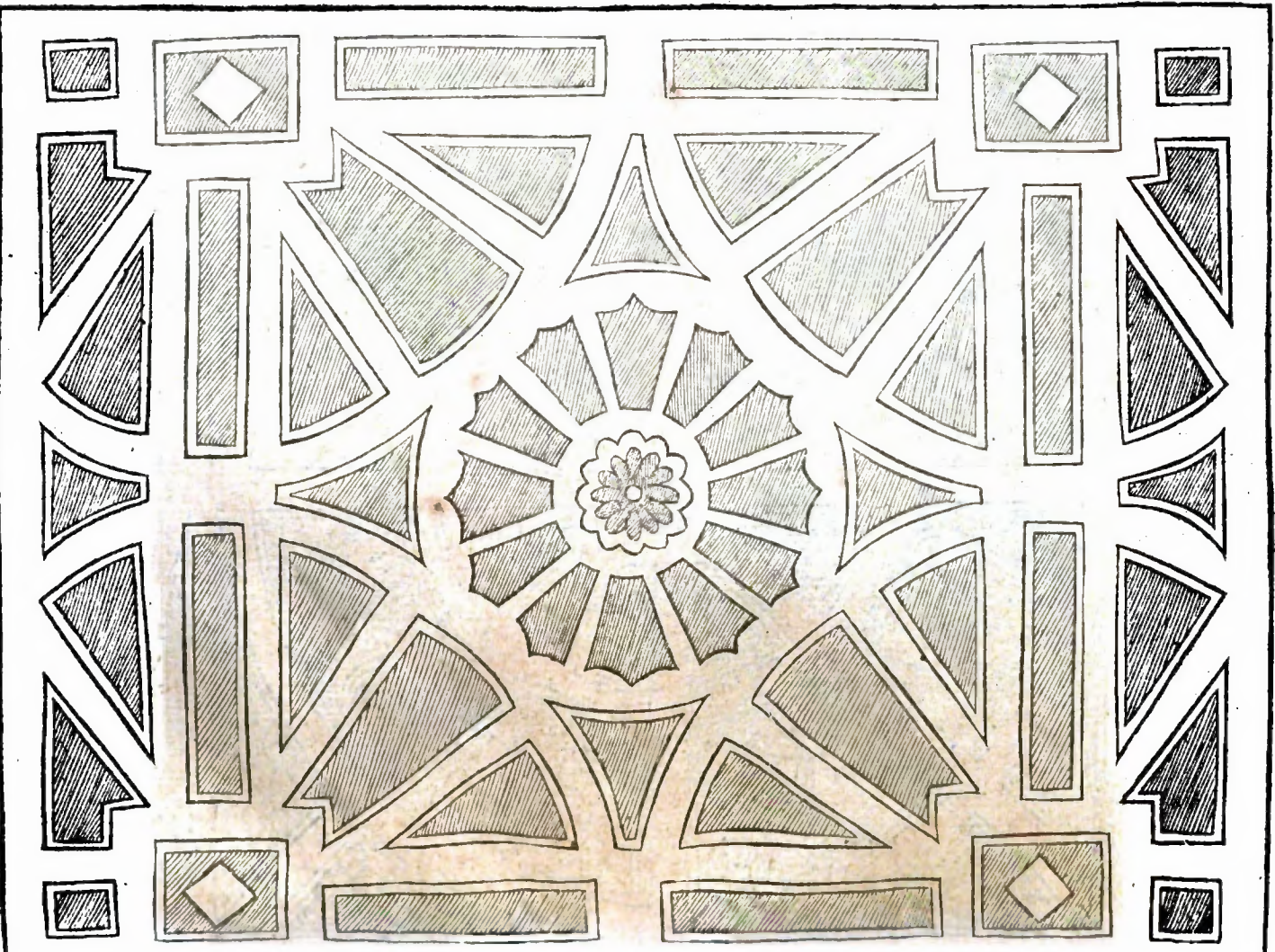
C'EST VN COMPARTIMENT DE
 CEUX QUI SONT AV JARDIN NEVF DES
 Tuilleries, remply d'enrichissemens, mesmes aux
 quatre coins, des armoiries de Fran-
 ce & de Nauarre.



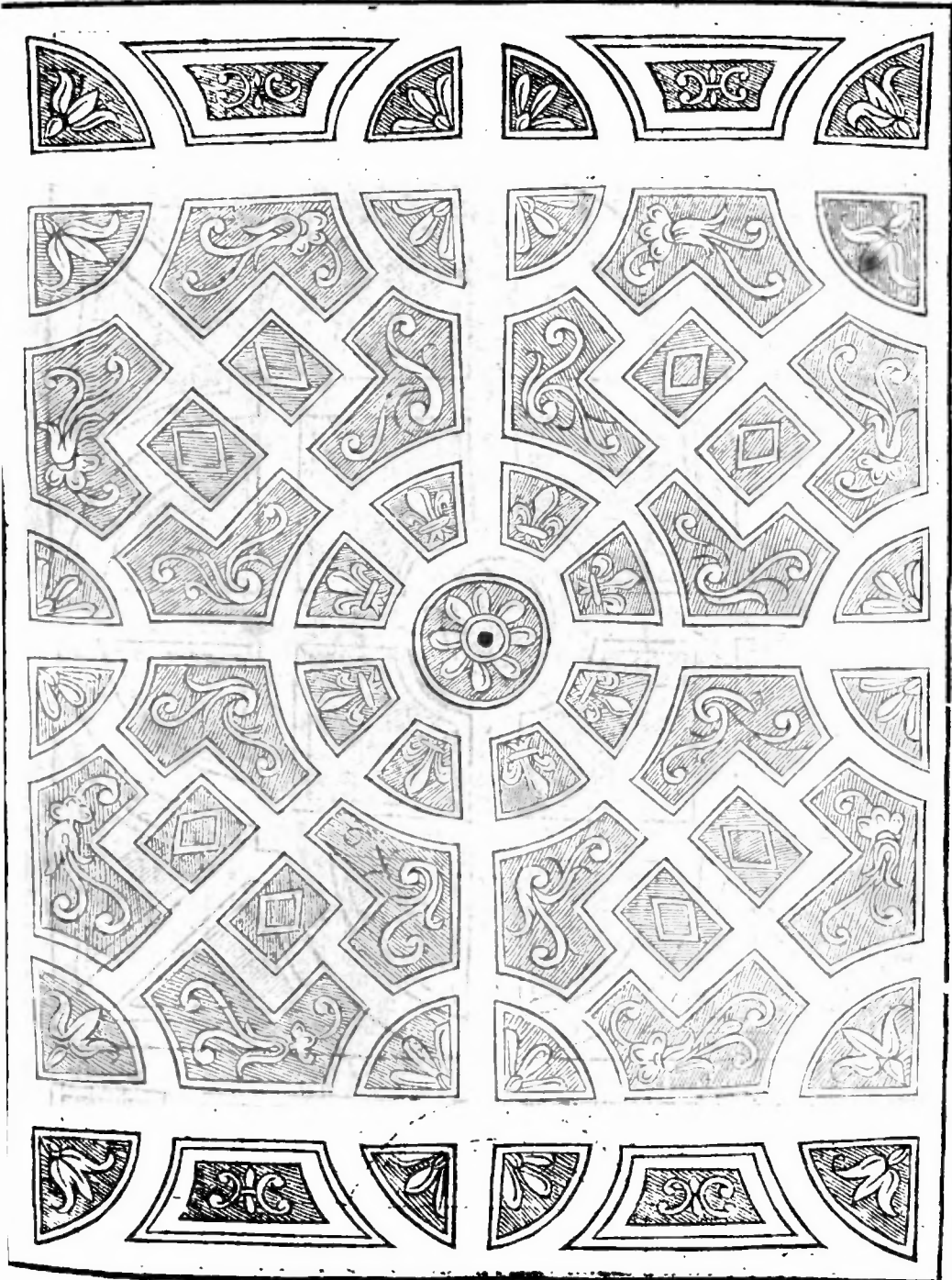
CE ROND EST A SAINT GERMAIN EN LAIE, ENRICHY EN SON interieur. Il est accôpagné és deux bouts, de bordures, qui rendent la planche longuedont l'on pourra tirer l'adresse de faire vn iardin entier, ayant des allées droites, des costés droits, des diagonales, & des curues.



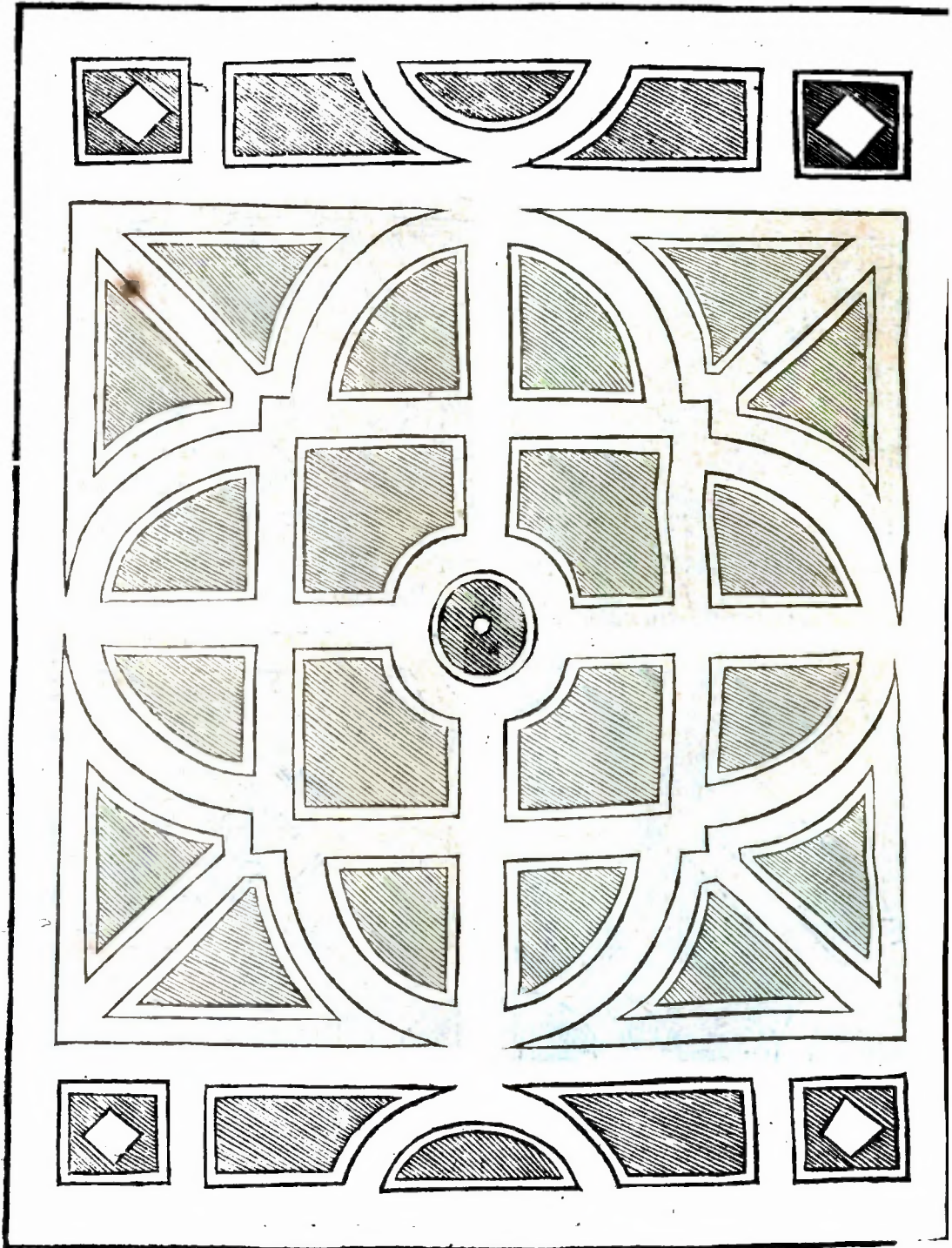
CE COMPARTIMENT-CY, EST A FONTAINBLEAV.
 Il y a des allées droites & curvées : & avec des bordures és deux colfez, s'en
 pourra dresser vn jardin entier, plus long que large.



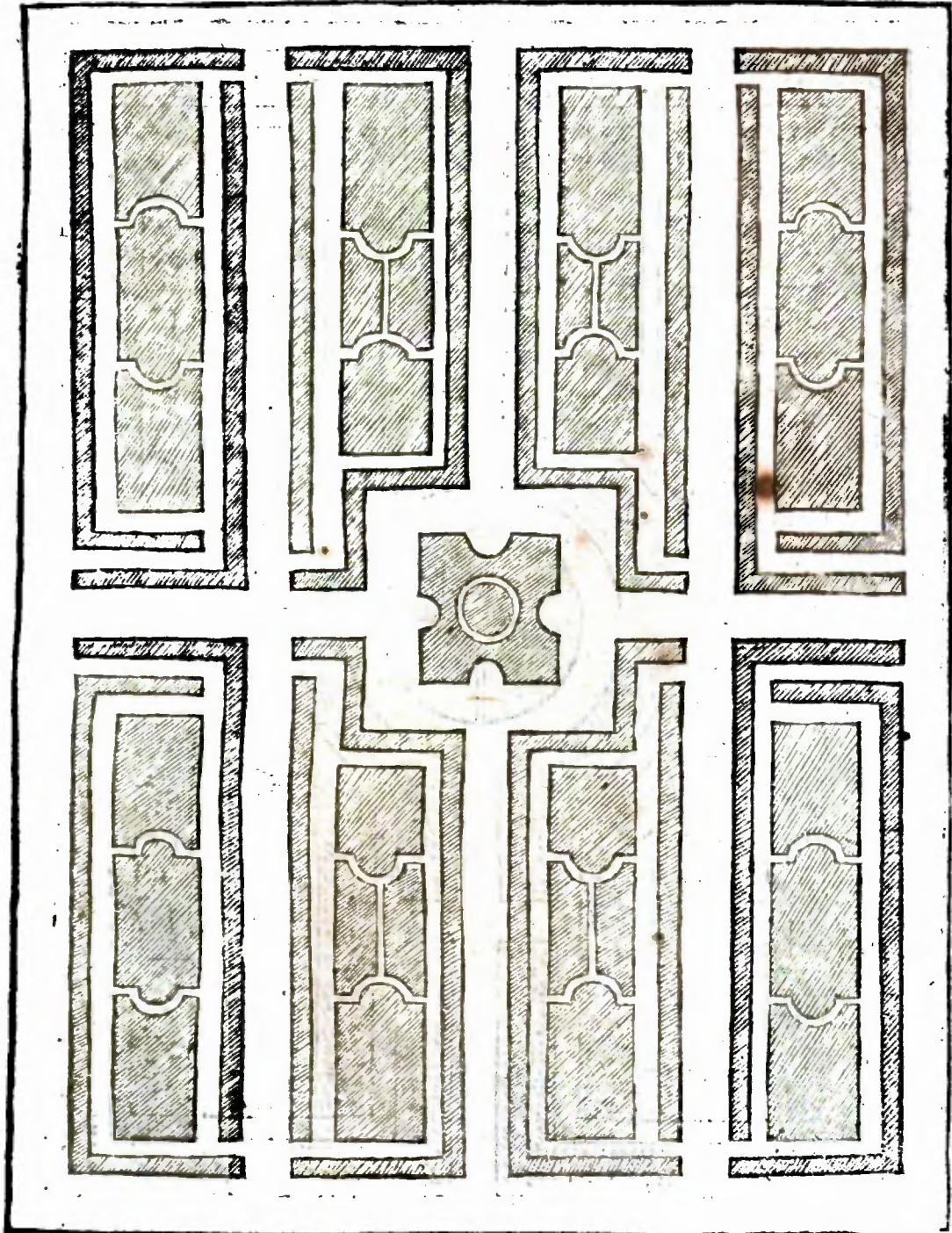
CE COMPARTIMENT MESLE' DE ROND ET DE
carré, enrichi en l'interieur, fait vn bar - long : dont se dressera vn jardin en-
tier, ayant trois allees en sa longueur, & cinq en sa largeur, y com-
prenant celles des extremités.



CE COMPARTIMENT CARRE, AVEC LES BORDVRES DES DEUX costés, se conuertit en bar-long: dont sera dressé vn lardin entier, & estans vuides ses parties, & icelle allés au large, seruiront à y mettre de la potagerie de mesnage: laquelle bordée d'herbes de bonne senteur toutes ensemble cultiuees de mesme main, rendront le jardin de profitable beauté.

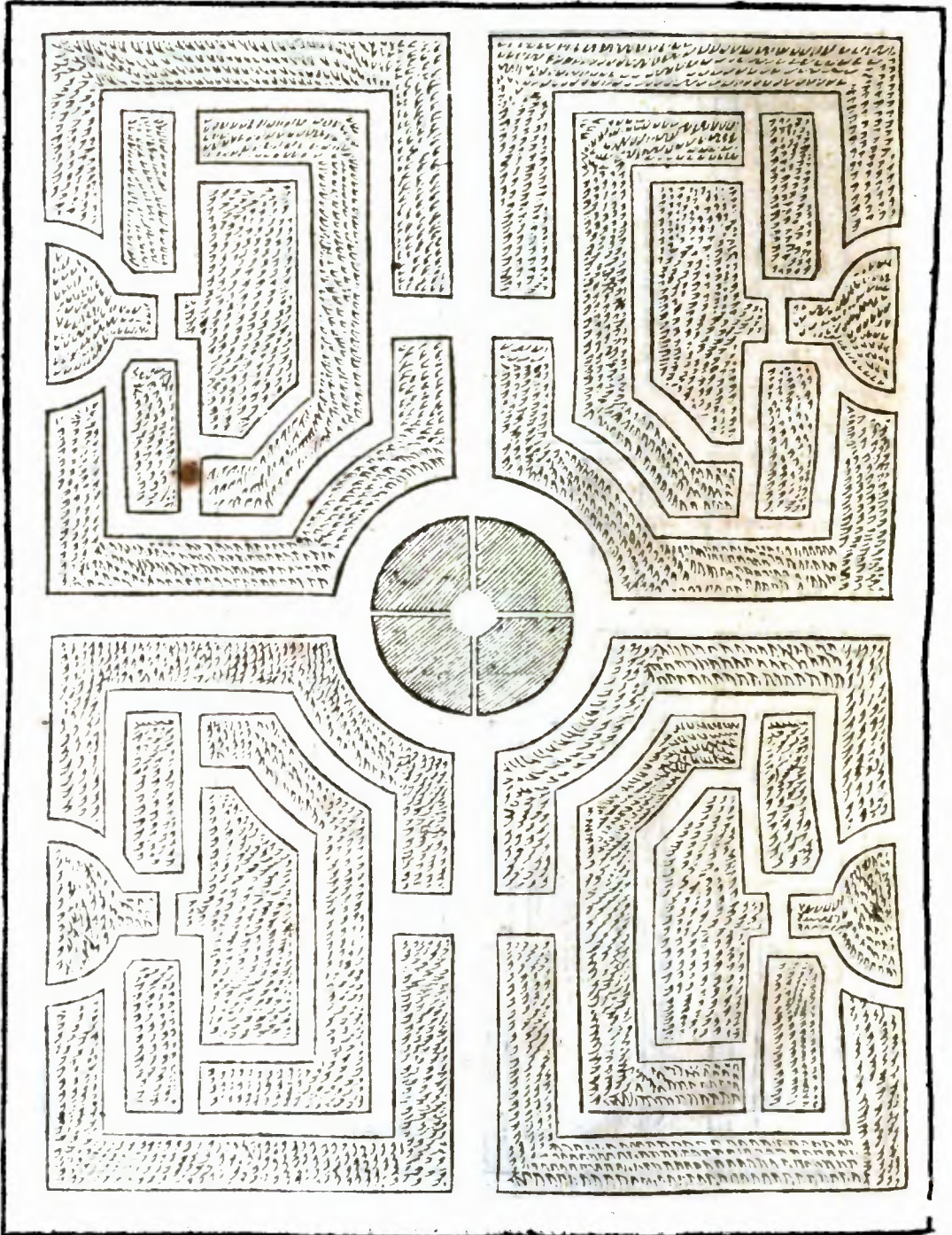


CE COMPARTIMENT EST VN BAR-LONG POVVANT SERVIR POVR
 jardin entier : voire & pour porager , parce que les vuides sont capables , à cause de leur largeur , de recevoir des
 herbes de mesnage qui seront bordées de celles de plaisir , dont toutes ensemble se rendront de plaifante vtilité,
 Aussi s'y peut dresser au milieu vn petit jardin Medecinal carré , dont le modelle se trouuera cy-apres.



N n DE

DE CE COMPARTIMENT BAR-LONG, SE POVRA DRESSER VN jardin entier : & comme le precedent, servira en potagerie pour la capacité de se vuides, que pour ornement, l'on bordera avec herbes plaisir. De mesme son milieu, à y esleuer vn petit jardin Medecinal, mais rond, à la maniere cy-apres monstrée.





E font les ornemens du jardin de plaisir, destinez au contentement de la venè. Recreent aussi l'esprit, les precieuses & douces senteurs, procedantes d'une infinité d'herbes & de fleurs qu'on y esleue. Auquel delectable labour, l'homme d'entendement s'employe de grande affection pour soulagement en ses serieuses affaires. Et comme la bonne musique ne saoule l'oreille de ceux qui l'ayment, ains, cessant, la laisse affamée: aussi le plaisir qu'on prend à voir & odorer les herbes & fleurs de belle representation & de bonne senteur, n'est iamais parfuit. Dont aduient, que c'est toujours à recommencer, que le jardin a fleurs, où à toute heure l'on trouue de la besongne, soit on pour y adjoüster des nouvelles plantes, soit on à ajeancer & entretenir les vieilles. De mesmes en est-il du jardin Medocinal, où le plaisir n'est petit, d'y voir infinité de plantes de diuerses sortes & proprietéz, qu'on esleue & entretient avec continuelle sollicitudè. Mais comme le Bouquetier a pour premier but, le plaisir; le Medocinal vise principalement au profit & à la necessité, pour le soulagement de nos infirmitéz. Neantmoins, ont ils de commun ces deux jardins-cy, & le plaisir & le profit: dont la maison se trouuera de tant mieux accommodée, qu'avec plus d'affectionnée curiosité l'on s'employera à ce plaisant mesnage.

N^o 2

Le



Le Jardin Medecinal & son ordonnance.

C H A P. X I V.



L N T R E les beautés du ménage, les plantes & herbes medecinales paroissent, tenans honorable rang au jardin, à l'honneur du noble pere-de-famille, qui ajouste au viure des hommes, le moyen de les maintenir en santé & delivrer de maladie. Telle vertueuse affection, est profitable au public, d'autant que par icelle, nous sont domestiques des simples & herbes estrangeres, rares & exquisés de grande utilité & service, incogneués à nos Ancestres. Plusieurs Princes & Republicques, ont dressé des Jardins Medecinaux, avec grandes despences, pour mettre en euidence, à l'utilité commune, des profitables remedes. A Florence, Pise, Padoué, Genes, & en autres diuers endroits de l'Italie, & ailleurs, se voyent de beaux Jardins Medecinaux dressés avec beaucoup de frés, au contentement de tous ceux qui les voyent; & encores plus, de ceux qui opportunement ont esté secourus des profitables remedes qu'ils produisent. Desquelles choses, estant incité nostre pere-de-famille, se dressera vn Jardin medecinal, afin que sa maison ne soit despourueue d'aucune commodité, recourable en sa sante & en son aye.

L A matiere de ce Jardin-cy est tant riche, qu'il est impossible de la représenter entierement, à cause de l'infinité quantité de semences, racines, herbes, arbrustes dont il est composé: n'estant mesmes entré en la cognoissance de l'homme, tout ce qui le peut rendre, recommandable. Parce que de iour à autre, paroissent des nouvelles plantes estrangeres, voire des domestiques (incogneués par nous le temps passé) pour y estre logees. De tous lesquels vtiles ornemens, nostre pere-de-famille ne se peinera d'ajencer son Jardin Medecinal, puis que les plus doctes & curieux personages, n'ont penetré au fond de cest arbruste, estans continuellement en telle perquisition. Ains se contentera de dresser vn Jardin, où soyent esleuees les plantes Medecinales, qu'avec moderé soin & despence, il pourra recouurer & entretenir: à ce qu'au besoin, il les treuve assemblees, comme dans vn magazin, & qu'à l'occurrence des maladies, de luy & des siens, la mere-de-famille les employe, en attendant plus de secours du docte Medecin en la necessité: à l'exemple de plusieurs Dames & Damoiselles, qui avec beaucoup de diligence, ont la cognoissance des vertus des herbes & simples, dont elles secourent opportunément leurs familles & les pauvres. Et telle provision sera treuue à propos par le Medecin, quand arriué à la maison des champs, son Apoticaire n'aura la peine d'aller loin, chercher les simples par la campagne, ains ne fera que les cueillir au Jardin, pour les remedes.

E T à ce que nostre Jardin medecinal soit disposé comme il appartient, pour receuoir & nourrir le grand nombre de plantes requis à sa fourniture, de tant de sortes, diuerses en qualités & naturels, & necessaire d'en preparer le fonds, par tel ordre, que toutes s'y maintiennent sans contrainte. Cela depend des facultés du ciel & de la terre, lesquelles appropriées au naturel

des

des plantes toutes ensemble s'y teprendront & accroistront tres-bien, avec contentement : voire & esbahissement , pour l'assemblage de tant de plantes viuans ensemble , comme en vnion , bien-que de diuers & extravagans naturels. Mais daurant qu'au rencontre du lieu dont est question, gist la difficulté (tres-rarement s'en treuuant aucun du tout ainli qualifié) est de besoin, telle le preparer & dresser par artifice, suppleât au defaut de la situatió. Chose faisable, avec moiens dignes de telle entreprife. Le lieu du tout plat, tel que communément est le jardinage, non plus le pendant, ne peuuent satisfaire à ce dessein: parce que n'estant leur situation que d'vne seule sorte, platte ou pendante, ne peuuent receuoir conuenablement, plantes, que d'vn seul naturel; au lieu de plusieurs, dont nous auons besoin. Lesquelles plantes, estans de diuers & differens naturels, comme a esté dit; pour elles nous dresserons vn parterre de diuers & differents aspects; & le composerons aussi de matiere tant diuersé, que chacune plante y treuuera sa particuliere affiete : à ce qu'ayans le Ciel & la Terre fauorables, toutes s'y puissent commodément loger & nourrir.

O R pour dresser tel Iardin ainli qu'il appartient, afin de le rendre capable de receuoir & nourrir toutes sortes de plantes medecinales, domestiques & estrâgeres; & qu'à telles commodités, soyent ajoustés, les beaux promenoirs, il est necessaire d'y faire grande despense, laquelle les seuls Princes & grands Seigneurs entreprendront; non nostre pere-de-famille, qui se dressera vn petit jardin medecinal; duquel il prendra icy le modelle; rapportant la chose du petit au grand, & racourcissant le dessein selon la capacité de son lieu, & la despence qu'il y voudra employer. Le seruice que ie doy aux grands, me fait vn peu sortir hors des limites de mon intention, qui n'est que mesnage, pour représenter quel pourra estre le jardin medecinal, dont i'enten parler. L'artifice en sera vne Montaignete releuee de terre portee, laquelle composée d'argile & de sablon, engraissee par fumiers, sera appropriée aux plantes qu'on y voudra loger, chacune selon son particulier naturel: de moi-me touchant le solage, puis que le releuement de la montaignete, fournit les quatre aspects du Ciel, desquels aurés à choisir. Ainli en la Montaignete se treuuera tout ce qu'on desire en cest endroit, assauoir, fonds du tout propre pour chacune plante: à ce expressement & sans subjection accomodé: & aër, chaud, froid, temperé, selon les quatre parties du Ciel, esquels la montaignete diuersément regardera pour son releuement. Les plantes chaudes seront posees à l'aspect du Midy, à l'abri de la Bize, pour lesquelles mieux garentir des froidures, en seront parees en Hyuer, par couuertures qui avec beaucoup d'aissance y seront dressées. Les froidés, à celuy du Septentrion. Les temperées, de l'Orient & Occident. Les humides, en lieu arrousé par le moyen de la fontaine sourdant au coupeau de la montaignete, dont l'eau se deschargera où en sera le besoin. Les seches, en lieu sec, laissé sans arrousement. C'est le principal projet.

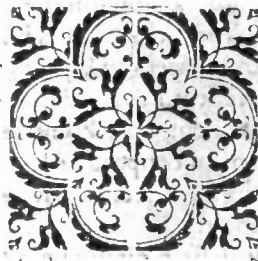
P O Y R en particulariser le dessein, diray que la Montaignete sera ronde, de la grâdeur en diametre & hauteur, comme l'on voudra, au sommet de laquelle on montera en la tournoyant dehors par vn grand chemin semblable à celuy qu'on remarque peint en la tour de Babel: & qu'encore l'on void, à celle du fat d'Alexandrie d'Egypte, basty au port dans la mer. Entre

les antiquités de Nismes, y a vne mazure qu'on appelle, *Touriégmane*, qui semble auoir esté bastie à la maniere susdicte. Le grand chemin sera large de quinze pieds, l'on en prendra quatre pour les jardiniers, où seront logees les herbes joignans le terrain: resteront onze pieds de passage & promenoir. Les jardiniers demeureront iustement à niueau, afin d'y loger & nourrir commodément les plantes, & ce par le moyen de certains petits murs dont ils seront enuironnés, de deux costés, qui en retiendront la terre, le chemin restant en sa douce pente. La Montaignete sera toute de terrain, sans aucun bastiment, si on veut. Mais le jardin ne s'en rendra de si bon seruice, ne si plaisant, que si l'on enuironne le chemin, d'une muraille, laquelle retenant la terre, le jardin demeurera en son entier, sans deschet, maugré les pluyes & gelees. Si le bastiment y est aiousté, l'on espargnera au bas de la Montaignete, vn grand cabinet rond, vouté pour y estre au frés en Esté, qui sera éclairé par quatre lucarnes, qu'on fera à trauers du terrain pour y prendre iour. On entrera dans ce cabinet, par quatre allees equidistamment posees, qui auront leurs portes à la plus basse muraille, au rés de chaussee.

Quarree.

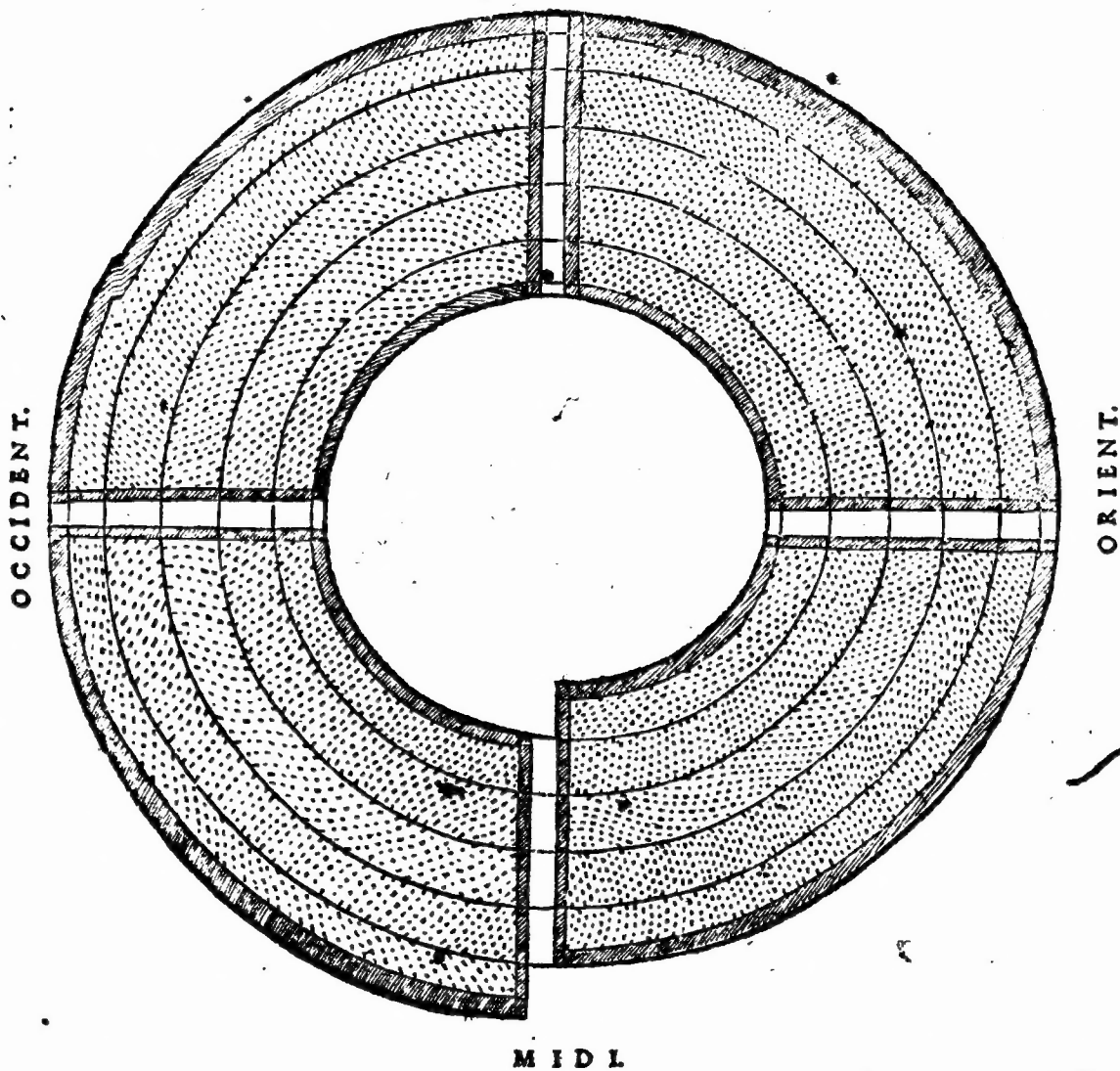
V O I C I vne autre ordonnance de jardin medecinal. Il est quarré, fait à plusieurs chemins & replats, montant des vns aux autres par escaliers, estans aux angles, faisans les replats ensemble, comme vn Theatre, dont les degres s'excédans les vns les autres, rendent le jardin de tres-belle representation. Il peut estre dressé sans bastiment, avec le seul terrain, non toutes-fois si bien qu'en y ajoustant de la maçonnerie, laquelle donnera à l'edifice, & lustre & moyen de grand seruice. Et parce qu'il est tres-difficile, de représenter ces jardins-ci, par le seul discours: j'ay dressé des pourtraits de l'vn & de l'autre, mesurés selon ce que j'ay estimé tels jardins se pouuoit raisonnablement faire. J'ay dressé le plan & le corps releué d'vn chacun desdits jardins, par où se voyent des particularités de tels edifices, autant que l'art le peut permettre.

ICHNO



ICHTNOGRAPHIE OV PLAN DV IARDIN MEDECINAL ROND, contenant en diametre, quarante - cinq toises. La place vuide du milieu, en laquelle l'on entre par quatre allées posees aux quatre diuers aspects du Ciel, est de vingt toises, où se fera vn rond, porté par des pilastres, ou sans iceux, si on le prend petit, en cela n'y ayant aucune sujection; restent douze toises & demie de chacun costé, faisans les deux, vingt - cinq toises pour le terrain & logis des herbes; sur lequel l'on monte, tournoyant en volute l'entour de la Montagnete, de la main gauche à la droite, iusques au sommet, où se treuve la place ronde, de ladite mesure de vingt toises. Les chemins sont de quinze pieds de large, dont les quatreprins pour les lardinets, restent vnze de passage & promenoir, comme a esté dit.

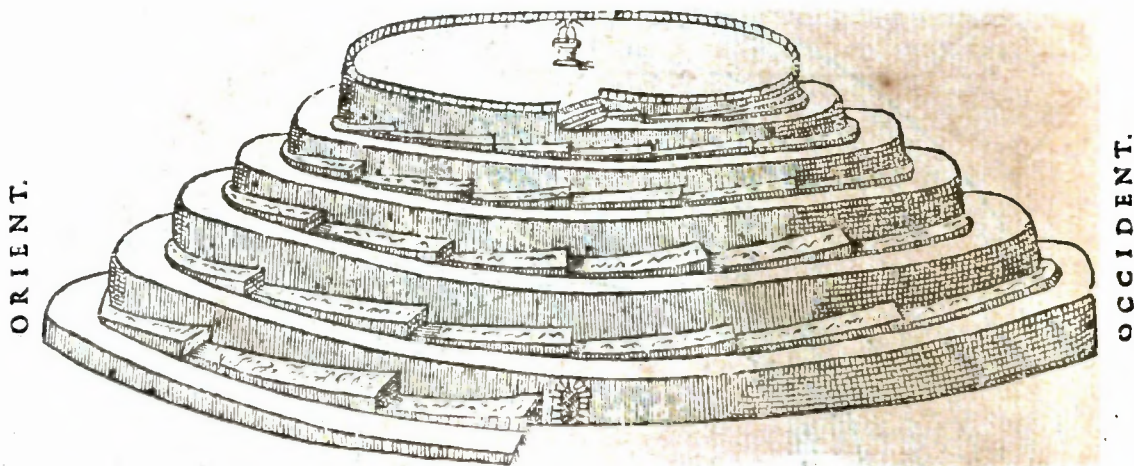
SEPTENTRION.



Nn 4 LE

LE CORPS DE CE IARDIN-CY, EST RELEVÉ EN SCHE-
nographie ou Perspective. Il monte iusques à la hauteur de six toises, par six retours de la
Montaignete, dont le chemin l'environnant est porté par vne muraille comme banc, haute de
six pieds. L'espaisseur de la muraille ne diminue aucunement le chemin, parce qu'on marche
sur icelle dõt le chemin reste de vnze pieds pour l'allee, joignant lequel les Iardiners de quatre
pieds de large sont dressés pour les herbes, comme a esté dit. Le chemin en tournoyant en
ronde la Montaignete, porte finalement à la place ronde estant au sommet d'icelle. Elle est
enironnée de parabandes & accoudoirs sur des balustres qui toutesfois ne se peuuent discer-
ner à cause de la petitesse du pourtrait. Au milieu de la place soud la fontaine, pour les ar-
rousemens des herbes, qui desirent l'eau.

S E P T E N T R I O N .

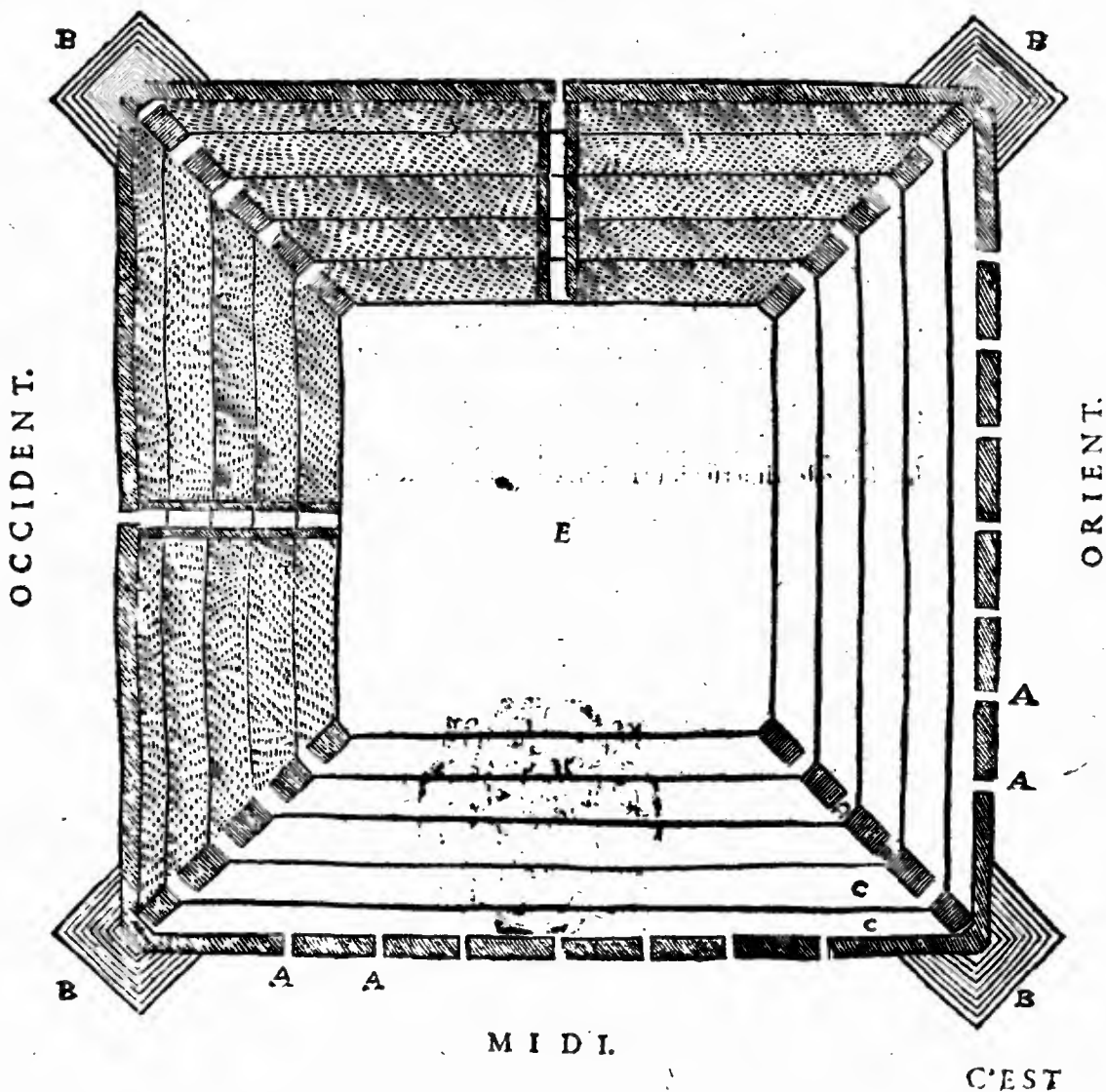


M I D I .

ICHOGRAPHIE, OV PLAN DV IARDIN MEDECINAL
carré, contenant en chacune face, cinquante toises outre les quatre perrons, vn à chacun
angle, seruans de premiere montee, qui saillent en hors, quatre toises. L'interieur est vuide
par le bas, pour seruir à tenir en Hyuet, des Orangers & autres arbres precieux. Il est vouté,
& les voutes portees par des pilliers equidistamment posez selon la disposition de l'Architecte,
& naturel de l'œuure, pour laquelle cause & de peur de confusion, ie ne les ay matquez icy.
Et à ce que les arbres soyent la conseruez plus chaudement, vne grande partie de tel vuide,
à sçauoir, les deux du Septentrion & Occident, seront remplies de terre, comme il se void
au dessein par les picoteures. On y entre par quatorze portes, sept estans à l'aspect du Midi,

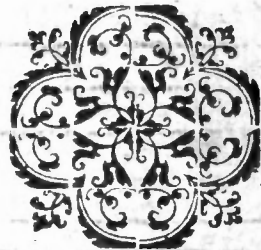
les autres à celuy de l'Orient, marquées, A. par icelles tirans les arbres à l'aër, après les froidures. Il y a deux allees au trauers du terrain, pour issuë vers le Septentrion & Occident, dont les portés sont tenuës closes en Hyuer. Les perrons marquez, B. seruent de montee au premier replat marqué, C. lequel & les autres aussi, ont chacun de largeur quinze pieds, dont les quatre seruent de Iardinets pour loger les herbes ioignans les murailles; les onze restans, sont donnez pour promenoir enuironnans le corps du Iardin à niueau, sans nulle pente. Desquels replats ou allees, il y en a cinq, montans de l'un à l'autre par des escaliers aux angles, marquez, D. Le dernier replat porte à la place carree, qui est au dessus de la Montagnere, icelle place estant de vingt-cinq toises en tous sens: au milieu de laquelle y a vne fontaine pour arrouser les herbes du Iardin, ayans besoin d'eau. La place pourra estre complantee de pins, ou sapins, ou d'autres arbres de montagne.

SEPTENTRION.



C'EST LE CORPS DV IARDIN MEDECINAL

CARRE, RELEVE EN SCHENOGRAPHIE OV PERSPECTIVE. Il contient comme cinq estages, qui sont les chemins environnans la montaignete, soustenus par des murailles, chacune haute de huit pieds; hors-mis la premiere au rés de chaussee où sont les portes, és faces d'Orient & de Midi, qui est de trois toises: toutes les murailles ensemble montans à neuf toises quatre pieds. Les chemins se diminuent en longueur, à mesure qu'on les pose les vns sur les autres, le premier estant plus long que le second, cestuy-cy que le troisieme, ainsi des autres: & ce par degrez: dont tout le corps du lardin, semble estre en Theatre. Les chemins & promenoirs, comme est dict en l'ichnographie, sont à niveau sans aucune pente: leur largeur est d'onze pieds, marchant sur le bout & espaisseur des murailles, & les lardins longs joignans icelles murailles, ont quatre pieds en largeur: de mesme que les precedents du lardin rond. Les degrez des perrons, & ceux d'un chemin à l'autre, estans aux angles, se remarquent assez au portraict, aussi la place vuide qui est au dessus de la Montaignete, avec ses accoudoirs & fontaine, sans autre description. Touchant l'interieur voutoyé pour logis à Orangers, & à semblables arbres precieux, il sera à deux estages, la grande hauteur de la Montaignete, donnant telles commoditez. Pour laquelle cause seront faites deux voutes, l'une sur l'autre portees par des piliers, à la maniere dite. En la plus haute voute, ou entrera par des portes qui seront au troisieme replat ou promenoir, és aspects susdits, d'Orient & de Midi, où les Orangers & telles autres plantes, seront posees au bon-temps, dont le Theatre sera environné avec belle representation. Plusieurs petits cabinets, pourront estre espargnez dans l'espaisseur du terrain sur chacun replat, esquels les fontaines decouleront en plusieurs sortes avec beaucoup de plaisir, selon les diuerses inuentions des gens d'entendement.



La fourniture du Jardin Medecinal.

C H A P. XV.



EST voirement ouurage de Grands, que le dresser des Jardins Medecinaux, ainsi projectés; pour la despenſe neceſſaire à leur fabrique. Neantmoins ſe pourra elle rendre moderee, en raccourciſſant le deſſein, le meſurant au petit pied à la proportion des moyens, comme i'ay dit. A telle entreprinſe, ſertira d'oculaire adreſſe le Jardin Medecinal, qui par commandement du Roy, a eſté dreſſé de nouveau à Montpellier, par M. Richier de Beſeual, Medecin du Roy & profeſſeur Anatomique & Bontanique en l'Vniuerſité de ladite ville, lequel il a heureuſement mis en ſi bon eſtat, qu'ayant avec frés moderés, accomodé le lieu à tel vſage, diuers en ſa ſituation, il l'a finalement remply de ſimples & herbes Medecinales de toutes ſortes, domeſtiques & eſtrangeres, recherches & près & loin, & en ſi grande abondance, que ſa docte curioſité, & grande diligence, meritent beaucoup de louange, pour le profit qui en reuiet au public.

APRES auoir dreſſé le logis, conuiet le meubler. Les meubles de noſtre Jardin Medecinal, ſeront les Simples & herbes Medecinales, telles que ci-aprés ie les ay enrôlées, qu'on peut aiſement recouurer. Laiſſant place au Jardin, pour y loger celles qui de iour à autre, pourront venir de nouveau à noſtre cognoiſſance, des païs loingtains, rares & exquiſes, & autres ſeruans à noſtre intention. Ie les ay diſtinguees ſelon leurs naturels, à ce que ſans conuſion toutes ſoyent bien logees chacune avec ſa ſemblable en l'aſpect du Ciel, qu'elle deſire. I'ay auſſi noté le moyen de les eſleuer: de meſme les proprietés & vertus de chacune plante, eſcrites au texte, ſans les vouloir marquer par annotation au marge, afin d'euiter telle importune reditte. Au diſcours deſquelles herbes, y a grande matiere de remercier Dieu, du ſoin qu'il a des hommes: pour la conſeruacion de la vie deſquels, & pour les deliurer de maladie, il leur a donné infinies herbes & plantes, dont les admirables vertus rauiffent l'entendement humain.

ANGELIQUE, tel nom a eſté donné à ceſte plante, à cauſe des vertus qu'elle a cõtre les venims. S'en treuue de deux ſortes, l'vne ſauuage, l'autre domeſtique. La ſauuage croiſt par les lieux moites; & la domeſtique, ſe ſeme denant & après l'Hyuer, en Jardin cultiué & arrouſé en la ſecheſſe. Ceſte herbe contrarie à toutes infections. Eſt tres-vtile en remps de peſte, tenant en la bouche de ſa racine: & à ce que cela ſoit agreablement, on la conſit avec ſucce, au ſec, corrigeant par ce moyen la ſauuagine de ſon gouſt, Guerit les morſures des ſerpens & chiens enragés. Fait cracher les humeurs ſuperflues, nettoyant l'eſtomach. L'eau qui en eſt diſtilée, ſert aux choſes ſudjites, & à tenir la perſonne iouiſſement. Ses fueilles appliquees au front, chaffent le mal de teſte.

VALERIANE, ſe delecte en bonne terre bien labouree & fumee, auſſi arrouſée. L'on s'en engeance plus facilement par plant enracinee, que par ſemence,

ORIENT.

O R I E N T. semence, laquelle sera employee defaillant le plant. Le Printemps & l'Automne en sont les saisons : moyennant lequel traictement, s'en montera hautement en tige, comme l'on desire en ceste plante. Est propre contre la douleur de costé : à prouoquer les vrines, & les fleurs des femmes. Le goust de ceste herbe, est agreable aux chars, la mangeans avec appetit.

PAIN-DE-POVRCEAV, ceste herbe est ainsi ditte parce que les pourceaux se passent de ses racines, les fouillant dans terre avec affection, pour le goust qui leur en agree. En Latin est diuersement nommee, *Rapum, Tuber, Umbiculus terra*. Elle demande terre grasse, & humide, bien labourée, afin de nourrir ses grosses racines, ressemblans à la raue. La grande chaleur nuit à ceste plante, c'est pourquoy elle cherche les ombrages, & perd ses fueilles au mois d'Aoust. Le jus de ceste herbe, sert contre la colique: contre l'hydropisie : purge le cerueau: lasche le ventre: esclaireit la venë: ouure les hemorroïdes : arreste le siege lasche & pendant: desopile le foie & la rate. Son eau est bonne contre les venims & poisons : contre le flux de sang. Sa racine trempée en huile rozat, & iceluy instillé dans l'oreille en petite quantité, guerit la surdité : & aussi les vlcères vieilles & des oreilles & des autres parties du corps. La decoction de sa racine beuë, prouoque les mois aux femmes : oste les raches du visage causees par le Soleil : fait reuenir le poil és lieux pellés de la teste.

QVEVEDE-CHEVAL a prins ce nom à cause que son herbe ressemble aucunement le poil de la queuë d'un cheual. Aucuns nomment ceste herbe, *Aspresta*, pour sa grande aspreté & rudesse du manier, dont les ouuriers imagers, peigners, & autres faisans choses delicates, se seruent pour polir leur ouurage l'en frottant. Il y en a de deux especes, l'une plus grande que l'autre. Toutes deux demandent terre grasse & marescageuse, sans se soucier de culture. Son jus mis dans le nés, estanche le sang qui en sort: de mesme fait des menstrues des femmes, mis en pessaire. Sa decoction faite en eau ou vin, guerit la dissenterie : prouoque l'vrine. Ses fueilles broyees, appliquees sur les playes, les consolide tres-bien. Son herbe & la racine, soulagent ceux qui sont trauaillés de la toux.

ARGENTINE, les fueilles de ceste herbe, sont comme argentees en leur renuers, d'où est venu le nom de la plante. Elle souffre plus aisément la negligence du lardinier, que la maigreur de la terre: pour laquelle cause, se loge naturellement és prés herbús, gras & humides, d'où la planté se retirera au printemps, pour la loger au jardin Medecinal. Sa decoction prinse par la bouche, sert contre la dissenterie : à rompre la pierre : à guerir les vlcères estans dans le corps. Et son eau, à nettoyer la face & les mains.

DENT-DE-CHIEU, en Latin, *Gramen*, l'appellation prinse à *Gradendo*, d'autant que ceste plante, pour sa fecondité, auance tous-jours comme en marchant, prenant racine par tous ses noeuds seulement en touchant terre. Ne vient qu'en bon fonds, bien cultuié : mais aussi y estant vne fois logee, l'on ne l'en peut des-engeancer, les bons jardins & vignobles en estans importunés. La decoction de ses racines bouillies en eau, rafraischit les febricitans : chasse la vermine des enfans : desopile : fait vriner : rompt le calcul.

SOPHIA ou *Thalictum* en Grec *Thalictum* s'esteue en terre seche avec peu de

de culture, par semence ou plant enraciné. Sa graine puluerifée prise en vin **Orient**: est singuliere contre toutes euacuations desordonnées de sang, soit du nez, de la bouche, ou d'ailleurs, mesme contre la dysenterie. Laiche le ventre: Fait porter gayement les enfans aux femmes.

Pisse-en-lit, autrement, **Oeil-de-bœuf**, pour la ressemblance que ses fleurs ont avec l'œil de tel animal: ressemblent aussi à celles de la Camomille, mais sont plus grandes. Ceste herbe, croist d'elle-mesme à l'entour des maisons: S'edifie par semence, & par plant enraciné, au Printemps ou en l'Automne. Les fleurs de ceste plante, prises en breuage, sont bonnes contre la jaunisse. En cataplasme, resoluent les durtés. La decoction de ses feuilles en eau, beue, fait vrirer. Le mesme font les bouillies en huile, appliquées chaudement sur le petit ventre.

Mumific, d'elle-mesme s'engancee en lieu bas & aquatique, sans aucune culture: Neantmoins l'on la tranplantera par sejetions enracinés & par semence avec, comme viendra mieux à propos. Ceste herbe est ainsi appelée, à raison que ses feuilles ressemblent à desieus, en Latin dits, *Mummi*. L'eau qui en est destillée est singuliere pour rétirer le boiau avalé: aux dysenteries; aux vomissements de sang: aux fleurs des femmes, à ces maux estans propres la decoction & la poudre de ses feuilles & racines dessechées: Les feuilles & fleurs seioies, & dessechées & dessechées aussi; conglutinant & consolidant toutes ulcres.

Bouillon-blanc, de terre sablonneuse & pierreuse, est celle où ceste herbe se desicche le plus bien, qu'elle desseche aisés facilement en autre endroit. De plusieurs sortes de Bouillon y'a-il, qu'on eleue par graine le semant au Printemps. Les racines de ceste herbe, pilees & beuës avec du vin; arrestent le flux de ventre. La decoction de toute la plante, sert contre la touëlle touë; spasmes: douleurs de dents, venims. L'eau qui est distillée de ses fleurs, oste la goütre: coëze de la face: gratillon: marques de brusure. Ses fleurs appliquées sur les hemorrhoides avec jaütre d'œuf, les arrestent. Le jus de l'herbe & des fleurs, exprimé, appliqué sur les verrues; les ostent: & fait perdre: chassé la fièvre quartaine.

Centauree, ceste herbe a prins son nom de Chyron, Centaure; qui en fut guéri de l'indolence, qu'il auoit receue en un pied, par une fleche en poisonnée qui luy tomba dessus, maniant des armes de Hercules son hoste. Elle est ainsi appelée, soit de terre, soit de la grande abricotière. Ne vien qu'au de hault de castelle & de bon trainement, requerrant d'estre logée en terre bien fertile. Elle se sème par plant enraciné, & se desseche, ainsi qu'il viendra au lieu à propos. Ceste herbe se desseche par ses fleurs pilees & appliquées sur grandes plaies, les bestes, & de toutes vailles vices. En font consolider: Sa graine desseche d'apoplexie, vieille durté, & guerit malignes verrues. Sa decoction est bonne aux rhumes & fluxions. Prouoque les fleurs des femmes, sans former le ventre. L'enfant mort: purge les humeurs phlegmatiques causés de la matrice: soit viciés: seche le lait au uic: tue les vers, & profite aux enfants de la matrice.

MILLE

MILLE, & VUILLES, s'accroissent gayement en bon fonds, plus humide que sec non cultivé, comme prairie, d'où l'on en tire la plante, pour la loger au Jardin après les froidures. A cause de l'abondance de ses petites faucilles, qui sont sans nombre, elle est ainsi nommée & par les Grecs, *Serratias*; c'est à dire militaire, à cause qu'elle guerit toutes playes faites par le fer: doncques estant fort vile on vas armée. Ceste herbe se joint avec beaucoup d'effluces de la tête des bœufs, couppez par la charnue en labourant. Est bonne contre la dysenterie: contre toute excelsive evacuation de sang, du nez, de la bouche, des menstrues des femmes: guerit la chaude pissée aux hommes, & les fleurs blanches aux femmes. Avenant qu'on s'en serve pour estancher le sang suant du nez, l'herbe sera fourree dans le nez, le tronc couppez près de la racine, le premier: & desirant le provoquer ce sera par le contraire, car la pointe de l'herbe sera là employée. La diverse application d'icelle produisant effets divers. La poudre de ceste herbe dessechée, est tres-bonne contre la vieille toux.

REPRIME ou Orpin. Ceste herbe est aussi appellée, *Tephium*, & *Brassica major & minor*. Elle croist facilement par tout où l'on desire la loger, insiques aux fentes & crevasses des murailles, mais vient plus grande près des eaux, qu'en lieu sec & aride. Là doncques nous la logerons au Printemps par semence, à fause de plante. Arreste le flux de sang: consolide les playes, mesme les vicerés interieures. Elle est aussi vn souverain & singulier remede, pour ceux qui sont tourmentés de hergne ou descente de boiau.

CHARDON-NOSTRE-DAME, ou Chardon-argenté, ou Espine-blanche, est appellé en Latin, *Carduus*: il demande bonne & grasse terre. Par semence l'on l'esleue au Jardin, la jettant dans terre au Printemps. Sa decoction est bonne contre la douleur des dents: contre mal d'estomach: crachement de sang: colique passion; mal & flux de ventre.

CRESPIENTS, espece de Romme dite, *Polygonum*, croist par tout lieu non cultivé, toutesfoi mixé en terre humide, que secho, y estant planté par racine, & après entretenu par labourage. Proffit à ceux qui crachent le sang: qui difficilement vrinent & goutte à goutte: qui ont flux de ventre: qui ont douleur d'oreille, guerissant leurs vicerés & deslechant la matiere boucuse qui s'y engendre. Aussi est bonne ceste herbe, contre les infusions & inflammations de la dysenterie & autres evacuations desordonnées.

Consire, ou grande Consolide, est plante de terre humide. Tel nous le choisissons, s'y semant au Printemps, par fause de plant encasné. Par d'ailleurs est appellée, *Rasqueté*, d'autant que communément elle fleurit vers Pasques. Suyvant l'etymologie de son nom, ceste herbe a vertu de consolider les playes. En cataplasme appaise la douleur des goutes. La poudre de la racine remet le boiau avalé des enfans, & appaise leur flux de ventre.

Elatine ou Velaote, croist communément parmi les bleds, estant grande quand l'on les moissonne. Aucuns estiment que ce soit le Concombre sauvage, dont le suc est par les Grecs appellé *Elatium*. Nous en prendrons là du plant, & le logerons en nostre Jardin, en l'Automne ou au Printemps. Ceste herbe est singuliere à guerir les blessures faites en tranchant, s'en servant heureusement les moissonneurs, quand ils se blessent avec leurs faucilles

faucilles qui l'ont mise en reputation, ainsi que par accident plusieurs belles sciences ont esté mises en evidence. L'eau qu'on en destille, est singuliere pour esteindre toutes rongnes, gratelles, dartres, voire le cancer des mammelles des femmes. Guérit les yeux larmoyans & les esclaireit. Arreste les flux de ventre: vomissemens: desleche l'eau des hydropisies: guérit les fièvres tierces & quartes. Restraint les fleurs des femmes, & sous autres flux de sang: & est propre à ôster la noirceur de la langue des travaillés de fièvre continue, estant laue d'icelle eau.

Hieble est espece de Sureau, en Latin appellee, *Ebulus*. Ceste herbe a fleur presque semblable à celle du Sureau, mais plus tardive. Elle s'engance presque par tout, toutesfois mieux en terre grasse qu'en maigre: & facilement par boutures & rejetons sans nulles racines. Elle purge la colere & le flegme, cuite & mangée en potage comme chous ou bettes. La poudre de sa graine aussi prinse avec vin à beaucoup d'efficace: & encores plus l'huile de ladite graine. Sa racine cuite en vin & mangée avec les viandes secourt les hydropiques: ramollit & ouvre le conduit de la matrice. La decoction de l'herbe appaise les douleurs de la gourte & de la verolle.

Mercuriale mâle & femelle, demande terre bien cultivee, & se plaist es vignobles, où toutesfois elle noit beaucoup, donnant au vin senteur desagréable, pour laquelle cause, les bons mesnagers taschent de s'en desengancer avec pareille affection, comme ils desient l'esseuer au jardin medocinal, l'ostant d'ou elle importune, pour la mettre, où elle sert. Sa decoction purge la cholere & superfluités: lache le ventre, employee principalement en clystere. Le jus de ceste herbe fait perdre les verués: aide à la conception: prouoque les mois des femmes: & les delivre de l'arriere - fais.

Chausserrape ou *Colirapa*, autrement *Carduus bellium*, est plante peu delicate, venant sans culture es lieux aspres. Par racine & par semence l'on s'en engance avec facilité, au Printemps & en l'Automne. La principale vertu de ceste plante, consiste à la graine, laquelle pulverisee, beuë en vin fait vriner & fortir la grauelle: & ce avec violence jusques au sang, si l'on n'est moderé à son usage. Mesme operation fait la decoction de telle graine, mais doucement sans importunité.

Plantain, il y en a de trois especes, à feuilles rondes & longues plus ou moins les vnes que les autres, & toutes de si facile esseuement, que par tout où voudrés les serés croistre, & par plante & par semence. Ceste herbe est propre contre la fièvre tierce: contre la brullure: & a restreindre le sang avant par le nés, se servant & des racines & des feuilles de ceste plante, separement & mesles.

Dictam, est plante de terroir sec & aride: en tel choisi l'on la logera & par plante & par semence, ainsi que mieux s'accordera, soit au Printemps soit en l'Automne. Ceste herbe avec sa racine, est bonne contre la peste & autres venins: nettoie les reins & la grauelle: prouoque l'urine, & les mois des femmes: fait sortir l'enfant mort & l'arriere - fais: tue les vers des enfans.

Bource-à-pasteur, est herbe peu delicate, car sans nul soin, elle s'engance par tout, jusques sur les murailles. Sa decoction employee en clystere, sert pour arrester le flux dysenterique, appaise les crachemens. Bain fait de ceste

ceste herbe; retient le flux excessif des mois des femmes. Son jus est utile à la guetison des vlceres és aureilles: arreste le sang coulant du nés. Sa seule herbe portee à la main a aussi semblable propriété: tant est-elle effi caciense en cest endroit.

Cheueux. de Venus, d'autant que ceste herbe embellit les cheueux; parce que les Anciens peignoient leur Déesse Venus avec belle chevelure, ce mot de *Venus*, y est ajoüsté. Elle est appelée en Latin *Adiantum*, *Callitrichum*, *Polytrichum*, & autrement, mais les Apoticaire ne la nomment que, *Capilli-Veneris*. Ceste herbe croist joignant les fontaines, en país plus chaud que froid. Auprés donques de la fontaine, nous logerons ceste exquisite & plaisante plante, en lieu couuert du Soleil, non toutesfois exposé au froid ni au vent, és trous & murailles de la fontaine, comme estant ce, son plus agreable logis, à cause de la fraischeur de l'eau qu'elle attire à soy. Par plant enraciné est le seul moyen de s'en engeancer, ne faisant aucune graine. Ceste herbe est fort recerchée pour l'abondance de ses vertus. Elle est employee aux apozemes purgatifs. Elle brise la pierre, & la grauelle, fait vrinet. Est bonne contre les morsures des bestes venimeuses. Prouoque les fleurs des femmes. Estanche le flux de sang coulant du nés. Remplit les places vuides de poil. Guérit la tigne: consume les lendes qui viennent en la teste, & ce avec lexiue faite de son herbe. Sa decoction beuë est souueraine pour conforter les asthmatiques: ceux aussi qui ont la jaunisse.

Les Simples de l'Occident.

OCCI-
DENT.



L A RENOUEE, ainsi dite à cause de ses branches ayans plusieurs nœuds prés à prés l'un de l'autre, en Grec, *Polygonon*. Il y en a de trois especes, d'or l'une est appelée, Crespinette. Ceste herbe abonde en brancheage, mais fort debile, dont elle traine par terre. Est de facile esleucement, car soit ou de plant enraciné, ou de branche, ou de graine, & en quelle saison, Printemps ou Automne, se prend tres bien: vient aussi en toute terre; mieux toutesfois en humide qu'en sèche, & s'entretient avec peu de culture. La vertu de ceste herbe est d'arrester le flux des menstrues des femmes, ecluy des dissenteries, du nés, de la bouche & autres desordonnees euacuations de sang. Est de grande efficace contre les vlceres des aureilles, les dessechant: contre les playes recentes & seigneuses: contre le venim: contre l'ardeur d'estomach: contre la retention d'vrine.

Scabieuse demande lieu non cultiue, plus sablonneux qu'argilleux, plus humide que sec. Estant logee au lardin en endroit approchant à son naturel, y profitera tres-bien, bien qu'en lieu ombreux. Ce sera par semence ou par plant enraciné, ainsi que mieux viendra à propos, qu'on s'en engeancera, & entretiendra avec peu de culture. Le Printemps est la saison de la mettre en terre, où elle dure plusieurs annees, pourueu qu'en cueillant le tige pour s'en seruir à distiller & à autres vsages, l'on n'en arrache les racines (comme aucuns mal-aisés font) ains les laisse dans terre pour rejeter de nouveau. Tout ce qui est en ceste plante, est profitable: sa racine, ses tronçons, ses fueilles, les fleurs, son jus, son eau, sa decoction. L'eau distillee de toute la plante, benë avec theriaque, est salutaire contre tous venims, dechargeant l'estomach. Seule chasse la fièvre dès son commencement. Le jus a meisme

VERTU

vertu, voire iusques à chasser la peste. Aussi la conserue de ses fleurs faite au sucre. Liniment fait avec ius de scabieuse & beurre frais, est bon contre les gratelles, dartres, lentilles, & autres maux s'attachans au cuir. Poudre de la racine de ceste herbe, se garde long temps, laquelle vilement l'on employe au defaut du ius & de l'eau. OCCIDENT.

AIGREMOINE, est appellee *Eupatorium*, d'Eupator Roy, qui premier la mit en reputation, & parce aussi, que le foye est nommé, *Hepar*, auquel ceste herbe sert de singulier remede. Ceste plante se delecte en bon fonds, non sec ni trop humide, ni trop exposé au Soleil. Et par semence, & par plant enraciné, facilement l'on s'en engeance au Printemps & en l'Automne. Sa decoction est bonne contre la dysenterie: morsure de serpens: contre la gratelle & demangeon: desopile le foye: tue les vers: guerit les cheuaux poulifs: & la toux des brebis. Guerit efficacement & avec promptitude admirable, les meurtrisseures des yeux, appliquant l'herbe & le ius sur le coup, là avec vne bande la retenant pour quelque peu de temps. Sa racine appaise le mal des dents, seulement la tenant entre les dents douloureuses. Sa graine beuë en vin rouge, sert à la guerison de la dysenterie. Et l'eau distillée de toute la plante, racine & fueille, à celle des maladies susdites.

FUMETERRE, en Latin, *Fumaria*, parce que son ius fait pleurer les yeux comme la fumee. Elle est semee en bonne & grasse terre au Printemps, desire la bonne culture & l'arrousement en la secheresse. Par le seul frotter les yeux de ceste herbe, la veuë en est esclaircie. Sa decoction purge la cholere, par les vrines: desopile le foie: nettoie les humeurs adustes: est bonne contre la grauelle.

FOYGERE, vient en terre sablonneuse, toutesfois humide. Il y a masse & femelle. Ne fleurit ne graine, contre la commune creance du vulgaire ignorant, qui tient ceste herbe fleurir & grainer la veille de la saint-Jean d'Esté. Par plant est le seul moyen de s'en engeancer. Sa decoction est bonne contre la vermine: sert aux femmes à enfanter, & à prouoquer leurs mois. La poudre de ceste herbe, dessèche les playes.

MOYRRON desire bonne & grasse terre, humide non seche. En ceste plante se voyent masse & femelle, qu'on distingue par la couleur de leurs fleurs, le masse les portans incarnates, & la femelle bleuës. Par semence l'on s'en engeance, mais plustost par racines, dont l'on treuve en abondance par les prairies. Comme diuerses en sont les fleurs, aussi diuerses propriétés a ceste herbe. Les inflammations & obscurité des yeux, aussi les inflammations des parties honteuses, sont gueries par le mourron à fleurs rouges; lequel fait aualer le boiau du fondement quand on l'en frotte: comme par le contraire, iceluy boiau est retenu par le mourron à fleurs azurces; qui en outre, tue les cirons des mains, & en guerit la gratelle, quand on laue les mains de l'eau où telle herbe aura bouilli.

SERPENTAIRES. Il y en a de deux sortes, l'une grande, l'autre petite. Ceste herbe a esté ainsi appellee à cause du serpent qu'elle represente en sa figure, le sommet de la plante semblant la teste d'un serpent, & son tige moucheté & tascheté de rouge & de iaune, luy en marque presque la couleur. Deux autres causes luy donnent aussi tel nom: l'une, que ceste plante sort de terre au Printemps, & se recache en l'Automne, comme fait le ser-

OCCIDENT. pent. Que les serpens fuient celuy qui porte ceste herbe, & que son suc donné à boire, est singulier remede contre la morsure des serpens. Ceste plante demande bonne terre & humide, ne se logeant iamais en mauuaise & seche. Semblable lieu luy apprestérons-nous au iardin, l'y plantant ou semant, selon la commodité qu'aurons de plant ou de semence. Ses racines sont bonnes contre la courte haleine, & tous difficiles: contre les vlcères malings. La decoction de ses fueilles, arreste les fleurs des femmes. Leur suc esclaireit la veuë, & fait fondre les verrues; & le fruit, les chancres. Les fueilles de ceste plante, preseruent les fourmages de corruption, quand l'on les enuelope.

GLETRON ou Glouteron, dict aussi Bardane & *Personata* en Languedoc, Lampourde, vient facilement de racine & de semence en terre seche & maigre, sans beaucoup se soucier de culture. Contre les flegmes pourris & crachement de sang, est bonne la graine de ceste verbe, beuë en vin ou potage: appaise les douleurs des iointures causees de coup: rompt le calcul: arreste la dissenterie. Sa fueille broiee & appliquee sur vieux vlcères, les guerit & aussi oste le venim procedant de morsure de chien entagé, de serpent, & d'autres bestes malignes. Et y aioustant la graine & les racines, le tout appliqué sur les escroüelles, y sert de bon remede.

SCROPHVLAIRE, a prins ce nom des Escroüelles, nommées Scrophules, qu'elle guerit. Est herbe de terre humide & marescageuse, ne pouuant viure en seche. Tel lieu donques nous luy preparerons, & dont le fonds fera fertile, l'y semant au mois de Mars, si n'aons la commodité de plant enraciné. Sa principale vertu, est de guerir les escroüelles, comme a esté dit, les frottant d'un vnguent qui se fait des racines de ceste herbe.

ARRESTE-BOEUF, herbe cogneuë des laboureurs, par eux ainsi premierement appellée, pour l'empeschement que ses racines lui donnent en labourant, iusques à arrester les bœufs. Elle est des Grecs dite *Ononis*, à cause que les asnes, appellés *Onos*, en ladite langue, se veaurent agreablement sur ses racines. Vient en toute terre, mais non tant fort en maigre & seche, qu'en grasse & humide, desirant aussi le frequent labourage. Par racines l'on s'en engencera au Printemps ou en l'Automne. L'escorce de sa racine nettoie la grauelle, rompt la pierre, prouoque l'vrine. La decoction de sa racine oste les douleurs des dents: auance les mois des femmes; desopile la rate & le foye. L'eau qui est distilée de ceste herbe avec sa racine, sert à tous ces remedes-là, & tres-opportunément durant l'année defaillans les herbes.

PILOSELE, se plaist en terre sablonneuse & seche, & de n'estre beaucoup cultiuee. Là donques nous la logerons, & ainsi la traiterons; mais ce sera plustost par plant enraciné que nous-nous en engencerons, que par semence; & au Printemps qu'en l'Automne. Ceste herbe sert à guerir la dissenterie: & le flux de la matrice: aussi à consolider les playes. Elle constipe tellement les bestes à laine qui en mangent, que le plus souuent elles en meurent. Le ius de ceste herbe est employé à la composition d'une trempe pour espee & cousteaux, si excellente, que les instrumens qui en sont préparés, coupent le fer comme bois, tant il est efficaceux.

ABSINTE Romain ou Pontique, Marin & Vulgaire, est dict aussi Aluine.

Aluine pour la grande amertume, comme celle de l'Aloës: aussi, Fort, c'est OCCIDENT. à dire, fort amere, ainsi distingué & appellé. Le pais de Xaintonge est remarqué pour la production de telle plante, où elle croist en perfection de bonté. Ceste herbe veut terre de moyenne fertilité, plus sablonneuse qu'argilleuse. Se sème & se replante assés facilement en la Primevere, & demeure au Jardin plusieurs années en estat, sans ressemmer. Elle est souveraine pour conforter l'estomach appliquee dessus, l'ayant au preallable vn peu amortie sur vne tuille eschauffee. L'usage du vin où la vertu de ceste plante aura esté infuse, est de mesme efficace. Sert aussi contre le venim de mauuaises viandes & corrompues, comme champignons, poissons, chairs, fruits mal qualifiés. Sa graine tue les vers dans le corps des enfans, & des grans avec: specialement celle de Xaintonge, comme dict est, à telle cause appellee aussi, la mort aux vers, & des Apoticaire, *Semen contra*; voulans dire, *contra vermes*, pour l'excellente vertu qu'elle a contre la vermine. La conferue qui se fait des tendrons de ceste plante avec du sucre, est merueilleusement bonne contre la vieille hydropisie. L'onguent qui en est composé guerit les nouvelles playes & les vlcères de la teste. La decoction de son herbe, prouoque l'vrine & les mois des femmes. Son ius guerit le venim de la piqueure du scorpion, du serpent de la museraigne: son parfum, le mal des aureilles.

QUINTE-FVAILLE, ce nom procede des cinq feuilles que ceste herbe porte en chacune queue. Elle croist en tous lieux, mieux toutesfois, en terre de passable bonté & humide, qu'en trop maigre & seche. Là nous esleuerons par plant enraciné, plustost que par semence, au Printemps ou en l'Automne. Sa decoction bouillie iusqu'à la consommation du tiers, tenue en la bouche, appaise la douleur des dents: arreste les vlcères pourris de la bouche, & les alpretés du gosier: guerit le haut-mal: arreste le flux de sang difterique: est bonne contre la poison & air pestilent: contre la iaunisse, & opilation du foye.

EV FRAIZB, vient de racine, plus facilement & plus seurement que de semence: se plaist en terre legere & humide non exposee au Soleil. Elle est aussi appellee, Luminete, pour estre sa vertu d'illuminer & esclaircir les yeux. Aussi sont-ce ses principales vtilités, que de chasser l'obscurité & esblouissement de la veuë: à cela estant fort propre la poudre de son herbe dessechee. En outre, ceste herbe conferme la memoire.

ESCLAIRE, en Latin, *Chelidonium*. Ce nom d'esclaire est donné à ceste herbe, à cause que d'icelle les Atondelles guerissent leurs petits de l'esborgnement, selon la commune creance. Elle demande d'estre semee vers la fin de l'Hyuer; & sortie de terre: son tige estre coupé rés de terre, apres couuert d'vne tuile, pour contraindre les racines à se renforcer: moyennant cela, demeurera en bon estat quelques années, pourueu qu'elle soit en terre de moyenne bonté, non trop exposee au Soleil. De deux Esclaires y a-il petite & grande; ceste-là aussi ditte herbe aux escroüelles, pour estre propre à la guerison de tel mal. La grande esclaire est singuliere pour la veuë, pour la conforter, pour esclaircir, pour la retenir; ostant la taie de yeux & autres empeschemens. Guerit les dattres, les gratelles, les vlcères: la teigne des petits enfans: la iaunisse: appaise les douleurs de la matrice.